

Tort cu crema de ciocolata si visine din visinata



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 frigida lichida: se rupe ciocolata alba in bucatele si se pune pe foc impreuna cu smantana pentru frigida; 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 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).

Rulada Padurea Neagra



Ultima reteta reinventata de mine, in urma provocarii **Engie**, este aceasta rulada Padurea Neagra cu visine din visinata si crema de mascarpone cu ciocolata alba. Stratul de frisca care altadata acoperea aceasta prajitura minunata a fost inlocuit de zahar pudra. Simplu si foooarte gustos!!! ☐

Ingrediente:

Pentru rulada:

- 4 oua
- un praf de sare
- 4 linguri apa fierbinte
- 120 g zahar
- 50 g faina
- 50 g amidon (sau tot faina)
- 25 g cacao
- 1 lingurita praf de copt

Pentru crema:

- 200 g visine din **visinata**
- 280 g mascarpone
- 150 ml smantana pentru frisca
- 100 g ciocolata alba
- 3 foite de gelatina

In plus:

- 100 ml visinata pentru insiropat
- zahar pudra

Mod de preparare:

Pentru rulada, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare de aragaz (cea incorporata aragazului), de cca.

Se separa ouale; galbenusurile se bat (cu mixerul) cu 60 g zahar timp de 2 minute sau pana se spumeaza. Se adauga apa fierbinte si se mai bat putin. Separat, se bat albusurile (tot cu mixerul) cu praful de sare (cat luati cu trei degete) si restul de zahar (60 g) pana se intaresc (nu ca pentru bezea). Spuma tare se incorporeaza apoi in amestecul de galbenusuri, cu miscari usoare, de sus in jos. Se adauga faina+amidonul+praful de copt si cacaoa, in 2-3 transe. Nu se mai foloseste mixerul ci o spatula sau o lingura de lemn si se amesteca cu grija, usor, cu rabdare □ ...pana cand aluatul e omogen (sa nu aiba bucatele de faina sau cacao „nedizolvate”). Se toarna aluatul in tava pregatita, se niveleaza si se pune in cuptor, pe sina din mijloc. In felul acesta, rulada se va coace uniform si frumos. Se stie ca profesionistii utilizeaza, cu precadere, plitele cu gaze naturale tocmai pentru a obtine rezultate excelente. Rulada se coace cca. 12 minute, maxim 14:



Cand e gata, rulada se rastoarna pe un prosop de bucatarie presarat cu zahar pudra sau cacao si se desprinde, cu grija, hartia:



Daca hartia opune rezistenta □ , nu fortati, ca sa nu rupeti blatul, ci udati-o putin, cu o pensula de bucatarie, si se dezlipeste.

Se ruleaza blatul in prosop si se lasa sa se raceasca complet:



Pentru crema, se scot mai intai samburii din visine, iar visinele se lasa la scurs. In continuare, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece si se lasa cca. 5-8 minute, timp in care se pregateste ganache-ul de ciocolata. Astfel, se pun intr-un vas smantana pentru frisca si ciocolata alba si se lasa la topit, la microunde sau la bain-marie. Se amesteca din cand in cand, mai ales daca ciocolata va fi topita la microunde (aveti nevoie de 2-3 pauze de „amestecat”). Se scot foitele de gelatina din apa si se adauga in crema de ciocolata inca fierbinte. Se amesteca energic, apoi se lasa sa se raceasca. Cand e rece (la temperatura camerei, n-o puneti in frigider) se amesteca cu branza mascarpone, batuta separat cu mixerul. Si asta e crema □

Blatul de rulada se deruleaza si se insiropeaza cu visinata; se intinde crema pe blat dar nu pana la capat, se lasa marginile

libere (eu am cam trecut peste linia imaginara ☐). Se lasa sa stea
asa aproximativ 15 minute, pentru a prinde un pic de consistenta:



Se aseaza visinele la un capat al blatului:



Se ruleaza apoi, usor, fara sa apasati, pana se obtine rulada. Daca vedeti ca iese putina crema la capatul ruladei, luati-o cu o lingura si introduceti-o inapoi, la capetele ruladei. Se lasa apoi sa stea in locul in care a fost rulata, nu se muta cca. o ora, pentru ca crema sa prinda consistenta. De-abia dupa aceea o puteti transfera pe un platou, pentru a o pune la frigider, unde trebuie sa o lasati pentru minim 5-6 ore.

Eu am lasat-o peste noapte si apoi am ornat-o cu cateva visine din visinata, dar nu inainte de a o pudra cu zahar praf:



Rulada Padurea Neagra, intr-o alta prezentare! ☐



Delicioasa!!!



Visinata



Astazi va ademenesc cu visinata, ca tot a venit primavara ☺ Primavara, cu ciresii si visinii ei infloriti!!! Ei, inca nu-s, da' asa-mi imaginez eu ca ar fi (a fost prea lunga iarna asta pentru mine ☺)

In mare, reteta urmeaza pasii si ingredientele descrise de Sanda Marin in minunata ei carte de bucate, cartea de capatai a mamei, la „sectiunea” culinar, pe langa care a mai strecurat ea cateva ingrediente-cheie...din auzite...din multiplele incercari facute de-a lungul anilor.

Chestia e ca rezultatul e unul de-li-cios!!! ...si daca n-am fi fost in post, cred ca atmosfera din jurul degustarii **„cartofilor” de biscuiti si cacao** s-ar fi insufletit simtitor :)))

Ingrediente:

- 1 kg de visine proaspete
- 400-500 g zahar
- alcool cat sa cuprinda visinele
- rom
- sirop de visine

!!! Ultimele doua ingrediente au fost adaugate de mami, pentru o varianta mai soft a visinatei ☐

Le puteti exclude daca doriti o „nota” mai tare, mai puternica a ei.

Mod de preparare:

Se aleg visine cat mai frumoase, coapte si intregi. Se spala cu grija; se rup coditele.

Se umplu cu ele sticle mari, speciale pentru visinata, de 3-4 kg, cu gatul larg.

Se pune un rand de visine, unul de zahar tos si asa mai departe...

Se leaga borcanul si se tine cateva zile la soare pana isi lasa visinele zeama si zaharul incepe sa se topeasca. Din cand in cand se scutura usor borcanul ca sa se aseze visinele.

Se toarna apoi alcool cat sa acopere visinele, rom si sirop de visine dupa gust si se leaga borcanul cu hartie pergament. Se aseaza din nou intr-un loc la soare si se lasa 2-3 saptamani.





Dupa gust, visinata se poate servi impreuna cu visinele sau numai zeama, iar visinele se servesc separat.

E minunata pentru insiropat blaturi...sau oricum, oricand :)))



Laura Sava



P.S. Visinata capata un gust aromat foarte placut daca se pun printre visine cateva boabe de cirese amare, precum si cativa samburi de visina, zdrobiti.