



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Tort Diplomat cu Fructe și Frișcă - Rețetă Clasică

TorturiMediu 45 min 10 portiiChef: Lucian

Tortul Diplomat este unul dintre cele mai iubite deserturi românești, apreciat pentru crema fină de vanilie, frișca aerată și fructele proaspete. Este un desert elegant și răcoritor, perfect pentru aniversări, sărbători sau mesele festive. Se prepară ușor, fără blat copt, iar după câteva ore de răcire rezultă un tort delicat, cremos și plin de prospețime.

Ingrediente

4 buc. ouă

150 g zahăr

250 ml lapte

20 g gelatină

500 ml frișcă bătută

1 linguriță esență de vanilie

300 g fructe proaspete

200 g pișcoturi

Mod de preparare

1. Hidratează gelatina conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
2. Bate ouăle împreună cu zahărul și zahărul vanilat până devin deschise la culoare.
3. Încălzește laptele, apoi încorporează-l treptat în compoziția de ouă.
4. Fierbe crema la foc mic, amestecând continuu până începe să se îngroașe, fără să o lași să dea în clocot.
5. La crema de pe foc și adaugă gelatina hidratată și esența de vanilie. Amestecă până se dizolvă complet.
6. Lasă crema să se răcească până ajunge la temperatura camerei.
7. Bate frișca până devine fermă și încorporează-o ușor în crema răcită.
8. Adaugă fructele tăiate cubulețe și amestecă delicat.
9. Tapetează o formă de tort cu folie alimentară și așază un strat de pișcoturi, apoi toarnă crema. Nivelează și, dacă dorești, adaugă încă un strat de pișcoturi.
10. Lasă tortul la frigider cel puțin 6 ore, apoi răstoarnă-l pe platou și decorează cu frișcă și fructe proaspete înainte de servire.

