

Dupa atatea retete cu zmeura, am trecut (deoacamdata) la next level, caisele!!! Duminica am gasit la tara cateva, Doamne de arome....le ador!!! Ieri a fost ziua sotului meu, a implinit 41 de ani. Asa ca m-am hotarat sa-i fac o surpriza Dulceee!!! Ca niciodata, am vizualizat tortul de dinainte, cum va fi, ce culoare va avea baza, ce culoare va avea crema... Deja topaiam de bucurie, multumita nevoie mare de noua reteta. Aveti nevoie de: Pentru baza: - o cana fulgi de ovaz - o cana nuci romanesti sau migdale - 3 linguri de indulcitor - 3-4 linguri ulei cocos - 3 lingurite de carob sau cacao alcalina Pentru crema: - 250g caju hidratat peste noapte - 100g caise deshidratate - 4-5 caise proaspete coapte bine - ulei de cocos cam 3-4 lingurite - un vf cutit sare - putina vanilie Bio Sone.. Glazura Care e de fapt jeleu de casa - 4 caise coapte + 1/2 lingurita agar agar + infulcitor natural Mod de preparare: Toate ingredientele pentru baza/blat se pun in robotul cu lama S, se mixeaza si apoi se pun in forma de tort, cu ajutorul unei spatule de silicon. Se pune la congelator. Ingredientele pentru crema se pun in robotul cu lama S, si se mixeaza pana totul devine o pasta/crema fina. Daca e nevoie de indulcitor suplimentar, mai adaugati dupa gust. Asezati si crema si forma, apoi merge la congelator minim 4 ore, sau peste noapte. Glazura jeleu:scoateti samburii, faceti o pasta din ele, puneti la foc mic, in momentul in care clocoteste, adaugati agar agar (1/2) lingurita. Amestecati foarte bine...cand aproape s-a racit puneti indulcitorul, si turnati peste tort, care este inca in forma. In cateva minute se intareste, dar pana atunci, ornati cu caise proaspete, pe care le puneti peste jeleul neintarit. Va arata minunat!! Sotul meu a fost cucerit (inca o data) de aroma tortuletului. Forma folosita are 18-20cm diametru!!! Robotul sa fie de minin 850 W. Spor la bucatarit!! Nu uitati, like paginii de facebook!!!