

Tort cu multa ciocolata



Prieteni dragi, incheiem astazi petrecerea data in cinstea lui Bogdi (inca nu cred ca are 15 ani ☹) cu tortul ales de el, un **tort cu multa ciocolata**, batoane, oua si sticksuri...tot de ciocolata ☹

Un tort pe care l-am savurat in familie si pe care va trebui sa il repet intr-un weekend foooarte apropiat, „din cauza” succesului de care s-a bucurat.

Scuzati pozele „la bec” si faptul ca tortului ii lipseste o funda colorata. Pe aia o pastram pentru o aniversare mai feminina :)))

Retineti, va rog, ca gelatina nu apare deloc pe lista cu ingrediente, astfel incat sper ca va veti bucura, cu mic, cu mare, de el!

Va multumim din tot sufletul pentru urarile prea frumoase si va trimitem, ca de obicei, cei mai dulci pupici din lume!!!!

Bogdiiii, ce fericita sunt ca esti la liceu si nu mai trebuie sa-ti fauresc figurine din pasta de lapte praf sau martipan, hahaaa!!!!

„La multi ani!”, iubirea noastra!!!! <3

Ingrediente:

Pentru blatul de cacao:

- 6 oua
- 200 g zahar
- 120 g faina
- 30 g cacao
- 2 lingurite praf de copt

Pentru crema de ciocolata cu mascarpone:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 300 g Mascarpone

Pentru crema de ciocolata cu unt:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 150 g unt (80 % grasime)

Sfat: puteti inlocui aceasta crema cu Nutella (400 g)

Pentru decor:

- Kinder Bueno, Oua Kinder Joy, Kinder Country, Kinder Schoko-Bons, batoane Mars, etc.

0 mica mostra, pentru voi ☐



Mod de preparare:

Scoateti untul si branza mascarpone din frigider inainte de a va apuca de treaba. Rupeti in bucatele ciocolata (pentru ambele creme).

Incingeti apoi cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm, cu inel detasabil.

Blat: spargeti ouale; bateti albusurile cu zaharul apoi adaugati galbenusurile. Faina, cacaoa si praful de copt se cern deasupra compositiei. Amestecati bine si turnati in forma pregatita.

Nivelati aluatul si dati la copt pentru aproximativ 35 de minute. Cand e gata, se lasa la racit in forma.

Crema de ciocolata cu mascarpone: topiti ciocolata la bain-marie sau microunde; separat, bateti mascarpone cu mixerul si turnati ciocolata, racorita. Veti obtine o crema spumoasa.

Crema de ciocolata cu unt: topiti ciocolata la bain-marie sau microunde. Bateti untul apoi turnati ciocolata topita si racorita

bine. Amestecati totul, la viteza mica.

Foarte usor! ☐

Daca vreti, o puteti inlocui cu Nutella, dupa cum am mentionat mai sus, la ingrediente!

Sfat: puteti topi ciocolata si la foc mic, dar va trebui sa o radeti pe razatoarea mare si sa ii adaugati doua, trei linguri de lapte sau frisca lichida.

Asamblare tort: blatul de cacao se taie pe jumatate si se umple cu crema de ciocolata si mascarpone; crema de ciocolata cu unt va acoperi suprafata tortului si marginile.

Tortul se orneaza imediat, pentru ca batoanele, sticksurile, toate nebuniile alea de ciocolata sa se faca una cu tortul ☐

Lasati tortul la frigider peste noapte!!

Eu, insa, am fost nevoita sa il feliez mai devreme...ceea ce nu i-a stirbit nici din prestanta si nici din deliciozitate :))



Mai mult decat gustos!!! Si plin de ciocolata!!!



Un alt tort, pliiin de ciocolata gasiti aici: **Tort cu 3 feluri de ciocolata!**