

Tort cu 3 feluri de ciocolata



Tort cu 3 feluri de ciocolata?! Cine ar refuza asa ceva???? ☐
Daca nu va plac migdalele, nu e nicio problema, puteti sa faceti un blat de biscuiti, ca la **cheesecake**, mai rapid, fara coacere, sau un blat simplu. Un pandispan. De **vanilie** (sau cacao) ori un **blat de ciocolata**.

Va iesi incredibil de bun, orice ati alege! :))

Ingrediente:

Blat:

- 60 g migdale pudra
- 100 g zahar pudra (60+40)
- 20 g cacao
- 4 albusuri
- un varf de sare

Mousse de ciocolata amaruie:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata amaruie
- 100 ml frisca batuta

Mousse de ciocolata cu lapte:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata cu lapte
- 2 foi gelatina
- 100 ml frisca batuta

Mousse de ciocolata alba:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata alba
- 3 foi gelatina
- 100 ml frisca batuta

Mod de preparare:

Pentru blat, incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Amestecati bine pudra de migdale (daca nu gasiti, macinati fin migdalele pentru a obtine pudra de care avem nevoie) cu 60 g zahar pudra si cacao. Bateti albusurile spuma cu varful de sare si adaugati zaharul pudra putin cate putin (cele 40 g). Turnati compozitia intr-o forma de tort cu inel detasabil, cu diam. de 24 cm, tapetata cu hartie de copt si lasati-o la cuptor cca. 13-15 minute. Imediat ce ati scos blatul din cuptor, rasturnati si scoateti hartia. Lasati-l la racit si cand e gata, asezati-l inapoi in forma.

Dintre creme, prima data se face crema cu ciocolata neagra, care va fi primul strat de jos. Astfel, se pune pe foc frisca lichida si se incalzeste. Se adauga ciocolata rasa sau rupta in bucatele si se amesteca pana se topeste. Se da deoparte si se lasa la racit. Se amesteca apoi cu frisca batuta si se intinde, cat mai uniform, peste blatul din forma. Se da la frigider pana prinde un pic de consistenta. Aceasta crema se intareste cel mai repede si nu are

nevoie nici de gelatina, asa ca va puteti apuca de cea de-a doua crema, cea cu ciocolata de lapte.

Pentru spuma de ciocolata cu lapte, se pun la inmuiat, in multa apa rece, cele 2 foite de gelatina; se lasa sa se inmoaie cca. 8-10 minute. In acest timp, se pune pe foc frisca lichida si se incalzeste. Se adauga ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, si se lasa pe foc pana se topeste. Se amesteca des! Se scot foitele de gelatina din apa rece (apa se arunca) si se scurg bine de apa. Se pun in crema de ciocolata fierbinte si se amesteca energic. Se lasa crema sa ajunga la temperatura camerei si se adauga frisca batuta. Se toarna apoi peste crema de ciocolata neagra si se niveleaza. Se lasa cca. 30 de minute la rece.

Ultima crema e cea de ciocolata alba, la care veti folosi 3 foite de gelatina inmuiate si scurse, asa cum am mentionat mai sus. Se pune, asadar, frisca lichida pe foc impreuna cu ciocolata alba, rupta in bucatele, si se lasa pana cand ciocolata se topeste. Se adauga foitele de gelatina, bine scurse, si se amesteca energic! Se lasa la racit si se amesteca cu frisca batuta. Crema alba e cea mai „sensibila”, asa ca va sfatuiesc sa o puneti cu grija peste stratul de ciocolata cu lapte. Eu o pun mereu cu lingura, din loc in loc, pana umple forma, nu o torn. Cremele nu se amesteca intre ele, daca le asezati in felul asta, pe rand.

Tortul se lasa tortul la frigider peste noapte.

De nedescris!!! ☐





Sfat: Puteti sa puneti gelatina in doua moduri: direct in crema fierbinte sau in crema racita. Daca crema s-a racit intre timp, puneti gelatina la topit, intr-un bol, in microunde sau la bain-marie pentru cateva secunde, timp in care amestecati in ea. Foarte

important: gelatina nu are voie sa dea in clocot!!! Se tine doar pana se topeste, pana se lichefiaza, dupa care se lasa sa se raceasca cca. 1 minut. Se amesteca apoi cu o lingura din crema de ciocolata si de-abia dupa aceea se toarna peste intreaga cantitate de ciocolata, amestecandu-se bine. In felul asta, crema nu face cocloase.

