

Tort Bounty cu nuca de cocos si ciocolata



Tort Bounty cu nuca de cocos si ciocolata, acesta este tortul nostru aniversar, de 15 ani de blog, la care m-am gandit foarte mult in ultimele zile...dar care, in situatia in care ne aflam acum, nu s-a putut materializa mai devreme...

Cincisprezece ani de blogging culinar, cu sute de retete (multe dintre ele incercate cu succes de voi) si multe amintiri frumoase din **calatoriile noastre** prin tara si prin lume, toate parca s-au regasit in acest tort festiv!!

Nu stiu ce s-ar fi intamplat daca Bogdi meu iubit nu ar fi fost ataaat de fascinat de trenuri, precum era la doar 2 anisori, cand i-am facut **tortul tren**..momentul in care am si inceput sa scriu pe blogul asta!!

Probabil ca tot aici as fi ajuns ☺ , pentru ca imi place prea mult sa gatesc si sa incerc tot felul de retete noi (in special, dulci) dar inspirata fiind de copilul meu scump, realizez ca toata povestea noastra a devenit cu muuult mai frumoasa!

O mare bucurie a fost si faptul ca v-am avut pe voi alaturi. Pe unii, inca de la inceput..pe altii, v-am „castigat” pe parcurs..dar numai impreuna cu voi am ajuns astazi sa sarbatorim atatia ani, cu luni, saptamani, zile si minute...

O viata de om ce a trecut parca-ntr-o clipa, dar nu in van! Iar pentru asta, va multumesc, din tot sufletul, voua!!!!

Ingrediente:

Blat cu chefir si nuca de cocos:

- 150 g zahar
- 2 oua mari
- 100 ml ulei
- 300 g chefir
- 250 g faina
- 2 lingurite praf de copt (8 g)
- un varf de cutit bicarbonat (2 g)
- 50 g fulgi de nuca de cocos

Crema cu dulce de leche de cocos si mascarpone:

- 2 conserve de lapte de cocos (800 ml)
- 200 g zahar
- 100 g fulgi de nuca de cocos
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule, la plic
- 500 g Mascarpone

Crema cu ciocolata:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 200 ml smantana pentru frisca
- 55 g unt (80% grasime)

Pentru ornat:

- 50 g fulgi de nuca de cocos

Pentru voi, prieteni dragi, cu toata dragostea!!! Cel mai bun tort cu nuca de cocos si ciocolata, dupa parerea mea ☺



Mod de preparare:

Incepem prima data cu crema de ciocolata, care va trebui sa se raceasca complet inainte de a o folosi. Astfel, ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, se pune impreuna cu frisca lichida pe foc, pana cand se topeste ciocolata. La final, se adauga untul rece, taiat in cuburi, si se amesteca energic. Crema se lasa la racit.

Urmeaza apoi crema de cocos, la care va trebui sa faceti mai intai **dulce de leche din lapte de cocos**, o „dulceata” din lapte pe care o aveti in varianta „originala”, aici: **Dulceata de lapte** si care se prepara foarte usor: laptele de cocos din cele doua conserve, de preferat BIO, se pune la fiert cu zaharul, la foc mic, pana cand prinde consistenta unei creme. Asta intamplandu-se dupa cca. 40 de

minute de fiert. Nu va stresati la gandul ca va trebui sa amestecati intruna in oala, pentru ca nu e nevoie decat de un pic de atentie in ultimele minute de fierbere.

Catre sfarsitul fierberii, puneti la inmuiat foitele de gelatina in multa apa rece si lasati-le cca. 10 minute. Daca folositi gelatina sub forma de granule, din plic, puneti doar 50 ml apa rece si lasati, tot asa, 10 minute sa stea.

Cand dulceata de cocos e gata, adaugati fulgii de nuca de cocos si amestecati foarte bine. Puneti acum si foitele de gelatina, scurse de apa, si amestecati din nou. Gelatina granule nu se mai scurge, ci se adauga asa cum e (granulele de gelatina vor „inghiti”, probabil, toata apa).

La sfarsit, adaugati branza Mascarpone si amestecati totul foarte bine. Crema cu dulce de leche de cocos si mascarpone e gata!

In continuare, ne vom ocupa de blat. Un blat foarte reusit, pe care il puteti face oricand, ca desert separat ☐

Incalzim mai intai cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetam o forma de tort cu diametrul de 30 cm cu hartie de copt (doar baza).

Batem ouale cu zaharul pana se spumeaza, cu ajutorul mixerului. Turnam apoi uleiul si chefirul, amestecam scurt, dupa care adaugam compozitia uscata: faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul, plus fulgii de nuca de cocos. Compozitia pentru blat se rastoarna in forma pregatita si se da la copt pentru 28-30 de minute. Blatul se lasa la racit in forma.

Asamblare tort: taiem blatul in 3 parti egale (eu am folosit un cutit zimtat, pentru ca, dupa atatia ani, mi s-a stricat **feliatorul de tort**). Un blat din cele trei, cel mai frumos, se aseaza inapoi in forma iar forma se inchide cu inelul detasabil. Urmeaza un strat de crema de cocos iar deasupra lui, un strat de crema cu ciocolata. Urmam acelasi „tipar” pana cand terminam blaturile si cremele. Rapid si usor! :))

Tortul trebuie sa stea la frigider minim 4 ore dar eu va sfatuiesc sa il lasati peste noapte! Va fi mult mai gustos!

Înainte de a-l savura, îl puteți orna cu fulgi de nucă de cocos. Cu siguranță, veți găsi un decor mult mai atractiv decât cel pe care l-am ales eu ☐



Un adevărat Tort Bounty!!!!





Am fost cu totii foarte incantati de el!





Il voi reface, cu mare drag, oricand ne va fi pofta de-un tort fin
cu nuca de cocos si ciocolata!!!

