


Плодова пита с шампанско

Плодова пита с шампанско – феерия от цветове и вкусове!

about 10 - 16 парчета (парченца)

   Medium

 up to 40 Min.



Съставки:

Блат:

130 г пшеничено брашно
1 пак. бакпулвер Dr.Oetker
130 г захар
1 пак. ванилена захар
Dr.Oetker
about 3 г сол (щипка)
4 бр. яйца
130 г масло

Пълнеж:

0,5 пак. желатин Dr.Oetker
500 г сметана (студена
сладкарска)
50 мл сок (лимонов)
150 мл шампанско
75 г пудра захар
250 г кисело мляко

Заливка:

750 г плодове (измити и
почистени (напр. портокали,
мандарини, праскови, киви,
пъпеш, малини, круши))
0,5 пак. желатин Dr.Oetker
2 с.л. захар
250 мл сок ябълков или смес от
 $\frac{1}{2}$ сок и $\frac{1}{2}$ шампанско
about 10 - 15 г шамфъстък
(настърган)

1 Блат:

Смесете брашното с бакпулвера в купа, добавете останалите продукти и бъркайте с миксер първо на най-ниска, а после на най-висока степен до получаването на хомогенно тесто. Разстелете го в предварително застлана с хартия за печене форма за торта и го печете около 30 мин. на най-долното ниво в предварително загрята фурна на около 180°C при горен и долен нагревател или 160°C на горещ въздух.

След изпичане извадете блата от формата, оставете го да изстине напълно, разрежете го хоризонтално на две и поставете единия блат в почистената форма или в пръстен за торта.

2 Пълнеж:

Накиснете желатина в 50мл вода и след като набъбне го разтворете на водна баня без да го оставяте да завира. В подходящ съд разбийте до хомогенност лимоновия сок, шампанското, пресятата пудра захар и киселото мляко. Към изстиналия желатин добавете 4 супени лъжици от получената смес, разбъркайте добре и едва тогава го добавете към останалата част. След като сместа започне да се желира, разбъркайте в нея предварително разбитата на твърд сняг сладкарска сметана. Разстелете получения крем върху блата, поставете другия блат отгоре, леко го притиснете и оставете тортата за поне 1 час в хладилник.

Според вида им измийте, обелете и почистете плодовете, при нужда ги нарежете на подходящи парченца и плътно застелете повърхността на тортата.

Накиснете ½ пакетче желатин в малко сока, докато набъбне. Добавете останя сок и захарта и загрейте на водна баня (Без да завира!). Със сместа от добре разтворен желатин и сок полейте равномерно върху плодовете, за да не прелее на ръба на сладкиша. Оставете тортата за поне 2 часа в хладилник.

Преди поднасяне по желание облепете страните на тортата с шам фъстък.