Tort cu lava de lichior de oua



Acest tort minunat, pe care l-am numit Tort cu lava de lichior de oua, a fost prezent pe masa noastra de Pasti, alaturi de misterioasele **ochiuri de fructe** □ , si de simpaticele **Cuibusoare cu oua** (se vad in fundalul pozei).

Toata lumea s-a aratat impresionata de aranjamentul meu „dulce”, ceea ce m-a bucurat nespus!!!

Iar tortul, **tortul nostru festiv** a fost nu doar delicios, ci si foarte atragator!!!

Ingrediente:

Blat:

- 4 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- 100 g alune sau nuci macinate
- 2 lingurite praf de copt

Crema:

- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 200 ml **lichior de oua**
- 200 g branza de vaci
- 180 g zahar
- 500 ml smantana pentru frisca

In plus:

- 300 ml smantana pentru frisca
- 120 g zahar pudra (vanilat)
- 50 g Amarettini sau fistic
- 150 ml **lichior de oua**

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de tort, cu diametrul de 26 cm, cu hartie de copt.

Preparare blat cu alune:

Macinati alunele:



Bateti ouale cu zaharul si 4 linguri de apa rece. Amestecati faina cu alunele macinate si praful de copt si incorporati cu grija in amestecul de oua:



Turnati compozitia in forma pregatita si nivelati usor:



Blatul se coace timp de aprox. 35 de minute, dupa care se lasa sa se raceasca:

*Laura
Sava*



Pentru crema de branza si lichior de oua:

Inmuiati foitele de gelatina in apa rece (in multa apa rece, pentru ca au nevoie de spatiu pentru a se putea hidrata cum trebuie); lasati-le timp de aprox. 10 minute. Daca folositi gelatina granule, din plic, puneti doar 50-80 ml apa.

Amestecati lichiorul de oua cu branza de vaci si zaharul:



Topiti gelatina la microunde sau la bain-marie: foitele de gelatina se scurg de apa si apoi se topesc, dar granulele nu! Granulele trebuie sa absoarba, aproape in intregime, toata apa, astfel ca nu va ramane decat sa o topiti asa cum e! Cand se raceste putin se amesteca cu 4 linguri de crema, apoi se inglobeaza in restul de compozitie.

Crema se lasa la rece iar cand incepe sa se intareasca, dupa cca. 10 minute, bateti frisca si adaugati-o in crema.

Finisare:

Taiati blatul pe jumatate cu un cutit zimtat:

Laura
Sava



Un blat se aseaza inapoi in forma si se umple cu jumatate din cantitatea de crema:



Laura Sava



Se aseaza deasupra cel de-al doilea blat, care se acopera cu restul de crema:



Tortul se acopera cu folie alimentara transparenta si se da la rece minim 3-4 ore, insa eu va sfatuiesc sa il lasati peste noapte la frigider:



Laura Sava

Pentru ornarea tortului, se bate frisca cu zaharul pana se intareste; se imbraca apoi jumatate din marginea tortului (mijlocul tortului trebuie sa ramana neacoperit).

In poza se vede lichiorul de ou, care ar trebui sa fie foarte rece, si ornamentele: bomboanele de rom si cocos si ouale de ciocolata:

Laura
Sava



Se orneaza cu fursecurile zdrobite sau cu fistic macinat (nu foarte marunt).

Se spriteaza restul de frisca pe marginea tortului, in gramajoare (incercati sa „lipiti” gramajoarele de frisca unele de altele, pentru ca daca veti lasa putin spatiu, lichiorul se va scurge).

Se adauga, cu grija, cu o lingura, lichiorul in mijlocul tortului. Va reamintesc sa faceti gramajoarele unele langa altele pentru a forma un „dig” in calea lichiorului de oua, care, altfel, s-ar revarsa, nu prea apetisant, peste platou □

Laura
Sava



Tortul se poate orna cu oua colorate sau de ciocolata...insa eu am ales sa il ornez cu un iepuras de cioco, special pentru Bogdi! ☐

Apetisanta sectiune, plus o parte din gradina!!



