

Днес имам повод да почерпя и да благодаря на всички, които посещават сайта ми!
От създаването му измина една година, която за мен бе изпълнена с много емоции,
промени и работа.

Благодаря за подкрепата, доверието и приятелството!



Продукти за блата:

4 яйца
80 гр захар
60 гр брашно
15 гр царевично нишесте
50 гр пържени орехови ядки

За оризовия крем с круши:

10 лисата желатин
пръчка ванилия
1 литър пр.мляко 3 %
150 гр захар
150 гр ориз
1 кг меки круши
1-2 с.л. лимонов сок
200 мл сметана 30%

За украса:

4 листа желатин
100 мл сметана
100 гр пудра захар
2 с.л.мед
50 мл портокалов сок
150 гр захар
200 гр бял шоколад

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 190 градуса.

Измийте крушите, обелете ги, почистете семената и ги нарежете на парчета.

Поръсете ги с лимонов сок, залейте с малко вода и варете до омекването им.

Отцедете ги от останалата течност, пасирайте ги на гладко пюре и го охладете.

Отделете белтъците от жълтъците.

Разбийте ги поотделно с по 40 гр захар.

Към белтъците прибавете пресетите брашно и нишесте, разбъркайте внимателно.

След това изсипете смлените ядки и жълтъците, внимателно разбъркайте сместа.

Изсипете тестото в постлана с хартия за печене форма с диаметър 24 см.

Печете 10-15 минути, охладете го върху решетка.

Накиснете желатина за крема в студена вода според указанията на опаковката.

Разрежете ванилията и извадете семената, прибавете ги към прясното мляко заедно с измития и почистен ориз.

Варете ги на тих огън 25-30 минути, като разбърквате от време на време.

Към сварения ориз прибавете плодовото пюре и желатина, разбъркайте до разтварянето му.

Охладете след това докато започне да желира.

Разбийте сметаната до меки върхове и я прибавете към крема.

Поставете блата в тортена форма с подвижен борд, върху него изсипете крема,

заравнете и охладете 4 часа.

Накиснете желатина за украсата в студена вода според указанията на опаковката.

Карамелизирайте пудрата захар, прибавете към нея затоплената сметана, портокаловия сок и желатина, разбъркайте до разтварянето му.

Охладете сместа до стайна температура и изсипете върху крема.

Белият шоколад разтопете на водна баня, нанесете го на тънък пласт върху хартия за печене, оставете да стегне и нарежете на правоъгълници, с които украсете тортата отстрани.

Карамелизирайте останалата захар, оставете я леко да се охлади и с вилица оформете карамелени конци върху хартия за печене.

Поставете ги върху тортата непосредствено преди поднасянето ѝ.