

# Tarta de ciocolata



Aceasta tarta de ciocolata este o reteta care, de obicei, este savurata de belgieni in timpul sarbatorilor de iarna.

Si de-acum, si la noi ☐

...si nu neaparat de sarbatori :))

Mie mi s-a parut extraordinar de buna: fina, cremoasa, gustoasa!!!

Gustul suprem in materie de ciocolata!

O alta idee, in forme individuale, gasiti aici: **Prajituri de ciocolata**

## Ingrediente:

- 140 g ciocolata
- 140 g unt

- 5 galbenusuri
- 3 albusuri
- 140 g zahar pudra
- cacao
- arome (daca doriti)

## **Mod de preparare:**

Prima data, se incalzeste cuptorul la 180 grade (foc potrivit) si se unge cu unt o forma de cca. 22 cm-24 cm.

Pentru blatul de ciocolata, topiti untul si ciocolata la bain-marie (sau la microunde, cu pauze si amestecand des).

Separat, intr-un bol inalt, bateti albusurile spuma cu jumatate din cantitatea de zahar (70 g) iar intr-un alt bol, galbenusurile cu cealalta jumatate (70 g).

Adaugati apoi ciocolata topita si racita in compozitia de galbenusuri.

La final adaugati albusurile batute spuma si amestecati usor, cu o spatula, pana se incorporeaza.

Turnati trei sferturi din compozitia de ciocolata in forma unsa cu unt si nivelati usor suprafata.

Dati tarta la cuptor pentru cca. 20-25 de minute.

Restul de compozitie se tine la frigider pana cand avem nevoie de ea.

Cand tarta e gata, o scoatem si o lasam sa se raceasca bine. Ea creste destul de mult, dar dupa ce o scoatem, ea se va lasa, raman numai marginile crescute, exact ca la tarta. Deci nu va stresati! ☐



Restul de compositie se pune in interiorul tartei (compositia iese ca un mousse) si se pudreaza cu cacao.

Eu, inasa, pentru ca am vrut ca si Bogdi sa guste din ea, nu am vrut sa las crema de deasupra necoapta...dar data viitoare o voi face in varianta „originala” ☐

Am umplut-o, in schimb, cu o crema delicioasa, un **ganache de ciocolata** spumos:



*Laura  
Sava*

Cum am spus si mai sus, tarta se poate pudra cu cacao (ca la tiramisu) sau se poate orna cu ciocolata.

Tarta se tine in frigider tot timpul:



*Laura Sava*

Eu am ornat-o cu ciocolata taiata in fasii subtiri cu un cutit zimtat (un cutit special):



*Laura  
Sava*

Reteta preluata de la Mihaela Z