

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 :))



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



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

Tort Felia de lapte fara coacere



Fete dragi, aveam in derulare un alt proiect dulce pentru voi, dar pentru ca nu am reusit sa il finalizez la timp, i-am furat lui **Ralu** a mea frumoasa idee ☐ Una absolut geniala, adica acest tort Felia de lapte fara coacere, pe care l-am realizat impreuna azi, dupa cafeaua de dimineata.

Asta este de fapt a doua oara cand „preparam” acest desert super usor de facut si rapid...numai ca de data asta, a fost la alta scara gandit :)) Vetii vedea mai jos despre ce vorbesc...

Am editat repede, repede cateva poze pentru voi si vi l-am adus cu toata dragostea!!!!

La multi ani, dragi prietene, din partea mea si a lui Ralu!!! Sa aveti parte de cea mai frumoasa primavara din vietile voastre!

Ingrediente:

- 66 bucati „felia de lapte”

Pentru crema:

- 750 g Mascarpone
- 2 lingurite scortisoara
- 100 g zahar pudra (vanilat)
- 80 ml lapte condensat (pentru cafea)

Glazura de ciocolata:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 100 g unt
- 20 ml lapte rece

Mod de preparare:

Chiar nu facem reclama la Felia de lapte, dar, cum spuneam si mai sus, am avut un tort maaare de „umplut” ☐ Un tort cu 3 straturi delicioase!!!!



Tortul i-a fost dedicat lui Claudiu, iubitul lui Ralu, care iubeste scortisoara la fel de mult ca mine! Yay!!!! ☐ Ii spunem, asadar, si lui Claudiu: La multi ani! Si sa se iubeasca vesnic, el cu Ralu, cei mai frumosi iubiti din lume!!!!!!

Pentru crema, se bate branza mascarpone intr-un bol impreuna cu zaharul pudra (cat sa se „dezmoarteasca”, 10-15 secunde). Se adauga scortisoara pudra si laptele condensat si se amesteca scurt, cu mixerul la viteza mare. Crema e gata!



Tortul se assembleaza usor si rapid: se pune un strat de „felia de lapte” pe un platou sau o forma de aprox. 35×24 cm, se unge cu crema (crema se imparte dinainte in 3), se mai aseaza un „blat”, crema, apoi ultimul strat de „felia de lapte” si crema, cu care acoperiti si marginile. Cum face Ralu mai jos:

Laura Sava





Laura Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura Sava

Pentru glazura de ciocolata, se rupe ciocolata in bucatele si se pune la topit impreuna cu untul rece. Eu fac chestia asta la microunde, fiindca e mai rapid. Se amesteca energic si, cand e gata, se toarna laptele rece. Se amesteca din nou foarte bine si se toarna pe tort:



Ralu a mea draga, care e foarte talentata...va amintiti ce morcovi frumosi mi-a facut aici, la **tortul cu morcovi de Pasti** ☐ ...a finalizat tortul intr-o nota la fel de creativa:



Laura Sara



*Laura
Sava*



Daca primesc poze cu sectiunea, o lipesc aici, promit! ☐

La final, vreau sa va va multumesc pentru ca sunteti atat de minunate si sa va ofer o „petala” din florile pe care le-am primit de la Cipi <3



Laura Sava



Laura Sava

Laura Sava

