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 6o 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 racoreasca 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 cocoloase.