



ΛΕΥΚΗ ΤΟΥΡΤΑ ΜΕ ΚΕΡΑΣΙΑ

Φτιάξε εύκολα εντυπωσιακή λευκή τούρτα με κεράσια με τη μοναδική φυτική σαντιγί VEGETALCREM!

ΥΛΙΚΑ

Για τη βάση

3 αυγά

1 φλτζ ζάχαρη

1 φλτζ αλεύρι

50 γρ. λευκή κουβερτούρα

½ φλτζ αμύγδαλο αλεσμένο

Για την κρέμα

350 γρ. λευκή κουβερτούρα

2 κούπες φυτική σαντιγί VegetalCrem

250 γρ. τυρί τύπου Philadelphia

½ φλτζ ζάχαρη άχνη

Για το γλάσο σοκολάτας

180 γρ. σοκολάτα (60% κακάο) ψιλοκομμένη

80 γρ. βούτυρο σε κομματάκια

1 κ.σ μέλι

Για το γαρνίρισμα

1 κούπα φυτική σαντιγί VegetalCrem

κεράσια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη για 10 λεπτά.
2. Προσθέτουμε το αλεύρι, την κουβερτούρα λιωμένη και το αμύγδαλο.
3. Σε μια στρογγυλή φόρμα στρώνουμε μια λαδόκολλα και ρίχνουμε το μείγμα.
4. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° Κελσίου για 20-30 λεπτά.
5. Για τη γέμιση χτυπάμε το τυρί με την άχνη μέχρι να αφρατέψει.
6. Λιώνουμε την κουβερτούρα και προσθέτουμε τη σαντιγί.
7. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί μέχρι να ομογενοποιηθούν.
8. Απλώνουμε την κρέμα πάνω στη βάση και αφήνουμε την τούρτα για 3 ώρες στο ψυγείο για να κρυώσει.
9. Ψιλοκόβουμε τη σοκολάτα με ένα μαχαίρι στο ξύλο κοπής και βάζουμε την κατσαρόλα για το μπεν μαρί στη φωτιά.
10. Σε ένα πυρίμαχο μπολ βάζουμε τη σοκολάτα, το μαλακό βούτυρο και το μέλι. Τα ακουμπάμε στο μπεν μαρί.
11. Σε χαμηλή φωτιά αφήνουμε τα υλικά να λιώσουν σιγά σιγά μέχρι να ομογενοποιηθούν. Ανακατεύουμε το γλάσο τακτικά με μια μαλακή σπάτουλα.



12. Αποσύρουμε το γλάσο από τη φωτιά μόλις ομογενοποιηθεί, γυαλίζει και γίνει λείο σαν μετάξι.
13. Με κουτάλι περιχύνουμε με το γλάσο σοκολάτας, ξεκινώντας από το κέντρο και το απλώνουμε.
14. Γαρνίρουμε την τούρτα με τη σαντιγί και προσθέτουμε κεράσια ή φράουλες.

Παραλλαγή συνταγής από chocosplash.gr και Argyro Barbarigou