

Tort cu multa ciocolata



Tort cu multa ciocolata!!

Prieteni dragi, incheiem astazi petrecerea data in cinstea lui Bogdi (inca nu cred ca are 15 ani ☹) cu tortul ales de el, un **tort cu multa ciocolata**, batoane, oua si sticksuri...tot de ciocolata ☹

Un tort pe care l-am savurat in familie si pe care va trebui sa il repet intr-un weekend foooarte apropiat, „din cauza” succesului de care s-a bucurat.

Scuzati pozele „la bec” si faptul ca tortului ii lipseste o funda colorata. Pe aia o pastram pentru o aniversare mai feminina :)))

Retineti, va rog, ca gelatina nu apare deloc pe lista cu ingrediente, astfel incat sper ca va veti bucura, cu mic, cu mare, de el!

Va multumim din tot sufletul pentru urarile prea frumoase si va trimitem, ca de obicei, cei mai dulci pupici din lume!!!!

Bogdiiii, ce fericita sunt ca esti la liceu si nu mai trebuie sa-ti fauresc figurine din pasta de lapte praf sau martipan, hahaaa!!!!

„La multi ani!”, iubirea noastra!!!! <3

Ingrediente:

Pentru blatul de cacao:

- 6 oua
- 200 g zahar
- 120 g faina
- 30 g cacao
- 2 lingurite praf de copt

Crema de ciocolata cu mascarpone:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 300 g Mascarpone

Crema de ciocolata cu unt:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 150 g unt (80 % grasime)

Sfat: puteti inlocui aceasta crema cu Nutella (400 g)

Pentru decor:

- Kinder Bueno, Oua Kinder Joy, Kinder Country, Kinder Schoko-Bons, batoane Mars, etc.

0 mica mostra, pentru voi ☐



Mod de preparare:

Scoateti untul si branza mascarpone din frigider inainte de a va apuca de treaba. Rupeti in bucatele ciocolata (pentru ambele creme).

Incingeti apoi cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm, cu inel detasabil.

Preparare blat:

Spargeti ouale; bateti albusurile cu zaharul apoi adaugati galbenusurile. Faina, cacaoa si praful de copt se cern deasupra compozitiei. Amestecati bine si turnati in forma pregatita.

Nivelati aluatul si dati la copt pentru aproximativ 35 de minute. Cand e gata, se lasa la racit in forma.

Crema de ciocolata cu mascarpone:

Topiti ciocolata la bain-marie sau microunde; separat, bateti mascarpone cu mixerul si turnati ciocolata, racorita. Vetii obtine o crema spumoasa.

Crema de ciocolata cu unt:

Topiti ciocolata la bain-marie sau microunde. Bateti untul apoi turnati ciocolata topita si racorita bine. Amestecati totul, la viteza mica.

Foarte usor! ☐

Daca vreti, o puteti inlocui cu Nutella, dupa cum am mentionat mai sus, la ingrediente!

Sfat: puteti topi ciocolata si la foc mic, dar va trebui sa o radeti pe razatoarea mare si sa ii adaugati doua, trei linguri de lapte sau frisca lichida.

Asamblare tort:

Blatul de cacao se taie pe jumatate si se umple cu crema de ciocolata si mascarpone; crema de ciocolata cu unt va acoperi suprafata tortului si marginile.

Tortul se orneaza imediat, pentru ca batoanele, sticksurile, toate nebuniile alea de ciocolata sa se faca una cu tortul ☐

Lasati tortul la frigider peste noapte!!

Eu, insa, am fost nevoita sa il feliez mai devreme...ceea ce nu i-a stirbit nici din prestanta si nici din deliciozitate :))



Laura
Sava



Laura Sava

Mai mult decat gustos!!! Si plin de ciocolata!!!



Un alt tort, pliiin de ciocolata gasiti aici: [Tort cu 3 feluri de ciocolata!](#)

Batoane cu marshmallows si orez expandat



Aceste batoane cu marshmallows si orez expandat sunt super rapide si **fara coacere**, adica intr-un cuvint: grozave!!!

