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

4. 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.
5. 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.
6. 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.

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