

Tort cu doua creme de ciocolata



Am botezat acest tort: tort cu doua creme de ciocolata din cauza sectiunii pe care mi-am imaginat-o inca dinainte de a pregati tortul ☐

Va prezint, asadar, prima mea inventie, o „capodopera” de ciocolata, nascuta din cele mai bune idei pe care le-am pus vreodata in practica atunci cand a venit vorba despre ciocolata... Prea intortocheat, nu?! ☐ ...pe scurt, tortul este compus din faimoasa crema alba de la **tortul nostru aniversar** si mousse-ul de ciocolata de la **Cupola de ciocolata**...

Toate astea plus blatul pufos si extrem de usor de realizat de la **Tort de struguri cu frisca**.

...pentru mami a mea scumpa, de ziua ei!!!

La multi ani, iubita meaaaa!!! :)Din pacate, pozele au fost facute seara, cand ne-am adunat cu totii in jurul ei...si nu reflecta nici pe jumatate frumusetea reala a tortului, dar m-am gandit ca ar fi pacat sa nu va impartasesc si voua aceasta minunata „imbinare” de retete, mai mult decat reusita...

Mamei mele i-a placut foarte mult...si noua, ce sa mai spun?!



Floricelele sint din martipan si intruchipeaza viorelele, al caror nume mami a mea draga il poarta ☐
 ...acum doi ani i-am decorat tortul de ziua ei: **Tort floare**, tot cu o viorea, dar croita un pic dupa un alt sablon ☐



...asa a fost cladit tortul: blat, deasupra crema alba, inca un blat, mousse-ul de ciocolata, blat din nou, crema alba si capac din blat :)))

Glazura, bineinteles preluata tot de la tortul nostru aniversar...o glazura extraordinara, si ca gust si ca tinuta...dupa ce a stat nici macar o ora la frigider, s-a intarit perfect ☐

...cu mentiunea ca de data asta am facut-o cu ciocolata neagra, cu minim 60 % cacao...



...ah, si era sa uit ce era mai important...blaturile au fost
insiropate cu siropul meu si-al mamei □ ...preferat de la **mini-
amandine**.
Delicios!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ma bucur si ma felicit, hi, hi...pentru ca mi-am lasat imaginatia sa zboare, caci a iesit un tort fenomenal!!!

P.S. pentru cele 4 straturi de blat, am copt de doua ori blatul de la tortul de struguri, fiecare blat fiind sectionat pe jumatate ☐