

Tort de ciocolata



Acest tort de ciocolata este surpriza despre care va vorbeam la postul anterior, cel cu **aperitivele „inmiresmate”** de ziua noastra, un tort minunat, cel mai bogat tort de pana acum in ciocolata!!!!!!!

Mai decadent si mai irezistibil de-atat nu cred ca exista ☐ , are ciocolata in toate ungherele, si-n blat, si-n crema si in glazura dulce si lucioasa!!!

E cu adevarat un tort special, facut pentru o persoana speciala, sotul meu Ciprian, pe care-l iubesc nebuneste si-acum, si care e cel mai bun prieten, tatic si sot din univers (ma suporta dragul de el inca din liceu ☐).

Asadar, pentru sarbatorirea celor 9 ani de cand suntem „unul”, am ales acest *fara cuvinte de delicios* tort, dat fiind faptul ca amandoi suntem niste dulci...hahaha...si lesinam in fata unei felii de ciocolata!!!

Dar surpriza nu se opreste aici. Dedicatia se indreapta cu drag si catre o fata absolut incantatoare: Lavinia Gliga care mi-a facut marea bucurie de a-i putea impartasi aceasta valoroasa reteta (pentru mine, cel putin) in primul numar al revistei **„Decat o Revista”**, o revista ce va aparea pe piata pe la jumatatea lui noiembrie.

Pana atunci, insa, il puteti savura aici, alaturi de noi, sarbatoritii lunii!

Ingrediente pentru 18-20 portii

Blat de ciocolata:

- 350 g ciocolata amaruie/lapte, rupta bucati
- 2 oua intregi
- 8 oua separate
- 350 g zahar
- 200 g migdale macinate

Crema de ciocolata alba:

- 200 g ciocolata alba, rupta bucati
- 200 g unt nesarat
- 6 linguri frisca lichida
- 50 ml lichior „Grand Marnier” (puteti inlocui cu rom alb sau coniac)

Glazura de ciocolata:

- 200 g ciocolata cu lapte, rupta bucati
- 250 g unt nesarat
- 2 linguri de zahar pudra

Pentru fasia de ciocolata:

- 200 g ciocolata amaruie/lapte
- hartie pentru copt

Mod de preparare:

Pregatirea formei de copt:

Tapetati cu hartie de copt (pergament), pusa in trei straturi, baza si laturile unei forme rotunde, detasabile cu diametrul de 23 cm:





Preparare blat de ciocolata:

Preincalziti cuptorul la semnul 3/170 grade C. (foc domol). Topiti

ciocolata amaruie/lapte pe baie de aburi; lasati-o sa se raceasca:



Frecati cele 2 oua intregi cu cele 8 galbenusuri si cu zaharul pana ce amestecul devine vascos si



spumos:



Tocati migdalele la robotul



de bucatarie:



Incorporati-le apoi impreuna
cu ciocolata racita in amestecul de oua:





Bateti albusurile spuma:



Incorporati 1/4 din cantitate in amestecul de oua si ciocolata; apoi, cu miscari usoare, incorporati toata cantitatea de albusuri:





Coacere blat:

Asezati un vas rezistent, plin cu apa, in cuptor, pe nivelul inferior. Turnati compozitia de blat in forma pregatita:



...acoperiti-o apoi cu hartie pergament pusa in trei straturi si dati la cuptor timp de 1 ora si



45 de minute:



Lasati blatul sa se raceasca



complet pe un gratar metalic:



Crema de ciocolata alba cu unt:

Pentru a prepara crema, puneti ciocolata alba si frisca intr-un vas



la bain-marie:



Amestecati pana cand
ciocolata se topeste apoi o luati de pe foc si adaugati alcoolul:



Frecati spuma untul, apoi
incorporati in el ciocolata topita si racita:





frigider.

Tineti crema cateva minute la

Asamblare tort:



Taiati blatul in doua:

Intoarceti stratul de deasupra si ungeti-l cu crema. Asezati deasupra celalalt strat si dati la rece:





Crema e o minunatie, iar eu, ca sa o fac irezistibila i-am mai adaugat inca o tableta de cioco



alba!!! :)))

Glazura si ornare:

Pentru glazura, frecati untul spuma cu zaharul pudra pana cand se



topeste zaharul:

Adaugati

ciocolata topita la bain-marie:



Lasati la frigider pentru

cca. 30 de minute:





Ungeti tortul pe deasupra si



dati la congelator:



„Fasia” de ciocolata:

Pentru a pregati fasia de ciocolata, taiati o bucata de pergament de 70/25 cm. si pliati-o in doua, pe lungime.

Topiti ciocolata amaruie/lapte la bain-marie si cand incepe sa se ingroase turnati-o pe hartie si intindeti-o cu ajutorul unui cutit cu lama lata, avand grija sa lasati o margine neregulata:





Inveliti fascia in jurul tortului, fixati-o cu scotch si dati la congelator pana cand ciocolata se intareste (minim 20 de minute)



Desprindeti hartia cu mare



grija:



Aveti grija la ciocolata care se topeste incredibil de repede, mai ales daca pica razele soarelui pe el, cum am patit eu :))

Se orneaza dupa plac...eu l-am infrumusetat cu cateva flori din buchetul primit de la Cipi, cu florile mele preferate, pe care le-am bagat un pic prin albus batut si-apoi prin zahar:





Cele mai faine sectiuni ☐





La superlativ! Trebuie sa-l

incercati!!! ☐

P.S. Fetelor dragi, care imi sinteti mereu alaturi cu cuvinte frumoase si aprecieri, va daruiesc cateva floricele parfumate din buchetul meu pretios!!! Va pup dulce!!!!!!



...iar domnilor care ma

viziteaza si ma apreciaza (ma coplelesc, de fapt, cu laudele lor ☐) le trimit, cu mare drag si recunostinta, cele mai bune ganduri si salutari!!!!!!