

Tort cu crema de ciocolata



Tort cu crema de ciocolata! Un tort festiv si prea gustos, pe care va invit sa-l savurati alaturi de noi!

Dragii mei, sper ca Sfintele Sarbatori Pascale sa va fi gasit sanatosi si cu sufletul impacat. Noi am avut niste zile pline, si cu bune si cu rele, dar acum, iata, lucrurile au reintrat pe fagasul lor normal, iar eu m-am trezit din nou in bucatarie ☐

Acest **tort cu crema de ciocolata**, si glazura in acelasi ton, ne-a readus tuturor zambetul pe buze!!!

Sper sa il incercati si voi, caci este rafinat si delicios peste masura!!! Si nu uitati nici de acesta: **Tort cu ciocolata alba si nuca de cocos**, un alt tort de Pasti extraordinar!!

Ingrediente:

Blat de cacao:

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

Pentru insiropat:

- 150 ml apa
- 50 g zahar
- o lingurita granule de nes sau un pliculet cappuccino
- o lingura lichior de cafea sau cateva picaturi esenta de rom

Crema de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g smantana (acra, de gatit)
- 100 g unt
- 200 ml smantana pentru frisca

Glazura de ciocolata:

- 150 g ciocolata neagra (minim 45% cacao)
- 75 ml lapte
- o lingura frisca nebatuta (frisca lichida)
- 20 g zahar
- 20 g unt, taiat in cuburi

Ornare:

- fulgi de migdale (se gasesc acum si la noi)
- o aluna □

Sfat: daca folositi ciocolata amaruie in loc de ciocolata cu lapte, veti obtine o crema mai inchisa si poate pentru unii dintre voi, mai ademenitoare □



Mod de preparare:

Preparare blat:

Se amesteca galbenusurile cu jumatate din cantitatea de zahar pana se dizolva zaharul si se obtine o crema de consistenta smantanii. Albusurile se bat cu restul de zahar. Se amesteca cele doua compozitii (eu am pus putin cate putin din compozitia cu albusuri in cea de galbenusuri si am amestecat usor, cu o spatula, de jos in sus).

Se adauga, treptat, cacaoa cernuta impreuna cu faina si praful de copt si se amesteca totul usor. Aluatul se toarna intr-o forma cu diam. de 26 cm. tapetata cu hartie de copt si se coace in cuptorul preincalzit, la foc potrivit (175-180 grade C), 25-30 de minute.

Blatul copt se lasa sa se raceasca putin apoi se scoate din forma sau, daca nu aveti forma cu pereti detasabili, se rastoarna. Se lasa sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie.

Sirop de zahar:

Se pune apa cu zaharul, intr-o craticioara, la fiert. Cand zaharul s-a topit, se adauga nesul sau pliculetul de cappuccino (aveti grija ca se umfla, mai dati deoparte cratita, mai amestecati, si apoi repuneti pe foc).

Se lasa sa dea in cateva clocote (cca.1 minut), dupa care se ia de pe foc. Se adauga lichior de cafea sau esenta de rom.

Crema de ciocolata:

Ciocolata pentru crema se rupe in bucatele si se pune sa se topeasca in bain-marie. Se da deoparte si se inglobeaza smantana, apoi se lasa sa se raceasca.

Untul, lasat din timp la temperatura camerei, se bate spuma si se adauga cremei de ciocolata. Frisca se bate bine si se amesteca si ea cu crema de ciocolata.

Asamblare tort:

Blatul se taie pe orizontal in trei parti egale. Se insiropeaza fiecare blat, pe masura ce se „cladeste” tortul.

Se imparte crema in trei parti; cu una se „unge” blatul de jos, cu cealalta cel intermediar si cu ultima se acopera tortul. Se lasa la frigider minim 2-3 ore sau peste noapte (intr-o forma cu capac).

Glazura de ciocolata:

Se topeste ciocolata la bain-marie (intr-un castron, deasupra unei alte cratite cu apa care fierbe la foc mic).

Se pune intr-o craticioara separata laptele, frisca nebatuta si zaharul si se aduce la punctul de fierbere, amestecand usor. Se adauga untul taiat in bucatele si se amesteca continuu.

Se toarna apoi in ciocolata topita, amestecand pana cand amestecaul capata luciu.

Ornare:

Se face foarte simplu: se formeaza din fulgi de migdale *flori de primavara* pe marginea si in mijlocul tortului:



Detaliu „floare” din migdale ☐



Momentul degustării a fost muuult asteptat ☐



De-abia am ajuns sa il surprind in poza, langa o ramurica din parul nostru in floare:



Pentru voi, cu drag!



Laura Sava