Nu trebuie decat sa cantarim ingredientele, sa le amestecam si sa turnam totul intr-o tava ☐

Sunt niste gustarele dulci si crocante, cu efect imediat de-nviorare! :))

Ingrediente:

- 200 g marshmallows sau bezele moi
- 70 g unt
- 100 g orez expandat (natural)
- 200 g ciocolata cu 50% cacao

Orezul expandat il puteti gasi in magazine sub forma de fulgi, la punga, sau sub forma de rondel, iar bezelele moi, faimoasele marshmallows, pe care eu le-am gustat prima oara pe la inceputul anilor '80, in **Maroc**, se gasesc acum si la noi, in mai multe variante.

Mod de preparare:

Modul de preparare al batoanelor e foarte usor: topiti intr-un castron, la foc mic, marshmallows impreuna cu untul (amestecati des), dar nu total, ci sa mai ramana cateva bucatele intregi de bezea moale.

Luati de pe foc si adaugati orezul expandat (daca aveti rondela, rupeti-l in bucatele sau sfaramati-l la robot). Amestecati totul foarte bine.

Turnati apoi compozitia rezultata, care va fi lipicioasa si se va intinde in fire, ca un zahar ars, intr-o tava de aprox. 25 cm. x 16 cm, unsa cu unt.

Nivelati suprafata cu dosul unei linguri ude. Cu rabdare ☐ La final, turnati ciocolata topita deasupra si lasati la racit.

Cand vreti sa feliatii desertul, folositi un cutit care taie bine, tinut cateva secunde in apa fierbinte (stergeti lama cutitului inainte de a felia).

Un desert usor si delicios!!!



Noi l-am savurat cu mare placere, chiar daca, cu ocazia asta, am ingerat si cateva E-uri :)) Daca treaba asta se intampla doar asa, din cand in cand, suntem in siguranta..

Bogdi in actiune! ☐





Pentru un plus de energie, e desertul ideal! Si va promit ca va mai aduc si alte batoane de genul asta, in care sa incorporez fructe uscate, crude sau ce-oi gasi eu de cuviinta ☐ Daca aveti vreo preferinta, sunt numai (ochi) si urechi!!! :))

Crossies cu ciocolata



Laura Sava

Daca nu ati gustat pana acum crossies cu ciocolata, va invit sa experimentati ☐

Aceste „crossies” sunt niste gustari dulci, foarte populare in Germania, compuse din fulgi de ovaz sau porumb...plus alte cateva ingrediente ☐ ...si invelite in ciocolata.

Ceva foarte bun si extrem de usor de facut!!!

M-am ghidat initial dupa o reteta desprinsa dintr-o revista de-a mea, sifonata rau (o am de-acum doua decenii ☐), in care aceste mici bunatati erau folosite drept ornamente pentru un tort, dar apoi am dat de linkul de pe **Chefkoch**, in care aceste „crossies” erau un pic mai complex croite, adica cu adaos de nuca de cocos, migdale, adica intr-un final (mai) yummy!!!

In reteta mea se amestecau doar ciocolata si fulgi de ovaz/musli. Bun si-asa!!!

Ingrediente:

- 150 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra
- 50 g fulgi de nuca de cocos
- 125 g fulgi de ovaz (crocanti, cu stafide) sau cornflakes/musli

- 25 g migdale (coapte si tocate)

Mod de preparare:

Topiti ciocolata in bain-marie (nu va amagiti, n-am folosit nici de data asta din aia neagra ☐), adaugati nuca de cocos, fulgii de ovaz sau porumb ori musli si migdalele maruntite. Amestecati totul foarte bine.

Tapetati apoi o tava cu hartie de copt; ungeti-o cu ulei (cu pensula de bucatarie). Luati galuste=crossies din compozitie, cu ajutorul a doua lingurite, si asezati-le pe hartia unsa:



Lasati-le la racit, si-apoi...liber la rontaiala!!!! ☐

...desi a doua zi sunt muuult mai bune!!!



Laura Sava



Laura Sava

Rapid si delicios!!!



P.S. La mine-n revista zicea asa:

- 100 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata amaruie
- 200 g fulgi de ovaz sau musli

Modul de preparare e acelasi, asa ca va urez spor in prepararea ambelor variante! ...iar **aici** mai aveti o idee!

