

Tort Snickers



Prieteni dragi, astazi, de ziua blogului, va aduc un tort special cu arahide, caramel si ciocolata, Tort Snickers!!!

Pentru cei mai dulci 17 ani petrecuti impreuna cu voi!

Am vrut sa fie un tort rapid si usor de facut, fara praf de copt sau gelatina, cu un singur blat...de ciocolata, desigur ☐ ...un strat de crema cu mascarpone si unt de arahide si, cel mai important ingredient: batoane Snickers!!!

A iesit ataaat de bun!!! Pana si mamei i s-a parut delicios, desi ei nu-i place nicidecum untul de arahide :))

Ceea ce nu pot spune despre Bogdi, care pur si simplu il adora!!!! Aveti aici toate retetele pe care i le-am facut cu **unt de arahide** de-a lungul timpului. El s-a bucurat cel mai mult de tortul meu aniversar! ...si veti vedea mai jos de ce zic asta!

Acum, insa, va invit la o felie de „Snickers”, un pic mai altfel decat **Prajitura Snickers**, pe care am facut-o acum mai bine de 10

ani!!!! Dar la fel de delicioasa!!!

Anul viitor, la **majoratul blogului** ☐ , vom sarbatori cu si mai mare fast acest eveniment!!!

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 200 g ciocolata (50% cacao)
- 50 g unt
- 50 ml lapte
- 4 oua mari
- 160 g zahar
- un praf de sare
- 150 g faina
- 10 g cacao

Crema:

- 500 g Mascarpone
- 250 g unt de arahide
- 150 g lapte condensat indulcit (la conserva)

Glazura „Snickers”:

- 300 g batoane Snickers
- 100 ml smantana pentru frisca

Pentru ornat:

- 150 g ciocolata
- 50 ml smantana pentru frisca
- 20 g unt
- arahide prajite (sarate)

Sfat: scoateti tortul din frigider cu cca. 20 de minute inainte de a-l servi (altfel, blatul ar putea parea cam tare) si puneti-l inapoi la rece dupa aceea, pentru ca crema se inmoaie dupa o vreme (mai ales daca afara e cald).

Pentru voi, prieteni dragi, cu toata dragostea!



Mod de preparare:

Eu am copt blatul seara, ca sa imi fie mai usor a doua zi, cand urma sa asamblez tortul. L-am lasat la racit, l-am infoliat si l-am „indreptat” putin (la copt, a facut o mica „cocoasa”, pe care am taiat-o cu taietorul pentru torturi, asemanator celui de aici: **Cupola de ciocolata**). A fost tare bun! :))

Desigur, daca aveti timp, puteti coace blatul in aceeași zi in care finalizati tortul.

Si glazura de ciocolata, cu care am ornat tortul, am facut-o tot seara, pentru ca trebuie sa stea peste noapte (nu la frigider!). Puneti la topit ciocolata rupta in bucatele+frisca lichida+untul si lasati la racit (cu capac).

Preparare blat de ciocolata:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol) si tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm (cu inel detasabil, ar fi perfect!).

Puneti ciocolata, rupta in bucatele, impreuna cu untul si laptele pe foc mic si amestecati pana cand se topeste ciocolata (va trebui sa amestecati intruna!). Lasati crema de ciocolata deoparte, la racit.

Urmatorul pas e baterea oualor cu zaharul si praful de sare (cat luati cu trei degete) pana cand se obtine o compozitie spumoasa. Eu i-am lasat robotului onoarea ☐

Cand a fost gata, am turnat crema de ciocolata, bine racorita, peste crema de oua si am amestecat de cateva ori. La final, am adaugat faina si pudra de cacao, pe care le-am cernut inainte.

Am turnat compozitia in forma pregatita, am nivelat suprafata cu dosul unei linguri si am dat la copt pentru cca. 20 de minute. Blatul va fi dens, ca o negresa, cu gust intens de ciocolata! Cand s-a racit, indepartati hartia de copt, cu grija, si asezati-l inapoi in forma de copt.

Crema de branza cu arahide:

Crema se face foarte usor: se bate branza mascarpone cu untul de

arahide si laptele condensat indulcit. Atat! :)) Crema se intinde peste blatul de ciocolata si tortul se pune la frigider.

Glazura „Snickers”:

Si glazura se face la fel de usor: se rup batoanele Snickers in bucatele mici si se topesc impreuna cu frisca lichida, la foc foarte mic. Amestecati intruna, pentru ca batoanele se „topesc” mai greu.

Aici: **Sos Snickers**, aveti o alta idee de sos, glazura...pentru inghetata, prajituri sau torturi.

