

# Tort cu ciocolata alba si nuca de cocos



Dragii mei, anul acesta am vrut un tort de Pasti nu doar gustos ci si festiv, asa ca am ales sa fac un tort cu ciocolata alba si nuca de cocos pe care sper sa il strecurati pe lista voastra cu **bunatati de Pasti!!!!**

Nu e prea tarziu, si eu mi-am modificat meniul de Paste (ce surpriza, hahaaa...)

Lui Bogdi i-a placut la nebunie ideea „oualor” din dulceata cu care

sa ornam **tortul**, asa ca ne-am conformat (eu cu Cipi, bineinteles ☺). Sper sa va placa si voua la fel de mult!!!!

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 6 oua
- 180 g zahar
- 120 g faina
- 80 g amidon
- o lingurita praf de copt

### **Pentru insiropat:**

- lichior de cocos sau suc de ananas (din conserva)

### **Crema de ciocolata alba:**

- 300 g ciocolata alba
- 50 ml lichior de cocos sau lapte de cocos
- 250 g crema de branza dulce (Philadelphia)
- 140 g zahar pudra
- 500 ml smantana pentru frisca

### **Ornare tort:**

- 120 ml smantana pentru frisca
- 100 g dulceata/gem de caise
- 100 g dulceata/gem de capsuni
- oua de zahar sau ciocolata
- fulgi de nuca de cocos

## **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la foc moderat (175 grade C). Tapetati o forma rotunda de tort, cu diam. de 26 cm, cu hartie de copt.

### **Preparare blat:**

Separati ouale. Bateti galbenusurile cu zaharul. Separat, bateti albusurile tare si inglobati spuma rezultata, usor, cu o spatula in compozitia cu zahar si galbenusuri.

Amestecati faina cu amidonul si cu praful de copt si cerneti-le deasupra compozitiei, amestecand de jos in sus, cu grija, pentru ca amestecul sa ramana aerat.

Turnati aluatul in forma si neteziti. Puneti la copt pentru cca. 25 de minute. Lasati apoi blatul sa se raceasca si se scoate din forma.

### **Crema de ciocolata alba:**

Tocati marunt ciocolata si puneti-o intr-un vas impreuna cu lichiorul, la bain-marie (adica intr-un alt vas, putin mai mare, umplut doar pe jumătate cu apa).

Lasati pe foc pana cand se topeste ciocolata, dupa care puteti lua vasul de pe foc. Amestecati energic cateva secunde si lasati la racit.

Crema de branza se bate cu zaharul pudra, cu mixerul, pana se spumeaza; se adauga apoi cate o lingura de ciocolata alba topita si racorita, amestecand bine dupa fiecare.

Se bate frisca si se incorporeaza, tot cu mixerul, cremei de ciocolata si branza. Crema se imparte in 3 parti egale.

### **Asamblare tort:**

Taiati blatul pe 3 nivele; blatul se jos se aseaza pe un platou si se insiropeaza usor cu lichior de cocos sau cu zeama dintr-un compot de ananas.

Se inchide inelul detasabil al tortului in jurul lui (nu va necajiti daca nu aveti asa ceva, crema are o consistenta minunata si veti putea cladi fara probleme tortul si fara inel).

Blatul de jos se acopera cu o parte de crema; se aseaza blatul intermediar, se acopera si acesta cu o alta parte din crema si se aseaza capacul.

Tortul se acopera cu restul de crema, niveland frumos suprafata si marginile. Se lasa la frigider pentru cca. 1 ora.

### **Finisare tort:**

Bateti bine frisca. Acoperiti tot tortul cu un strat de frisca.

Restul de frisca (un sfert din intreaga cantitate) se pune intr-un sprit de ornat cu varf simplu, de rulo.

Se orneaza tortul in felul urmator: se modeleaza 12 „oua de Pasti” imprejurul tortului...mie mi-au iesit 13, ca tot e 13 azi ☐

Daca nu sunt destul de inalte, adaugati inca un strat de frisca peste cele deja existente.

In mijlocul tortului se traseaza un cerc din buline de frisca. Se incalzeste putin dulceata de capsuni si cea de caise; se umplu „ouale” cu dulceata. Bomboanele glazurate se aseaza in mijlocul cuibului de frisca ☐



Se presara fulgi de nuca de cocos langa cuibul cu oua de Pasti ☐  
...si se taie prima felie, pentru voi dragi prieteni!!!!



*Laura Sava*



Va imbratisez cu drag si va urez din toata inima Paste Fericit  
alaturi de cei dragi!!!  
...despre cat de gustos a fost tortul vorbim peste cateva zile :)))



Hristos a inviat!!!!