Batoane de ciocolata crocante



Mai am pe blog cateva retete de batoane de ciocolata facute in casa dar cea de-acum e putin diferita. Aceste batoane de ciocolata crocante se fac mult mai rapid si usor, si au o textura...”putin” mai crocanta ☐

E o reteta simpla, simpla, pe care o poate face si un copil :))
Un **desert fara coacere**, pe care il puteti „personaliza” dupa bunul plac!

Va urez multa inspiratie si spor!!

Ingrediente:

- 200 g ciocolata dulce/amaruie
- 35 g unt (80% grasime)
- 100 g fulgi de porumb (cu adaos de nuci)
- 100 g cirese confiate sau **visine din dulceata**

Sfat: Seamana grozav de mult cu delicatesele astea mici ☐ ...**„Tarte” crocante cu Mars si fulgi de porumb**

Aici, batoanele refacute (in anul 2015) cu o lingura de dulceata in

plus, si un pic mai multa ciocolata (vreo 50 g). Poate nu la fel de aratoase dar la fel de gustoase!!



Mod de preparare:

Topiti ciocolata, rupea in bucatele, impreuna cu untul rece intr-un bol la microunde sau la bain-marie.

Zdrobiti cu ajutorul unui sucitor fulgii de porumb sau la robotul de bucatarie, ca mine, daca vreti sa nu se simta atat de tare iar dupa aceea amestecati totul cu ciresile sau visinele din dulceata.

Adaugati ciocolata topita cu untul si amestecati pentru uniformizare.

Turnati compozitia intr-o forma tapetata cu folie transparenta si dati la congelator timp de 2 ore. Puteti sa o lasati si la frigider dar neaparat peste noapte!!



Laura Sava



Laura Sava

Taiati batoanele cu ciocolata in bucati potrivite si serviti cu cacao cu lapte sau cu o **ceasca de cafea** mai aromata. Ori ca o gustare (mult mai sanatoasa decat orice „dulce” din comert), pentru un boost de energie!



Se prepara aproape-n joaca, iar gustul e chiar de milioane!!!
Sper sa va convinga pozele ☐



Urmatoarea tura trebuie sa contina si cirese confiate!!! Cred ca vor iesi extraordinar de bune!

Tarte crocante cu Mars si fulgi de porumb



Daca vi se face pofta de un baton bun de ciocolata, preparati aceste tarte crocante cu Mars si fulgi de porumb, facute in casa!

Sunt ca niste batoane cu Mars (merge si Snickers ☐) dar nu super invelite si-nfolite, si indelung pregatite ☐ ...ci ca niste gustari crocante si super rapide pe care le puteti servi direct din cupe de muffins sau tarte.

Nu cred ca exista un **desert** mai rapid, mai bun si mai ciocolatos!!!

Ingrediente pentru 12 portii:

- 2 batoane de ciocolata cu umplutura caramel „Mars” -200 g
- 4 linguri smantana pentru frisca (frisca lichida)
- 100 g fulgi de porumb
- 75 g visine din dulceata (scurse de sirop)

Sfat: aici: **Batoane de ciocolata crocante**, aveti o alta varianta...chiar daca nu la fel de spectaculoasa, insa la fel de gustoasa! Incercati-o pe cea care va face cu ochiul mai tare!! :))

Mod de preparare:

Ingredientele pregatite:



Laura Sava

Taiati batoanele bucati si puneti-le intr-un vas la bain-marie, sa se topeasca. Le puteti pune si direct pe foc, dar focul sa fie foarte mic! Si va trebui sa amestecati intruna, pana se topesc complet:



Adaugati apoi smantana pentru frisca si amestecati pentru omogenizare (daca vedeti ca bucatelele de baton se topesc mai greu, mai adaugati 2, 3 linguri de frisca lichida):



Adaugati fulgii de porumb:



La final, puneti si visinele... pe care eu le-am inlocuit cu mure din dulceata... yummy :))



Laura Sava

Amestecati totul foarte bine si turnati apoi compozitia in forme rotunde, de hartie, speciale pentru muffins:

Laura Sava



„Tartele” se tin la frigider pana se racesc complet si se intaresc.
Sunt delicioaseeee!!!