A fost nemaipomenit de gustos, altceva nu pot sa spun...
Si am avut, intr-adevar, un Paste Fericit, cu toata familia
reunita!!!

Tort de visine Padurea Neagra



Mama mea e frumoasa ca o floare si o iubesc din tot sufletul!!! ☐
De ziua ei, in 21 octombrie, si-a invitat fostele colege de birou de la Oficiul Judetean de Turism Timisoara, eu fiind bucatarul lor personal ☐
Fiindca are nume de floare, i-am facut un tort-floare, ca o viorea (pe mami o cheama Viorica), folosind unul dintre ingredientele ei preferate: visinele. A rezultat un tort incredibil de gustos (m-a cucerit chiar si pe mine), asa ca de-abia astept sa-l incercati!!!
Tort de visine Padurea Neagra!!!!

Ingrediente

Pentru blat:

- 6 oua mari
- 200 g zahar
- 100 g unt
- 150 g faina
- 100 g amidon
- 1 lingura cacao
- 2 lingurite praf de copt

Ingrediente crema:

- 500 g visine din compot, fara samburi
- 25 g amidon
- 350 ml nectar de cirese sau visine

- 4 foi gelatina alba sau 8 g gelatina granule
- 500 ml smantana pentru frisca
- 150 g zahar

Ingrediente **pasta de lapte praf (optional):**

- 125 g zahar tos
- 100 ml apa
- 250 g lapte praf
- ulei pentru modelat (10-15 picaturi)

Mod de preparare:

Inainte de toate, se pregateste o forma de tort, cu inel detasabil, cu diametrul de 26 cm (se tapeteaza baza formei cu hartie de copt). Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru blat, se bate untul, tinut la temperatura camerei, cu zaharul pana se spumeaza.

Se separa ouale; albusurile se bat spuma cu un praf de sare; se lasa deoparte. Galbenusurile se incorporeaza, unul cate unul, in compozitia de unt.

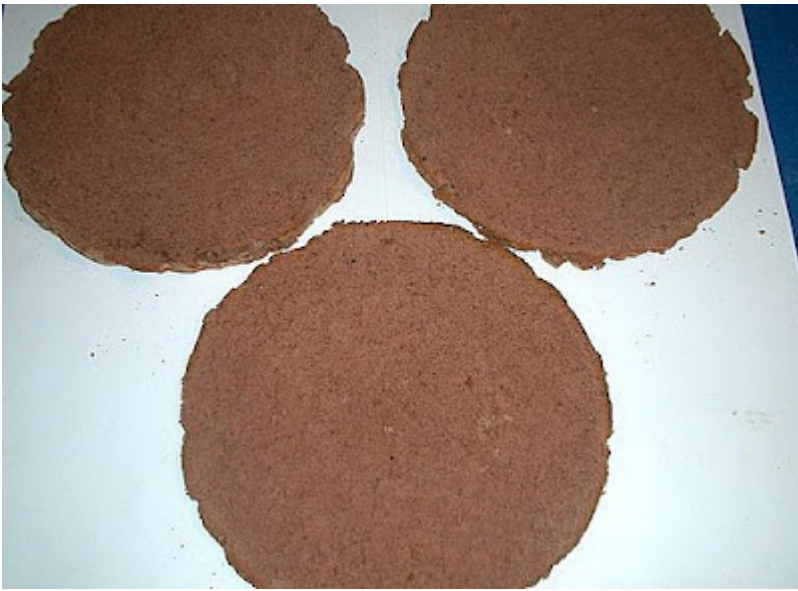
Se amesteca faina cu amidonul (folositi tot faina daca nu aveti amidon, dar sa nu fie mai mult de 220 de grame in total) si cacaua si se cern in crema de unt. Se amesteca usor.

Se inglobeaza apoi albusurile spuma, in doua transe, si se amesteca cu o spatula, cu grija, sa nu se lase aluatul.

