



Tort cu ricota si menta

- **Ingrediente blat: -**
- **Oua - 5 buc**
- **zahar - 5 lingura**
- **Faina - 5 lingura**
- **Ingrediente sirop: -**
- **Suc de portocale - 400 ml**
- **Ingrediente crema: -**
- **Branza ricotta - 500 g**
- **Frisca lichida - 500 ml**
- **Esenta de menta - 2 lingura**
- **Gelatina - 20 g**
- **Suc de portocale - 100 ml**
- **Ingrediente glazura(jeleu) -**
- **Suc de portocale - 300 ml**
- **zahar - 3 lingura**
- **Gelatina - 10 g**

Pentru blat se separa ouale, albusurile se bat spuma cu un praf de sare, apoi se adauga treptat zaharul.

Cand spuma e tare ca la beza se adauga galbenusurile si se amesteca usor.

Se pune si faina treptat si se amesteca cu miscari largi ca aluatul sa ramana aerat.

Se tapeteaza forma de tort(cu inel) cu hartie de copt care se unge cu putin ulei.

Se toarna aluatul, se niveleaza si se introduce tava in cuptorul preincalzit la 170°C pentru aproximativ 25 de minute.

Cand este gata se lasa la racit.

Sa preparam crema.

Ricotta trebuie sa fie rece.

Se pune intr-un bol si se bate la viteza mica sa se omogenizeze.

Cand este omogena se adauga zaharul pudra si se bate in continuare.

Treptat se adauga frisca si se bate bine pana cand este incorporata toata si se intareste.

Sucul (100 ml) se pune la incalzit intr-un vas (ibric) si se lasa pana cand ajunge la punctul de fierbere.

Se ia de pe foc inainte sa dea in clocote.

In sucul fierbinte se adauga gelatina inmuata si se lasa sa se topeasca.

Dupa ce s-a mai racit putin se adauga peste compozitia de branza.

Se amesteca usor si se da la rece.

Dupa preferinta se pot adauga diverse fructe, sau nu.

Acum insiropam blatul cu suc.

Inainte de al insiropa, se pune inelul formei de tort in jurul blatului.

Dupa ce a absorbit tot sucul, este gata de asamblare.

Deasupra blatului se toarna compozitia de branza si se niveleaza la suprafata.

Il dam la rece si preparam glazura.

Sucul cu zaharul se pun la fiert si se lasa pana se topeste zaharul.

Se ia de pe foc si se adauga gelatina inmuata (in 100 ml apa rece).

Se lasa sa se raceasca si atunci cand se ingroase se toarna deasupra tortului.

Se da la rece peste noapte sau cel putin 6 ore.

Se poate orna dupa gustul fiecaruia.

Eu am considerat ca menta merge foarte bine cu portocale si kiwi.

Este un desert racoritor si foarte gustos.

Pofta buna!

Katty.ro © 2021