



Tort de migdale și rubarbă

Dificultate **Medie**

Timpul de pregătire **45 min**

Timp total **4h 30 min**

Dimensiunea porției **16 bucăți**

Ingredient

Baza de tort cu fructe:

- 150 g Unt, moale, în bucăți și puțin mai mult pentru a unge
- 130 g zahăr
- 1 Vârf de sare
- 3 Ouă
- 150 g făină
- 2 linguriță praf de copt
- 500 g Rubarbă, în bucăți de 2 cm
- 60 g zahăr, maro

Marțipan cremă:

- 6 Gelatină de frunze, albă
- 100 g Pastă de marțipan
- 1 Păstăi de vanilie, tăiate și răzuite
- 500 g iaurt cu conținut scăzut de grăsimi
- 250 g Mascarpone
- 100 g zahăr
- 100 g suc de portocale
- 30 g suc de lămâie
- 50 g Lichior de migdale
- 200 g smântână
- 200 g Apă
- 50 g fulgi de ciocolata pentru stropire

Pregătire

Baza de tort cu fructe:

1. Preincalzeste cuptorul la 180°C. Tavă cu arc de ungeri (Ø 26 cm).
2. Adăugați unt, zahăr, sare și ouă în vasul de amestecare și amestecați timp de **1 min./pasul 3** până când este spumos.
3. Se adauga faina si praful de copt si se amesteca timp de **30 de secunde/viteza 3**.
4. Se toarnă aluatul în forma de primăvară, se întinde bucăți de rubarbă pe aluat, se presară cu zahăr brun, se coace timp de aproximativ 45 de minute (180 °C) până se rumenește auriu și se lasă să se răcească. Clătiți vasul de amestecare.

Martipan cremă:

1. Înmuiați gelatina conform instrucțiunilor ambalajului.
2. Puneți pasta de marțipan în vasul de amestecare și tăiați timp de **3 sec./pasul 4**.
3. Adăugați quarcul cu conținut scăzut de grăsimi, mascarpone, zahărul, sucul de portocale, sucul de lămâie, lichiorul de migdale, smântâna și pulpa în păstăile de vanilie, amestecați timp de **1 min./pasul 4** și decanați. Clătiți vasul de amestecare.
4. Se adaugă apă în vasul de amestecare și se încălzește timp de **3 min./80°C/pasul 1**.
5. Se adaugă gelatina stoarsă și se dizolvă timp de **10 sec./pasul 1**.
6. Se adaugă amestecul de caș și se amestecă timp de **30 sec./pasul 3**.
7. Scoateți baza de tort din forma de primăvară, puneți-o pe o farfurie de tort și pliați-o ferm cu marginea formei de primăvară.
8. Se toarnă crema, se omogenizează și se lasă tortul să se așeze în frigider timp de cel puțin 3 ore. Presara marginea tortului cu chipsuri de ciocolata, se taie tortul in 16 bucati si se serveste.

Elemente utile

Cuptor tigaie cu arc (Ø 26 cm), Foaie de copt Frigider

Sugestii & Sfaturi

- Puteți utiliza în continuare păstăile de vanilie răzuite pentru producția de zahăr vanilat.
- Înlocuiți rubarba cu cireșe, coacăze roșii sau coacăze.
- Ca o alternativă la chips-urile de ciocolată, puteți presăra, de asemenea, marginea (și, dacă se dorește, de asemenea, suprafața) cu fulgi de migdale prăjite.