

# 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 :))

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
- 1 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:**

Primul pas, la aceasta reteta, este sa preparati glazura de ciocolata, deoarece trebuie sa stea peste noapte la frigider. Astfel, ciocolata cu lapte se topeste impreuna cu smantana lichida, se acopera cu folie alimentara si se tine la frigider pana a doua zi, cand veti avea nevoie de ea.

Pentru blat, se incinge cuptorul la 170 grade C (foc domol, potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm, cu inel detasabil. Se despart ouale; albusurile se bat spuma tare cu zaharul, dupa care se adauga galbenusurile. Faina se amesteca cu cacaoa si cu praful de copt si se cern deasupra compozitiei. Se amesteca scurt, cu mixerul pe viteza mica, doar pana cand vedeti ca ingredientele s-au incorporat apoi se amesteca

cu spatula, care ajunge mult mai bine pe fundul si marginile bolului. Se amesteca cu grija, sa nu iasa aerul din compozitie, dupa care se rastoarna in forma pregatita si se niveleaza usor, cu dosul lingurii. Blatul se coace 25 de minute si se lasa la racit in forma.

Pentru crema de ciocolata alba si mascarpone, se pune gelatina foite 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, se scot samburii din visinele „imbatate” □ si se bate branza mascarpone cu mixerul cateva secunde (scoateti-o din frigider cu cateva ore inainte). In continuare, se topeste 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). Se lasa deoparte cateva secunde, apoi se adauga gelatina foite, scursa de apa sau gelatina sub forma de granule, care nu mai trebuie scursa. Se amesteca energic si se lasa la racit. Cand ajunge la temperatura camerei, se amesteca cu branza mascarpone.

Finalizare tort: blatul se taie pe jumatate; un blat se aseaza inapoi in forma. Se insiropeaza cu putina visinata, daca vreti, dupa care se acopera cu crema de ciocolata alba. Visinele din visinata se presara cat mai uniform deasupra cremei si se apasa usor in crema. Se aseaza cel de-al doilea blat si, la fel, se apasa putin, ca sa se „prinda” de crema. Se pune tortul la frigider pentru cca. 5-6 ore sau, asa cum va sfatuiesc mereu, peste noapte.

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 ganasul 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



Un tort rafinat si cremos, de vara, un tort cu nectarine...sau piersici ☐

Cel mai bun, as spune, la categoria asta ☐

Ingrediente pentru 16 felii

Blat si umplutura:

- 1 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
- 1 lingura coaja rasa de lamaie
- 2 cl. rom
- 15 g. gelatina
- 250 ml. smantana dulce pentru frisca

In plus:

- 3 nectarine taiate felii

- 1 plic Tort Gelee transparent
- 100 ml. smantana dulce 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 raceasca.

Se dizolva inaintea 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 jelu, se niveleaza si se da la rece 2-3 ore:



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 ti-am facut si o floare, in mijloc ☐



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



Detaliu □





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



Prima taietura, pentru noi pofticiosii ☐



Si o sectiune mult mai frumoasa, pentru voi! ☐