Baton de ciocolata



Baton de ciocolata, cu gust de copilărie!!!!!! Nu sunt multe de spus, doar de infulecat ☐

Noua ne place atât de mult, și tin minte și acum cu câtă bucurie îl faceam, încă de când eram mici, încât nu am cuvinte să vi-l recomand mai mult de-atât!! :))

Aici: **Ciocolata de casa**, aveți o altă rețetă minunată, desprinsă din copilărie! Sper să le încercați pe amândouă și să vă placă la fel de mult ca noua!

Ingrediente:

- 300 g zahar
- 250 g lapte praf
- 100 ml apa
- 120 g unt (80% grasime)
- 3-4 linguri pline cu cacao

Mod de preparare:

Se pune apa cu zaharul pe foc. Se amesteca până la topirea completa a zaharului. Se lasa să clocotească ușor cca. 2 minute, amestecând

din cand in cand.

Cand siropul este omogen, se adauga untul si se amesteca pana cand se topeste. Se ia apoi de pe foc si se lasa sa se raceasca cca. 5 minute. Se adauga cacaua cernuta impreuna cu laptele praf si se amesteca bine. Daca face cocoloase, puneti mixerul vertical in priza :D. Se toarna ciocolata intr-o tavita mica captusita cu folie alimentara transparenta sau chiar cu o punga, cum am facut eu, si se lasa sa se raceasca complet (nu la frigider) pentru cateva ore. Daca rezistati :)))

Cand s-a intarit cat sa poata fi taiata, se feliaza in batoane potrivite (compozitia pentru baton ramane mai spumoasa, mai moale decat cea a ciocolatei de casa, asa ca nu va stresati!!!):







Se serveste simplu sau se decoreaza cu alune. Orice alegere ati face, tot bun va fi!!!!!!!



Laura Sava



Pozele vechi □





Reteta inspirata de **Maya**

Ciocolata de casa



Ciocolata de casa: absolut delicioasa!!

Ciocolata de casa e acea reteta care te duce brusc in anii copilariei ☐

Noi o mancam mai mult simpla, cu cacao: **Baton de ciocolata**
...dar si sub forma asta de ciocolata in doua culori, sau sah, e
incredibil de buna!!!!!!

Ingrediente:

Ciocolata neagra:

- 400 g zahar
- 120 ml apa
- 200 g unt
- 350 g lapte praf cernut
- 2 linguri cacao cernuta
- esenta de vanilie
- nuci prajite, stafide inmuiate in rom (optional)

Ciocolata alba:

- 200 g zahar
- 100 ml apa
- 150 g unt
- 250 g lapte praf cernut
- nuca de cocos, putina zeama de lamaie (optional)

Mod de preparare:

Se fierbe zaharul cu apa, dupa care se adauga untul; siropul se
lasa la racit.

Intr-un vas cernem laptele praf si cacaua, punem nucile prajite si
taiate bucatele, stafidele inmuiate in rom si stoarse (dar nu prea
tare, sa mai ramana rom). Turnam incet siropul si amestecam bine, sa
nu se formeze cocoloase.

Pentru ciocolata alba se procedeaza la fel.

Se toarna compozitiile in vase separate, si de preferinta, de
aceiasi marime.

Se lasa la intarit, la frigider, pentru minim 2 ore:



Se scot apoi si se taie in felii, alternand cate o felie alba si una neagra. Se taie in cuburi si se „lipesc” Rezulta un model sah, foarte apetisant ☐





Pozele vechi, cu aceasta **ciocolata facuta in casa**, de care nu ne putem nicicand satura ☐



Laura Sava



Laura Sava

Gustoasa tare!!!! :))



Sfat: Nu e prea indicat sa folositi lapte praf instant, pentru bebelusi, pentru ca nu se incheaga cum trebuie. Iar daca aveti lapte praf granulat, treceti-l prin rasnita de cafea si il puteti folosi!

Reteta inspirata de Alis