

Tort cu visine si mousse de ciocolata



Luna octombrie ii este dedicata in intregime mamei mele. In primul rand, pentru ca e ziua ei de nastere, dar si pentru ca e tare harnicuta si ne face, ca-n fiecare toamna, tot felul de bunatati. Ca sa ii multumesc ca ne poarta mereu de grija, dar mai ales pentru a o sarbatori, i-am facut un tort cu visine si mousse de ciocolata, exact pe gustul ei ☐

Te iubim, buni, sa fii sanatoasa si sa te avem langa noi cat mai mult!!!!!!

Ingrediente:

Blat „Diavolo”:

- 35 g cacao

- 60 g zahar brun
- 160 ml lapte (fierbinte)
- 150 g unt (moale)
- 120 g zahar tos
- 3 oua
- 220 g faina
- un varf cutit bicarbonat
- o lingurita praf de copt
- un praf de sare

Crema de ciocolata neagra:

- 200 g unt (80% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 300 g ciocolata 50% cacao

*!!! Daca nu agreeati cremele (mai grele) cu unt, puteti folosi aceasta **crema de ciocolata**, delicioasa ☐*

Mousse de ciocolata alba:

- 200 g ciocolata alba
- 4 galbenusuri
- o lingura zahar
- 200 ml smantana pentru frisca
- 80 ml lapte
- 4 foi gelatina sau 6 g gelatina granule

In plus:

- un borcan compot de visine (fara samburi)- 720 g
- pudra de cacao
- dulceata de visine

Pentru voi, cu drag ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt fundul unei forme cu diam. de 26 cm. Puneti visinele intr-o sita, la scurs.

Preparare blat:

Cerneti intr-un castron faina, bicarbonatul, praful de copt si sarea (cat luati cu trei degete). Intr-un alt castron, puneti cacaoa impreuna cu zaharul brun si jumatate din laptele fierbinte si amestecati energic, pana obtineti o pasta moale. Adaugati restul de lapte si amestecati incontinuu pana ce compozitia este omogena.

In continuare, frecati untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul tos pana la obtinerea unei creme spumoase (cca. 3 minute), apoi puneti ouale, unul cate unul, alternand cu compozitia uscata, de faina. Puneti un ou, o parte de amestec uscat, inca un ou etc ☐

La final, adaugati pasta de cacao si amestecati totul foarte bine.

Coacere blat:

Turnati compozitia in forma pregatita, nivelati cu dosul unei linguri si puneti la copt pentru cca. 25-28 de minute (faceti testul scobitorii, pentru a fi siguri).

Cand e gata, se scoate din cuptor si se lasa la racit in forma.

Crema de ciocolata neagra:

Topiti ciocolata, rupta in bucatele, intr-un vas, la bain-marie. Sau la microunde, facand pauze, pentru a amesteca ciocolata pana se topeste. Frecati untul, moale, cu zaharul pudra cateva secunde la putere maxima, pana cand obtineti o spuma usoara, apoi incorporati ciocolata topita. Crema e gata! :))

Spuma de ciocolata alba:

Puneti foitele de gelatina intr-un bol cu apa rece si lasati-le la hidratat cca. 10 minute.

In acest timp, bateti galbenusurile cu zaharul pana se spumeaza (cca. 1 minut). Adaugati in fir subtire laptele cald si amestecati continuu. Puneti compozitia la foc mic si cand se infierbanta, adaugati ciocolata alba, rupta in bucatele. Amestecati energic, pana cand se topeste.

Dati deoparte; scoateti foitele de gelatina din apa si adaugati-le, pe rand, in ciocolata fierbinte, amestecand foarte bine dupa fiecare. Bateti frisca, nu foarte tare, si adaugati-o in crema. Dati la frigider.

Asamblare tort:

Blatul de ciocolata se taie transversal (in jumatate). Nu-l manevrati mult, pentru ca e fraged si se rupe usor!

Asezati un blat inapoi in forma de tort (cel mai drept) si acoperiti-l cu crema de ciocolata neagra. Puneti mai multa crema in mijlocul tortului, pentru ca blatul care vine deasupra e usor bombat si crema se duce mai mult spre margini.

Asezati, asadar, celalalt blat deasupra cremei, cu partea bombata

in jos, si apasati usor, sa fie cat mai uniform. Blaturile nu se insiropeaza!

La final, turnati jumatate din spuma de ciocolata alba peste blat si asezati cat mai uniform visinele (fara samburi). Turnati restul de crema si nivelati.

Pastrare si servire:

Tortul se acopera cu folie alimentara transparenta (pentru a nu prinde un gust neplacut) si se pune la frigider. Se lasa minim 3 ore, pentru ca gelatina sa actioneze, dar ideal ar fi sa il lasati peste noapte.

Scoateti-l cu cca. o ora inainte de a-l servi, pentru ca crema de unt sa se mai dezmoreasca ☐

Tortul cu visine se presara cu cacao chiar in momentul in care il serviti, iar in mijloc se pun cateva visine din dulceata.





Laura Sava



Laura Sava

A fost delicios!!!





Laura Sava