Compozitia rezultata se toarna apoi in forma si se niveleaza.

Blatul se coace cca. 20-22 de minute, dupa care se lasa sa se raceasca.

Cand e rece, se feliaza pe doua nivele, urmand sa obtineti 3 blaturi subtirele:



Chiar usor de facut!

Dar cu toate aseta, am vrut sa-i pregatesc ceva mai special mamei.. asa ca i-am „croit” o floare din pasta de lapte praf ☐

Am taiat petale din pasta de lapte praf, care se prepara dupa cum urmeaza: zaharul se fierbe cu apa cateva minute, 8-10, dupa care se lasa la racit. La final, se adauga laptele praf si uleiul si se framanta totul foarte bine. Se adauga colorant alimentar dupa plac, dupa care se intinde pasta colorata intre 2 folii cu sucitorul si se decupeaza forme. Foarte important de stiut: eu am fost nevoita, de fiecare data cand preparam pasta, sa adaug mai mult lapte praf pana cand obtineam o pasta usor de modelat.

Eu am decupat pasta direct, cu un bol, in asa fel incat sa obtin petale. Petale, pe care le-am pus mai apoi la uscat intr-un bol ca sa ia forma unei flori desfacute:



Am facut si-un mic test: am pus petalele pe blat ca sa vad cum va arata...



Apoi m-am reintors la tort si am pregatit umplutura de visine, din compot.

Pentru crema, se scot samburii visinelor (in caz ca nu gasiti compot de visine fara samburi). Se inmoaie gelatina in apa rece cca. 5-8 minute. Daca folositi foite de gelatina, le puneti in multa apa rece dar daca folositi gelatina granule, adaugati doar 50 ml apa rece. Diferenta dintre cele doua tipuri de gelatina este ca foitele de gelatina se vor scurge de apa inainte de a le adauga in crema fierbinte, pe cand gelatina granule nu se mai scurge ci se

adauga asa cum e.

Astfel, se amesteca amidonul in 4 linguri nectar. Restul de nectar se pune la fiert; se adauga compozitia cu amidon si se lasa sa mai fiarba 2-3 minute. Se amesteca si visinele. Crema se ia apoi de pe foc si se adauga gelatina inmuata (sau scursa, dupa caz).

Cand compozitia de visine se mai raceste, dupa vreo 10 minute, se adauga frisca batuta cu zahar si se amesteca totul bine. Se umple tortul taiat pe din doua cu crema de visine si se tine la frigider cateva ore inainte de a fi servit (minim 4 ore):

Sa va fie de bine!



Sectiunea:



Tortul arata neterminat pentru ca am mai avut de pregatit si cateva aperitive, aperitive ce mi-au rapit muuuult timp!!! N-am mai ajuns sa prepar inca o portie de pasta de lapte praf, cum m-am gandit initial (voiam sa imbrac tortul cu pasta alba care sa aiba un contrast placut cu floarea mov) asa ca am aruncat in disperare frisca pe el si a iesit cum a iesit :))

Aici puteti admira tortul de anul asta, tot de ziua mamei mele dragi, intr-o varianta mult mai imbunatatita...daca nu la altceva, macar la nivel de ornare ☐





<http://savalaurl.blogspot.com>



<http://savalaurl.blogspot.com>



<http://savalaurl.blogspot.com>





Tort de ciocolata



Acest tort de ciocolata, absolut delicios, este preferatul meu!
(da' care nu e?! ☐)

L-am facut acum un an, de ziua lui Bogdi, cand a implinit 1 an. V-am pus o poza jos, la finalul postarii, ca sa ma credeti :))

De ce l-am ales pe acesta dintre sutele de alte torturi pe care le am?! Fiindca m-a intrigat faptul ca nu contine deloc zahar (in afara de un insignifiant pliculet cu vanilie) si pentru ca nugaua, echivalentul Nutellei, in tara asta a noastra in care nu gasesti nimic, intra in compozitia blatului si nu a cremei, cum se intalneste de obicei.