Tortul se finalizeaza cu sosul fierbinte din batoane Snickers, turnat peste crema de mascarpone.

Iar de aici incep pozele si „povestea” lui Bogdi: dragul meu venea de la facultate, obosit si flamand...dar cand m-a vazut cu tortul afara, la pozat, mi-a sarit rapid in ajutor. Bineinteles ca voia sa-l atace □ ...asa ca am facut o intelegere cu el, i-am zis ca daca ma ajuta sa fac cateva poze, poate sa se serveasca. Ceea ce a si facut:

Laura
Sava



Dar pe cand sa ornez tortul, a disparut cu tot cu felie :)))



Laura
Sava

Eh, chestia e ca eu oricum nu ma prea pricep la ornat ☹ ... cea mai

mare satisfactie a mea a fost, de fapt, ca am reusit sa il surprind cu tortul meu ciocolatos!

Si pentru ca am facut totusi crema de ciocolata pentru decor (v-am spus mai sus despre asta), am pus mici gramajoare de crema pe marginea tortului si am presarat cateva arahide sarate:



*Laura
Sava*

Am fost foarte multumita de cum a iesit...iar de gust, nu am cuvinte sa va spun cat de bun mi s-a parut!!!!



Ce mai, un real succes :)))

Anul viitor sa ne gaseasca pe toti cu bine, sa ne putem bucura si de 18 ani de blog!!!! Va pup!!!

Sos Snickers



Am preparat acest sos Snickers, acest sos de ciocolata pentru inghetata absolut de-li-cios, acum muult timp, prin 2007!!! De atunci l-am refacut de multe ori insa nu stiu cum se intampla, ca se topea efectiv ☐

E mai mult decat perfect pentru retetele de **inghetata** pe care le-am afisat deja pe blog, dar si pentru prajiturile sau torturile carora le sta de minune cu un strat gros de glazura de ciocolata cu alune ☐

Ingrediente:

- 2 batoane Snickers
- 175 g ciocolata cu lapte
- 50 g zahar
- 150 ml apa

Mod de preparare:

Puneti la foc foarte mic sau la bain-marie ciocolata rupta in bucati impreuna cu batoanele Snickers, de asemenea, facute bucati □ Adaugati zaharul si amestecati usor pana cand zaharul se dizolva. Adaugati apa si fierbeti timp de 3-5 minute, in functie de cat de gros vreti sa fie sosul.



Se face rapid de tot si e delicios, turnat peste inghetata favorita!





Daca atunci cand se raceste se intareste prea tare, repuneti-l pe foc si mai adaugati o lingura de apa sau lapte.
Folositi-l apoi cu pofta!!! ☐

Prajitura Snickers



Prajitura Snickers: un deliciu!!

Dintre toate prajiturile cu nuca din lumea asta, eu va zic cu mana pe inima ca prajitura Snickers este cea mai delicioasa!!!!

Nu va lasati intimidat de foile coapte „pe dosul tavii”, deoarece le puteti coace si intr-o forma de tort cu pereti detasabili (de-acum se gasesc cam peste tot, dar mai ales online). Iar la sfarsitul postarii, o puteti gasi si sub forma de tort, deci da, se poate si asa: Tort Snickers, unde nu mai e nevoie sa coaceti atatea blaturi! ☐

Iar aici: **Prajitura Snickers cu ciocolata alba**, aveti o alta idee grozava de prajitura cu nuca si ciocolata!

Ingrediente:

Pentru foi:

- 8 albusuri

- 280 g zahar
- 400 g nuca macinata
- 4 linguri faina
- 3 linguri cacao
- jumătate plic praf de copt (5 g)

Pentru crema:

- 8 galbenusuri
- un ou intreg (mic)
- 3 linguri cacao
- 180 g zahar
- 4 lingurite lapte (caldut)
- 250 g unt (80% grasime)
- 100 g ciocolata cu lapte

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc moderat). Tapetati o tava de aprox. 25/35cm cu hartie de copt.

Preparare foi de bezea:

Separati ouale; bateti bine albusurile cu zaharul, de preferinta intr-un vas de sticla (perfect curat/uscat). Adaugati faina amestecata cu praf de copt, cacaua si nuca pisata peste spuma obtinuta.

Amestecati totul cu o spatula sau cu mixerul, dar la viteza cea mai mica, si impartiti compozitia rezultata in 3 boluri de aceeasi marime (pentru ca foile sa fie egale).

Coaceti, pe rand, cele trei foi la foc domol.

Fiecare foaie se tine cca. 12 minute, maxim 15 minute, dar nu mai mult! Daca aveti un cuptor care arde, tineti-le doar 12 minute.



