Tort fracturat fără zahăr



TIMP DE PREPARARE:
1 zi 40 min

PORȚII: 16 felii

NIVEL: greu

INGREDIENTE (pentru 16 felii)

Tortul
- 200 g margarină lichidă
- 4 ouă
- 200 ml lapte bătut
- 2 linguriță vanilie extract
- 250 g Zusto
- 400 g făină
- 100 g făină de migdale
- Un vârf de sare
- 1,5 linguriță oțet de mere
- 1 linguriță praf de copt

Crema elevețiană de unt
- 200 g albuș de ou (6-7 ouă)
- 250 g Zusto
- 600 g unt la temperatura camerei
- 150 g ciocolată albă

Glazură
- Sclipici alimentar la alegere
- Fondant (dacă vrei să faci un curcubeu)
- Vopsea comestibilă

METODĂ DE PREPARARE

Pentru tort
1. Preîncălziți cuptorul la 180°C și ungeți cele 2 forme de copt. Tăiați hârtie de copt la dimensiunea fundului formei și lipiți-o de fundul formei de tort. La fel, tăiați niște fâșii pe care le veți lipi de marginile interioare. Acest lucru ar trebui să asigure 100% că prăjiturile ies întregi din forme!
2. Bateți margarina împreună cu ouăle și amestecați în continuare.
3. Adăugați laptele bătut și extractul de vanilie și continuați să amestecați.
4. Într-un castron separat, adăugați ingredientele uscate: făina, Zùsto, făina de migdale și praful de sare. Apoi, adăugați lingură cu lingură, la restul amestecului în timp ce continuați să amestecați.

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

5. Luați un castron și adăugați în el praful de copt și oțetul de mere. Amestecați-le până când încep să clocotească și apoi adăugați-le în aluat. Amestecați din nou până când se omogenizează în aluat.
6. Împărțiți aluatul în cele 2 forme de copt. Sfat: dacă este necesar, folosiți fâșii de coacere. Se da la cuptorul preîncălzit pentru 30-40 de minute (se înțeapă o dată prăjitura cu un băț pentru a verifica daca prăjiturile sunt gata). Lăsați să se răcească în tavă timp de 15 minute înainte de a o scoate (și continuați să o lăsați să se răcească pe un grătar).

Pentru crema de unt elvețiană

1. Tăiați ciocolata în bucăți egale și puneți-o într-un castron potrivit pentru cuptorul cu microunde. Topiți ciocolata în cuptorul cu microunde la o putere mică (600 W) timp de 30 sec, amestecând din când în când. Continuați până când aproape toată ciocolata se topește. Odată ce aproape toată ciocolata s-a topit, continuați să amestecați până se topesc și ultimele bucăți.
2. Puneți albușurile spumă împreună cu Zùsto într-un bol și încălziți la bain-marie. Între timp, bateți amestecul de ouă cu un tel. S-ar putea să se simtă puțin noduros la început, dar va fi OK! Odată ce Zùsto este complet topit, scoateți vasul de pe foc. Acest lucru durează aproximativ 5-10 minute și îl puteți verifica frecând niște albușuri între degetul arătător și degetul mare. Ceea ce vreți, este ca acesta să nu se mai simtă „granulat”. Dacă este încă granulos, continuați să o încălziți.
3. Folosiți un mixer cu stand sau un mixer manual, bateți amestecul de albuș de ou-Zùsto până se formează bezea. În timp ce îl amestecați, se va răci treptat. Când albușul este tare, adăugați untul câte puțin, asigurându-vă că îl amestecați bine între fiecare adăugare (asigurați-vă că untul este la temperatura camerei!). Este foarte important să faceți asta încet și să nu puneți dintr-o dată tot untul! La un moment dat, crema de unt va părea să înceapă să se separe – păstrați-vă calmul și continuați să amesteciați Va fi bine!
4. Odată ce crema de unt are o textură netedă, adăugați ciocolata albă topită. Se amestecă din nou până când ciocolata este complet amestecată în crema de unt.

Asamblare

Ți-ar plăcea un curcubeu pe tort? Trebuie să vă asigurați că faceți acest lucru cu o zi înainte. Odată ce blatul s-a răcit complet, tăiați-l în jumătate.Asigurați-vă că începeți să aranjați totul pe o suprafață pe care doriți să o folosiți pentru a servi tortul. (o placă din carton). Acest lucru este important, deoarece va fi dificil să mutați tortul după aceea. În primul rând, întindeți o linguriță de smântână pe tabla de tort și apoi puneți deasupra o bucată de blat. Întindeți un strat de cremă de unt între blaturi. „Gletuiți” marginile tortului cu ajutorul unui cuțit până când sunt netede. Acum puneți tortul la frigider pentru 30 min. Puteți pune și crema de unt la frigider împreună cu blatul timp de 30 min, dar asigurați-vă că nu o lăsați acolo prea mult timp, să nu devină prea tare. În continuare, veți îngheța tortul.

Apoi terminați tortul cu un topper, dacă doriți. Puneți la frigider pentru cel puțin 4 ore înainte de servire.

Poftă bună!