

Tort de ciocolata



Acest tort de ciocolata, absolut delicios, este preferatul meu! (da' care nu e?! ☐)

L-am facut acum un an, de ziua lui Bogdi, cand a implinit 1 an. V-am pus o poza jos, la finalul postarii, ca sa ma credeti :))

De ce l-am ales pe acesta dintre sutele de alte torturi pe care le am?! Fiindca m-a intrigat faptul ca nu contine deloc zahar (in afara de un insignifiant pliculet cu vanilie) si pentru ca nugaua, echivalentul Nutellei, in tara asta a noastra in care nu gasesti nimic, intra in compozitia blatului si nu a cremei, cum se intalneste de obicei.

Este cu adevarat delicios, asa ca trebuie neaparat sa-l incercati!!! ☐

Ingrediente pentru 16 portii:

Pentru blat:

- 4 oua
- 200 g nuga (nutella)
- 1 plic zahar vanilat (10 g)
- 80 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 100 g piscoturi
- 80 g nuca macinata
- 150 ml smantana pentru frisca

Pentru crema:

- 150 ml smantana pentru frisca
- 300 g ciocolata alba
- 250 g unt moale
- 4 linguri jeleu de zmeura
- 4 linguri gem de visine
- fulgi de ciocolata

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 de grade. (foc potrivit).

Separati galbenusurile de albusuri. Faceti o crema din crema de alune (nutella) incalzita cateva secunde la microunde sau la bain-marie (doar atat cat sa devina fluida), galbenusuri si zahar vanilat.

Bateti albusurile spuma si incorporati-le in crema; va rezulta o crema frumoasa, ca un caramel ☐

Se adauga apoi faina si praful de copt, ambele cernute.

Faramitati piscoturile (biscuitii) si incorporati-i in crema, impreuna cu nucile.

Bateti spuma 150 ml. frisca si adaugati-o in crema, omogenizand bine compozitia. Asa arata compozitia finala, pregatita de copt:



Intr-o forma (26 cm diam.) puneti hartie de copt, apoi coaceti din coca obtinuta, pe rand, 4 blaturi (...stiu, nice... ☐)

Mie ca sa-mi fie mai usor si ca sa fiu sigura ca-mi ies toate blaturile egale, am portionat de la inceput aluatul in 4 boluri:



...si am inceput sa coc blaturile, pe rand, cate 12 minute fiecare. Primele 5 minute la foc mai mare, dupa care am redus focul si am facut testul cu scobitoarea ca sa vad daca s-au copt. Blatul- inainte:



...si dupa :))



Aici toate 4, coapte frumos:



Dupa aceasta operatiune, toata casa mirosea a ciocolata... coapta! ☐

Preparare crema:

Amestecati ciocolata topita cu 150 ml. frisca lichida (nebatuta) si bateti-o cca. 3 minute.

Adaugati treptat untul si jeleul (sa nu fie reci!)



Ungeti primul blat cu gemul de visine:



Al doilea si al treilea blat se ung cu cate 4 linguri de crema:



Ultimul blat se acopera cu restul de crema:



Se orneaza tortul cu fulgi de ciocolata (tineti ciocolata cateva minute la congelator pentru a o putea mai usor razui)



Sectiuni delicioase :))



Extraordinar de bun!!!

...si iata si poza promisa, de la „anisorul” lui Bogdi ☐

...langa **„tortuletele” cu kiwi**

