DESERT

Tort cu profiteroluri, cremă de ricotta și fructe de pădure

Timp de preparare: de stabilit · Timp de gătire: 35–40 min / tavă · La rece: Refrigerare: durata nu este precizată în sursă · Porții: 1 tort, formă de 26 cm

INGREDIENTE

Pentru profiteroluri (aluat opărit)

- 125 ml lapte
- 125 ml apă
- 100 g unt
- 150 g făină de grâu
- 4 ouă
- 1 linguriță zahăr
- ¼ linguriță sare

Pentru cremă

- 800 g ricotta
- 200 g brânză de vaci proaspătă (tvorog), bine scursă
- 120 g zahăr pudră
- Vanilie, opțional, după gust

Pentru decor și straturi

- Zmeură și afine, după gust (cantități nespecificate în sursă)
- Fistic, după gust (cantitate nespecificată în sursă)

PREPARARE

Aluatul și coacerea profiterolurilor

1. Într-o cratiță, pune apa, laptele, untul, sarea și zahărul. Adu la fierbere. Toarnă dintr-o dată toată făina și amestecă energic. Ține aluatul pe foc mic 1–2 minute, amestecând, până se adună într-o masă omogenă. Notă: laptele este trecut în ingredientele sursei, însă nu este menționat în instrucțiunea originală de fierbere; aici a fost inclus împreună cu apa.

2. Transferă aluatul într-un bol și lasă-l puțin să se răcorească, pentru ca ouăle să nu se coaguleze. Adaugă ouăle treptat, amestecând foarte bine după fiecare. Aluatul trebuie să fie neted, lucios și să curgă lent de pe spatulă în formă de V lat.

3. Pune aluatul într-un poș și formează profiteroluri mici pe o tavă cu hârtie de copt, lăsând spațiu între ele. Alternativ, modelează-le și congelează-le în forme, pentru a le coace mai târziu. Preîncălzește cuptorul la 200°C și coace profiterolurile, fără decongelare, timp de 15 minute. Redu temperatura la 175°C și continuă coacerea încă 20–25 de minute, până devin aurii.

Crema și asamblarea tortului

1. Pentru cremă, pune într-un bol ricotta, brânza de vaci și zahărul pudră. Adaugă vanilie, dacă folosești. Amestecă la viteză mică, până obții o cremă omogenă.

2. Într-o formă pentru tort cu diametrul de 26 cm, întinde la bază o parte din cremă. Așază un strat de profiteroluri, adaugă fructe de pădure și repetă straturile până termini crema și profiterolurile. Decorează cu fructe de pădure și fistic, după preferință.

3. Pune tortul la frigider, ca straturile să se așeze și profiterolurile să se înmoaie ușor în cremă. Rețeta originală nu precizează durata exactă de refrigerare.

Pregătire din timp: profiterolurile se pot porționa și congela crude, apoi coace direct din congelator.
Notă: în sursa originală, laptele apare în ingrediente, dar nu și în primul pas; aici se fierbe împreună cu apa.
Sursa rețetei: @shlomadaria (Instagram). Traducere și adaptare editorială: După gust. Imagine ilustrativă.

Thermomix TM6

Adaptare editorială pentru Thermomix TM6, derivată din ingredientele rețetei; nu face parte din instrucțiunile publicate de @shlomadaria. Temperatura aluatului trebuie să scadă înainte de adăugarea ouălor. Pentru textură, urmărește forma de V de pe spatulă, nu doar timpul de mixare. Modelarea, coacerea și asamblarea se fac manual.

INGREDIENTE

Pentru profiteroluri (aluat opărit)

- 125 ml lapte
- 125 ml apă
- 100 g unt
- 150 g făină de grâu
- 4 ouă
- 1 linguriță zahăr
- ¼ linguriță sare

Pentru cremă

- 800 g ricotta
- 200 g brânză de vaci proaspătă (tvorog), bine scursă
- 120 g zahăr pudră
- Vanilie, opțional, după gust

Pentru decor și straturi

- Zmeură și afine, după gust (cantități nespecificate în sursă)
- Fistic, după gust (cantitate nespecificată în sursă)

PREPARARE

Aluat opărit – Thermomix TM6

1. Pune în bol 125 g apă, 125 g lapte, 100 g unt, zahărul și sarea. Încălzește 6 min / 100°C / viteza 1. Verifică să fie un amestec foarte fierbinte, aproape de fierbere.

2. Adaugă 150 g făină dintr-o dată și amestecă 20 sec / viteza 4. Lasă aluatul să se răcorească în bol, fără capac, până este suficient de călduț încât să nu gătească ouăle (ideal sub aproximativ 55°C).

3. Bate ușor cele 4 ouă separat. Pornește 1 min 30 sec / viteza 4 și toarnă ouăle treptat prin orificiul capacului, oprindu-te dacă aluatul are deja consistența potrivită. Verifică să fie lucios și să cadă lent de pe spatulă în formă de V larg; dacă mai trebuie încorporat, mixează încă câteva secunde la viteza 4.

4. Transferă în poș, formează profiteroluri pe hârtie de copt (sau congelează porțiile crude) și coace în cuptorul preîncălzit: 15 min la 200°C, apoi 20–25 min la 175°C.

Cremă și asamblare – Thermomix TM6

1. Pune în bol ricotta, brânza de vaci bine scursă, zahărul pudră și, opțional, vanilia. Amestecă 15–20 sec / viteza 3, verificând și oprind de îndată ce crema devine omogenă; evită mixarea prelungită.

2. Asamblează manual tortul într-o formă de 26 cm, alternând cremă, profiteroluri și fructe, apoi presară fistic și lasă la frigider.

Autor: @shlomadaria · Sursă: Rețetă originală: @shlomadaria (Instagram). Traducere și adaptare editorială: După gust. Copertă: imagine ilustrativă.