

# Tort cu crema de ciocolata si visine din visinata



*Laura Sava*

Astazi e ziua lui mami, dragilor, si e prima data cand reusesc sa postez tortul pe care i l-am facut, un tort cu crema de ciocolata si visine din visinata, super aromat si super delicios ☐

Exact in ziua in care a mai intinerit cu un an!

I l-am mai facut o data, cu cateva zile inainte de ziua ei, asa ca am fost deja familiarizata cu el :))

E un **tort delicios**, va dati seama! ☐

La multi ani, mami meu drag si frumos!!!!!! Te iubim din tot sufletul!

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 5 oua
- 180 g zahar
- 100 g faina
- 30 g cacao
- o lingurita praf de copt

### **Crema de ciocolata alba si mascarpone:**

- 500 g Mascarpone
- 300 g ciocolata alba
- 300 ml smantana pentru frisca
- 6 foi gelatina sau 10 g granule de gelatina (1 plic)
- 250 g visine din **visinata**

### **Glazura de ciocolata:**

- 300 g ciocolata cu lapte
- 250 ml smantana pentru frisca

### **In plus:**

- 14-16 visine din visinata
- 50 g ciocolata cu lapte sau neagra

## **Mod de preparare:**

### **Preparare glazura de ciocolata:**

Primul pas, la aceasta reteta, este sa preparati glazura de ciocolata, deoarece trebuie sa stea peste noapte la frigider. Topiti ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, impreuna cu smantana lichida si acoperiti-o cu folie alimentara.

Pastrati la frigider pana a doua zi, cand veti avea nevoie de ea.

### **Blat pufos cu cacao:**

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc potrivit). Tapetati cu

hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm, cu inel detasabil.

Despartiti ouale; bateti albusurile spuma tare cu zaharul, apoi adaugati galbenusurile. Amestecati faina cu cacaua si praful de copt si cerneti-le deasupra compozitiei.

Amestecati scurt, cu mixerul pe viteza mica, doar pana cand vedeti ca ingredientele s-au incorporat apoi amestecati cu spatula, care ajunge mult mai bine pe fundul si marginile bolului (cu grija, sa nu iasa aerul din compozitie).

Cand e gata, rasturnati compozitia in forma pregatita si nivelati usor, cu dosul lingurii. Blatul se coace 25 de minute si se lasa la racit in forma.

### **Crema de ciocolata alba cu mascarpone:**

Puneti foile de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Daca folositi gelatina granule, puneti doar 150 ml apa peste gelatina. In ambele cazuri, se lasa 10 minute la hidratat.

In acest timp, scoateti samburii din visinele „imbatate” □ si bateti branza mascarpone cu mixerul cateva secunde (scoateti-o din frigider cu cateva ore inainte).

Topiti ciocolata in frisca lichida: se rupe ciocolata alba in bucatele si se pune pe foc impreuna cu smantana pentru frisca; se amesteca intruna, pana cand ciocolata se topeste). Adaugati foile de gelatina, scurse de apa sau gelatina sub forma de granule, care nu mai trebuie scursa. Amestecati energic si lasati la racit. Cand ajunge la temperatura camerei, se amesteca cu branza mascarpone.

### **Finalizare tort:**

Taiati blatul pe jumatate; asezati un blat inapoi in forma. Insiropati-l cu putina visinata, daca vreti, apoi acoperiti-l cu crema de ciocolata alba.

Visinele din visinata se presara cat mai uniform deasupra cremei si se apasa usor in crema. Asezati acum cel de-al doilea blat si, la fel, apasati putin, ca sa se „prinda” de crema.

Puneti tortul la frigider pentru cca. 5-6 ore sau, asa cum va

sfatuiesc mereu, peste noapte.

### **Servire tort:**

A doua zi, se trece cu cutitul pe marginile formei, se scoate tortul din forma si se aseaza pe platoul de servit. Se scoate si ganusul de ciocolata de la frigider si se bate cu mixerul cateva minute, pana cand prinde consistenta. Se intinde glazura de ciocolata pe suprafata tortului si se orneaza cu visine din visinata.

Ciocolata cu lapte (cele 50 de grame) se topeste, se toarna intr-o punga careia ii taiati varful, si se fac dare de ciocolata pe marginea tortului. Simplu si frumos! ☐

Sfat: crema alba nu este foarte dulce, asa ca, daca vreti, puteti sa adaugati 50 g zahar pudra vanilat in branza mascarpone (bateti branza impreuna cu zaharul).

---

## **Tort de nectarine**



Tort de nectarine: un tort deosebit, aromat si proaspat!!  
Un tort cu adevatat rafinat si cremos, de vara, un tort pe care il puteti face ori cu nectarine...ori cu piersici ☐  
Cel mai bun, as spune, la categoria asta: **Torturi cu fructe** ☐

## Ingrediente pentru 16 felii:

### Blat si umplutura:

- un blat de pandispan, cumparat sau **facut in casa**
- 350 g nectarine (piersici din compot)
- 250 ml vin rosu
- 1/2 lingurita scortisoara
- 40 g zahar
- 5 g gelatina

### Crema:

- 500 g mascarpone
- 100 g zahar

- o lingura coaja rasa de lamaie
- 2 cl rom
- 15 g gelatina
- 250 ml smantana pentru frisca

### **In plus:**

- 3 nectarine taiate felii
- un plic Tort Gelee transparent
- 100 ml smantana pentru frisca
- 80 g fistic tocat

### **Mod de preparare:**

Se aseaza in jurul blatului un inel si se aseaza deasupra nectarinele/piersicile taiate cuburi.

Daca folositi un blat de pandispan facut in casa, insiropati-l usor cu zeama din compot, dar daca folositi unul cumparat n-o faceti ☐  
Se va rupe!!!



Se da in fiert vinul cu scortisoara si zahar; se lasa sa se racoreasca.

Se dizolva inaintu gelatina. Se toarna peste fructe:



Branza Mascarpone sau branza de vaci, cum am folosit eu ☐ ...se amesteca impreuna cu zaharul, coaja de lamaie si romul:



Se dizolva gelatina si se inglobeaza. Cand crema incepe sa se intareasca, se inglobeaza frisca batuta:



Se toarna peste jeleu, se niveleaza si se da la rece 2-3 ore:



*Laura Sava*

Feliile de nectarine se aseaza pe tort in forma de evantai:



Se prepara gelatina din Tort Gelee si se toarna peste fructe; se lasa sa se intareasca.

Eu am facut si o floare, in mijloc ☐



Se scoate inelul, dupa o noapte de stat la frigider...



*Laura Sava*

Detalii



*Laura Sava*

Se spriteaza rozete de frisca pe tort si se presara fistic:



*Laura Sava*

Prima taietura, pentru noi pofticiosii ☐



Si o sectiune mult mai frumoasa, pentru voi! ☐



*Laura Sava*