Este cu adevarat delicios, asa ca trebuie neaparat sa-l incercati!!! ☐

Ingrediente pentru 16 portii:

Pentru blat:

- 4 oua
- 200 g nuga (nutella)
- 1 plic zahar vanilat (10 g)
- 80 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 100 g piscoturi
- 80 g nuca macinata
- 150 ml smantana pentru frisca

Pentru crema:

- 150 ml smantana pentru frisca
- 300 g ciocolata alba
- 250 g unt moale
- 4 linguri jeleu de zmeura
- 4 linguri gem de visine
- fulgi de ciocolata

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 de grade. (foc potrivit).

Separati galbenusurile de albusuri. Faceti o crema din crema de alune (nutella) incalzita cateva secunde la microunde sau la bain-marie (doar atat cat sa devina fluida), galbenusuri si zahar vanilat.

Bateti albusurile spuma si incorporati-le in crema; va rezulta o crema frumoasa, ca un caramel ☐

Se adauga apoi faina si praful de copt, ambele cernute.

Faramitati piscoturile (biscuitii) si incorporati-i in crema, impreuna cu nucile.

Bateti spuma 150 ml. frisca si adaugati-o in crema, omogenizand bine compozitia. Asa arata compozitia finala, pregatita de copt:



Intr-o forma (26 cm diam.) puneti hartie de copt, apoi coaceti din coca obtinuta, pe rand, 4 blaturi (...stiu, nice.. ☺)

Mie ca sa-mi fie mai usor si ca sa fiu sigura ca-mi ies toate blaturile egale, am portionat de la inceput aluatul in 4 boluri:



...si am inceput sa coc blaturile, pe rand, cate 12 minute fiecare. Primele 5 minute la foc mai mare, dupa care am redus focul si am facut testul cu scobitoarea ca sa vad daca s-au copt.

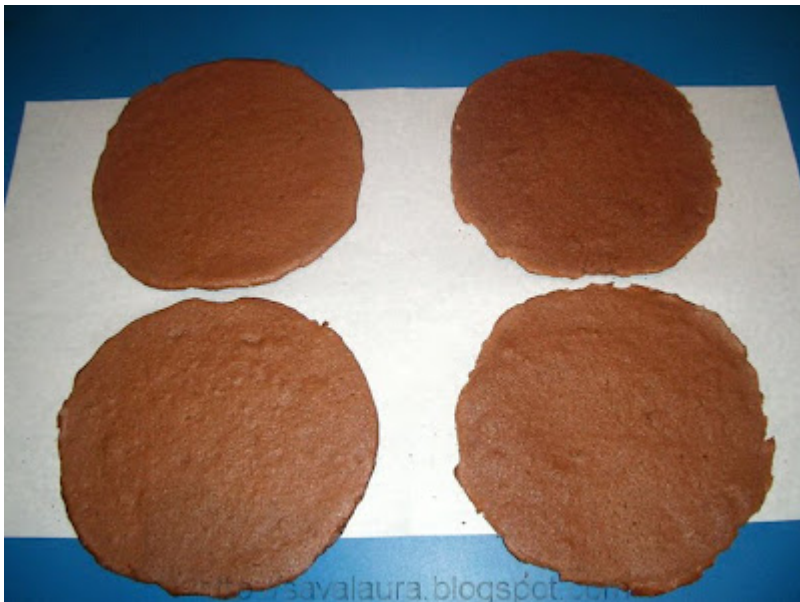
Blatul- inainte:



...si dupa :))



Aici toate 4, coapte frumos:



Dupa aceasta operatiune, toata casa mirosea a ciocolata... coapta! ☐

Preparare crema:

Amestecati ciocolata topita cu 150 ml. frisca lichida (nebatuta) si bateti-o cca. 3 minute.

Aaugati treptat untul si jeleul (sa nu fie reci!)



Ungeti primul blat cu gemul de visine:



Al doilea si al treilea blat se ung cu cate 4 linguri de crema:



Ultimul blat se acopera cu restul de crema:



Se orneaza tortul cu fulgi de ciocolata (tineti ciocolata cateva minute la congelator pentru a o putea mai usor razui)



Sectiuni delicioase :))



Extraordinar de bun!!!

...si iata si poza promisa, de la „anisorul” lui Bogdi ☐

...langa „tortuletele” cu kiwi

