

# Tort aniversar de ciocolata 18 ani de blog



Tort aniversar de ciocolata 18 ani de blog. Acesta este tortul cu numarul 18 din colectia de retete speciale, dedicate blogului meu!!!

Un vis devenit realitate: un blog culinar, un jurnal online, pe care l-am „deschis” cu gandul la fiul nostru iubit, Bogdan, care a fost, este si va ramane vesnic inspiratia mea!!!!

Cand mi-am facut eu blogul, nu ma atrageau decat retetele alea care pareau imposibile ☐ Cu cat era mai mare gradul de dificultate, cu atat mai mare dorinta de a le incerca! Acum, m-am linistit. Atat de faine-mi par retetele alea simple care-ti cer doar sa invarti, intinzi si coci :)))

Din cauza asta, am si ales ca astazi sa va aduc un tort simplu. Un **tort cu ciocolata**, bineinteles!! Multa ☐ Ca sa-l poata incerca oricine!

Nimic iesit din comun. Doar delicios! :))

## **Ingrediente:**

### **Blat de ciocolata:**

- 150 g unt
- 200 g ciocolata cu 50% cacao
- 6 oua
- un praf de sare
- 180 g zahar
- 170 g faina
- 5 g praf de copt (jumătate de plic)

### **Crema de ciocolata:**

- 500 g ciocolata cu lapte
- 200 ml smantana pentru frisca
- 3 foite de gelatina sau 5 g gelatina granule
- 400 g Mascarpone
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 250 ml smantana pentru frisca

### **Glazura de ciocolata:**

- 300 g ciocolata cu lapte
- 100 ml smantana pentru frisca
- 50 g unt

### **Pentru ornat:**

- 200 g alune
- 60 g zahar pudra
- Bomboane de ciocolata: cu umplutura de rom si Baileys
- Toblerone, cateva patratele de ciocolata alba

Cum era acum 18 ani?! Foarte frumos! Eram doar „o mana de oameni” in blogosfera romaneasca (culinara) si eram toti atat de entuziasmati! Ne cunosteam cu totii si ne-ndrageam. Ne scriam

zilnic, zeci de mesaje. Saream de la un blog la altul, uimiti de ce descopeream. Totul era nou si sincer. Din inima. Din pasiune.

Mi-e dor de vremurile alea! De blogspot :)) De toti „bucatararii” amatori, ca mine, de la care am invatat atatea! Mari multumiri, tuturor!!!! Nu va nominalizez, pentru ca sunteti foooarte multi, dar ma bucur ca v-am fost alaturi in aceasta calatorie frumoasa...si gustoasa!

Si ma reintorc la iubirii mei: Cipi si Bogdi, sotul si copilul meu, cu care am impartit totul! Iar primele felii din tortul meu festiv, le sunt lor dedicate! Lor si mamei mele iubite, Viorica, si tatalui meu iubit, Ioan, care ne vegheaza din ceruri!



Dar si pe voi va imbratisez cu toata dragostea, pentru ca ne sunteti alaturi! Ati intrat in familia noastra, gata! ☺ ...si sper sa si ramaneti, pana la final!



Laura  
Sava



## **Mod de preparare:**

### **Pregatire blat:**

Incalziti cuptorul la 170 de grade C (foc domol). Tapetati baza unei forme de tort, cu diametrul de 26 cm, cu hartie de copt.

Puneti pe foc (foarte mic) ciocolata rupta in bucatele impreuna cu untul taiat in cuburi si lasati pana se topeste ciocolata. Lasati apoi deoparte, sa se raceasca.

Bateti ouale cu zaharul si praful de sare (cat luati cu trei degete) la robot sau cu mixerul. Turnati sosul de ciocolata si, la final, faina amestecata cu praful de copt.

Turnati compozitia in forma si dati la cuptor pentru aproximativ 35 de minute.

### **Crema de ciocolata:**

Mai intai, puneti foile de gelatina in multa apa rece; daca folositi granule de gelatina, puneti doar 50 ml deasupra lor. In ambele cazuri, lasati gelatina la inmuiat 5-7 minute.

In acest timp, topiti ciocolata cu lapte, rupta in bucati, impreuna cu frisca lichida (200 ml). Adaugati apoi foitele de gelatina (sau granule), scurse de apa, si amestecati energic. Eu chiar am batut-o la robot un minut, pana s-a deschis putin la culoare.

Intr-un bol separat, bateti branza Mascarpone cu zaharul pudra (vanilat, daca aveti) si intr-un alt bol, bateti smantana pentru frisca, foarte rece, pana prinde consistenta.

La final, adaugati compositia cu Mascarpone si frisca batuta in crema de ciocolata, amestecand totul foarte bine. Eu m-am folosit tot de robot :))

### **Asamblare tort:**

Taiati blatul in trei felii, cat mai egale, si claditi tortul asezand in forma, pe rand, cate un blat si un strat de crema (pastrati putina crema si pentru ultimul blat, de deasupra). Puneti tortul la frigider pentru minim 6 ore sau, asa cum va recomand, lasati-l peste noapte.

### **Glazura de ciocolata si ornare tort:**

A doua zi, pregatiti glazura de ciocolata: puneti la foc mic ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, impreuna cu smantana pentru frisca, lichida, si untul; amestecati pana se topeste ciocolata, dupa care lasati la racit. Amestecati usor, nu viguros, pentru ca ciocolata sa se topeasca lent si sa nu se taie! Ca idee, daca cumva aveti ghinionul sa vi se taie crema de ciocolata, nu va panicati ☐ ...urmati pasii de aici: **Prajitura Bounty Bars**

Glazura se intinde incepand din mijlocul tortului iar marginile se orneaza cu alune macinate amestecate cu zahar. Ornarea lui a fost pasul cel mai simplu: am aruncat peste glazura bomboanele de ciocolata cu rom si Baileys, bucati de Toblerone si ciocolata alba.

Tortul „majoratului” blogului meu ☐





A iesit fantastic!!! Nu ne-am zgarcit cand l-am feliat ☐ ...si nici cu Prosecco :)))







Va imbratisam pe toti si va multumim pentru ca ne urmariti!!!!