Forma mea dreptunghiulara s-a dovedit extrem de utila si la asamblat...crema a stat, vrand-nevrand, la locul ei ☐

Crema de oua pe aburi, cu ciocolata:

Se pun intr-o craticioara galbenusurile, oul intreg, cacaua, zaharul si laptele. Se aseaza la bain-marie (pe aburi), adica intr-o alta cratita, putin mai mare, umpluta pe un sfert cu apa.

Retineti faptul ca oala in care faceti crema va fi introdusa in baia de aburi abia atunci cand apa din cratita de jos fierbe, dar, atentie, fundul oalei, cea de sus, nu are voie sa intre in contact cu apa. Doar cu aburii, de unde si numele procedurii ☐

Din momentul acela se lasa pe foc (focul se micsoreaza apoi) pentru cca. 12-15 minute si se amesteca totul foarte bine cu un tel sau cu lingura de lemn. Catre sfarsit se amesteca intruna, ca sa nu se arda!

Se adauga apoi ciocolata rupta in bucatele si se mai tine pe foc inca 2-3 minute la fiert.

Se adauga untul rece (din frigider) in crema fierbinte; compositia rezultata se amesteca pana cand se incorporeaza untul. Crema se lasa la racit, dupa care se pune la frigider pentru minim 3, 4 ore. Abia dupa aceea se monteaza prajitura.

1. Asta ar fi prima varianta...si varianta adoptata de mine! ☐

2. A doua suna cam asa: se adauga in crema (racita) untul lasat la temperatura camerei, dar nu tot odata, ci lingura cu lingura, amestecand bine pana cand untul e incorporat cremeii.

Diferenta dintre prima varianta si cea de-a doua este ca prima e mai usor de realizat. Se amesteca toate frumos si se lasa la racit! Cea de-a doua e un pic mai problematica, dar numai daca nu se respecta cateva reguli simple: untul sa fie de calitate, nu romanesc, care e plin cu apa, si sa nu existe diferente de temperatura intre cele doua ingrediente: crema si untul.

Crema sa fie la temperatura camerei si untul la fel (se scoate cu cateva ore inainte din frigider). Daca nu se respecta aceste reguli, crema se poate taia. Se „repara” inasa daca ii adaugati un cub sau doua de gheata si amestecati energic sau daca o puneti din

nou pe foc si o lasati apoi sa se raceasca (ceea ce va dura mai mult).

Sfaturi:

E posibil ca crema sa fie destul de moale in stadiul asta...asa ca, daca va grabiti, m-am gandit sa puneti 2 foi de gelatina (1 lingurita rasa gelatina granule) in crema fierbinte.

Desigur, dupa ce ati hidratat-o minim 5 minute in apa rece (foitele de gelatina se scurg). Varianta cu gelatina e binevenita in cazul in care vreti sa transportati prajitura si nu vreti sa va stresati din cauza ei.

Dupa cum vedeti, mie crema mi-a iesit chiar curgatoare ☹ , dar nu am fiert-o atat cat trebuia (mai sus aveti insa toti pasii necesari pentru o crema reusita):



Laura Sava

Asamblare prajitura:

Se imparte, asadar, crema in trei parti egale, exact ca si la foi, si se cladeste prajitura, astfel: o foaie-un rand de crema, din nou o foaie, din nou crema...v-ati prins voi ☐



Se lasa la frigider pentru minim patru, cinci ore, dupa care puteti sa o portionati, dar cel mai bine e sa o lasati o noapte intreaga la frigider!

Puteti sa radeti putina ciocolata deasupra fiecarei bucati si apoi sa presarati bucatele de nuca deasupra.

Surprinsa a doua zi dimineata (eu nu am reusit sa o las la frigider fiindca n-am mai avut loc...)



Are crema asta un lucru apetisant...iar de gust sa nu mai vorbim!!!
Prima taietura ☐



Pentru voi! ☐

Laura
Sara





In concluzie, e o prajitura minunata, cu efect de lunga durata asupra ciocolatosilor ☐

Edit: Revin acum, cu cateva zile dupa Craciun, sa va arat „portia” de anul asta de Snickers, sub forma de tort, cadou pentru socrul meu: bunu Tibi ☐

Forma folosita e una cu diametrul de 26 cm:



Blatul se coace cca. 20-25 de minute (verificati cu scobitoarea daca e gata):



*Laura
Sava*

Blaturile se pot apoi insiroa cu Baileys:



Laura
Sava



Laura
Sara



Suuuper-delicios!!!

Reteta de la mona_usa, preluata de **Pokha's**