

# Cupola ninsa de ciocolata



Acest tortulet delicios, aceasta cupola de ciocolata, ninsa parca, s-a regasit pe masa festiva a lui Bogdi, in urma cu ceva timp, adica atunci cand a implinit primul si cel mai dulce anisor ☐

Iar noi, cei mari, ne bucuram de gustul ei divin atunci cand ne aniversam zilele de nastere!!! ☐

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 4 oua mari
- 150 g zahar
- 120 g faina
- 50 g amidon
- 40 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 80 g unt

### **Crema de ciocolata cu cafea si rom:**

- 400 g ciocolata cu lapte
- 700 ml frisca

- 75 g unt
- 2 lingurite scortisoara
- 40 ml rom
- 40 ml cafea
- un plic praf intaritor de frigida

### **Ornare:**

- 100 g ciocolata rasa
- 2 lingurite cacao

### **Mod de preparare:**

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit). Se separa ouale. Galbenusurile se bat cu zaharul cca. 5 minute (cu mixerul):



Se amesteca faina cu praf de copt, amidon si cacao; se toarna deasupra printr-o sita si se inglobeaza galbenusurilor spuma:



Se adauga untul moale (tinut din timp la temperatura camerei):



Se bat albusurile si se inglobeaza in aluat:



...rezulta un aluat foarte placut la vedere, parca-i o crema de ciocolata ☐



Se introduce aluatul intr-o forma de tort (24 cm diam.), tapetata cu hartie:



Se coace cca. 25 de minute (faceti testul cu scobitoarea neaparat si cand aceasta iese curata scoateti-l, altfel se usuca prea tare).  
Asa mi-a iesit mie:



Nu e un blat ce creste spectaculos...asa ca nu intrati in panica ☐  
Il puteti felia foarte usor cu instrumentul asta de feliat blaturi, daca aveti asa ceva:



...daca nu, doar cu rabdare si cu un cutit foarte ascutit ☐

Se lasa blatul sa se raceasca pe un gratar de bucatarie. Se taie pe 2 nivele:



Se infierbanta 400 ml smantana dulce pentru frisca si se topeste inaintea ciocolata, rupea dinainte in bucatele mici.

...in crema mea s-au oglindit niste ramurele de tei...si-un norisor ☐



Se toarna intr-un castron si se lasa la frigider peste noapte, dupa care se bate spuma cu ajutorul mixerului.

...asa arata, a doua zi, scoasa de la frigider...si atacata de Bogdi ☺  
...dungile alea de pe bol sint facute de degetelul lui scump...si pofticios!!!



Se bate untul spuma (eu l-am adaugat pur si simplu, taiat in bucatele, cum se vede si in poza de mai sus). Untul trebuie sa fie la temperatura camerei!

Se adauga scortisoara, pe care o ador, si se mixeaza totul foarte bine:



Rezultatul e de vis: o crema fina, fina si gustoasa!!!



Se tapeteaza cu folie transparenta un castron cu fund rotund. Se aseaza primul blat (cu diametrul cel mai mic) si se insiropeaza cu cafea si rom...



...in care, ulterior, am mai adaugat un pic de lapte si scortisoara, ca sa am indeajuns pentru toate cele 3 blaturi (l-am insiropat bine de tot ☐ )



Jumatate de compozitie se aseaza desupra primului blat:



Acoperiti apoi cu cel de-al doilea blat, pe care, din nou, il insiropati si apoi adaugati restul de crema:



Se aseaza ultimul blat deasupra (puneti-l pe cel de la baza, fiindca e cel mai neted)

Se insiropeaza si acesta:



Se acopera cu folie transparenta si se da la rece pentru cca. 4-5 ore:



Si acum hai sa va arat cum am rasturnat eu tortul, ca sa-l pregatesc de ornare.

...pentru cei care nu cunosc tehnica ☐

Am acoperit tortul cu platoul (chiar cel pe care l-am servit)



...si-apoi cu o miscare brusca, l-am rasturnat:



Inlaturam folia...



Se bate restul de frisca cu intaritorul si incepem sa ornam cupola:



...dandu-i un aspect cat mai valurit:



Se presara cacao si ciocolata rasa:



Si ne servim cu mare pofta! ☐



Cea mai frumoasa felie va revine voua ☐



Delicios!!!!!!!!!!