

# Tort de ciocolata cu crema de alune



Visam de mult timp la un tort extraordinar, un tort de ciocolata cu crema de alune, dar cum alunul nostru drag abia ajunge, toamna de toamna, sa ne ostoiasca pofta, l-am tot amanat.

Zilele astea, inasa, am avut un musafir deosebit, doi de fapt ☺ , doctorita Monica Susan si fiul ei Stefan.

Monica a avut grija de tati, cand i-a fost cel mai rau, iar pe mine m-a rasfatat cu tot felul de proceduri de infrumusetare, la Centrul Sophia pe care il detine, asa ca tortul pe care vi-l arat acum ii este in primul rand dedicat ei, pentru grija si dragostea cu care ne-a inconjurat din primele clipe!

...dar si voua, dragilor mei prieteni!!!

Si cum m-am gandit ca un **tort de ciocolata** poate nu e chiar de-ajuns ☹ , am mai facut unul, cu nectarinele noastre dulci si savuroase. V-am pus o poza la sfarsitul postarii, si promit sa revin cu reteta cat de curand.

Amandoua sunt absolut delicioase!!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat de cacao:**

- 5 oua mari
- 150 g zahar
- o lingurita praf de copt
- 30 g cacao
- 120 g faina
- cateva picaturi de esenta de migdale

### **Pentru insiropat:**

- 250 ml apa
- 2 linguri zahar
- cateva picaturi de esenta de rom

### **Crema de galbenusuri pe aburi:**

- 2 galbenusuri (mari)
- 180 g zahar
- 100 ml lapte
- 150 g alune tocate
- 200 g unt
- o lingurita rom

### **Stratul de ciocolata dintre blaturi:**

- 80 ml smantana pentru frisca
- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie

### **Glazura de ciocolata:**

- 50 ml lapte
- 1 lingura zahar

- 1 lingura mare unt
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie

### **Pentru „bordura” de alune:**

- 6 linguri crema de alune (de mai sus)
- 3 linguri frisca batuta

### **Pentru ornat:**

- 60-80 g alune
- 60-80 g martipan
- culoare alimentara verde

„Felia” voastra de tort, dragilor!!!!



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc mediu). Tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diam. de 24 cm.

Blat: bateti bine albusurile, adaugand zaharul in ploaie. Separat, amestecati galbenusurile si adaugati-le in spuma de albusuri, cu miscari usoare, de jos in sus. Puneti si esenta de migdale. Cerneti faina impreuna cu praful de copt si cacaua si inglobati-le in aluat.

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati. Lasati blatul la copt cca. 40 de minute.

Eu l-am lasat sa se raceasca 10 minute in forma, apoi l-am rasturnat (daca aveti forma de tort cu inel detasabil, deschideti cu grija inelul).



Taiati blatul in trei parti egale cu un feliator de torturi. Daca nu ati vazut pana acum unul, va spun eu cum sa-l depistati ☐ E un

„fierastrau” dotat cu o sarma subtire care feliaza perfect blaturile, ca aici: **Tort de dovleac cu crema de whisky.**



Crema: fierbeti alunele tocate cu lapte cca. 2 minute sau pana laptele se evapora. Amestecati intruna, avand grija sa nu se prinda de fundul vasului. Lasati apoi sa se raceasca:



In continuare, puneti galbenusurile, zaharul si untul rece, taiat in bucatele, la bain-marie pentru 10-12 minute.

Amestecati des, sa nu faca cocoloase iar cand crema prinde consistenta, scoateti vasul din baia de aburi si puneti-l intr-un altul cu apa foarte rece. In felul acesta, fierberea inceteaza imediat (se stie ca si dupa ce luati o crema de pe foc, ea continua sa fiarba).

Asa arata crema fierbinte:



Lasati apoi crema sa se raceasca si amestecati-o cu alunele fierte si reci. Aromatizati cu rom.

Scoateti 6 linguri din crema de alune si amestecati-le cu frisca batuta. Puneti compositia deoparte, pana e nevoie de ea, la ornat.

#### **Insiropare:**

Puneti toate ingredientele de la sirop intr-un vas, la foc tare, cca. 2 minute. Lasati la racit si adauga in el esenta de rom. Insiropati, pe rand, fiecare blat, dar numai in momentul in care le asezati in forma.

#### **Strat de ciocolata:**

Puneti smantana pentru frisca impreuna cu ciocolata rupta in bucati la topit, pe foc mic. Ungeti cele doua blaturi, reci, cel de jos si cel din mijloc, cu crema de ciocolata fierbinte (pe masura ce claditi tortul).

Spiralele de ciocolata sunt doar pentru poza ☐ , in final crema se intinde frumos pe toata suprafata blatului:



### **Umplutura:**

Impartiti crema de alune in doua. Cu o parte, ungeti blatul de jos si cu cealalta parte blatul din mijoc. Nu uitati sa „stropiti” blaturile cu sosul de ciocolataaa!!!! ☐



Asezati cel de-al treilea blat deasupra si insiropati-l usor cu siropul rece:



Puneti tortul la frigider pentru minim 4 ore sau, asa cum mereu va sfatuiesc, peste noapte!

Scoateti-l apoi si intindeti crema ramasa (pastrata la frigider, acoperita cu folie) pe marginile tortului:



### **Glazura de ciocolata:**

Puneti laptele, zaharul si untul intr-un vas la bain-marie. Lasati cca. 1 minut la fiert sau pana cand se topeste zaharul. Tocati ciocolata si adaugati-o; amestecati continuu si lasati pe foc pana se topeste. Lasati la racit.

Se realizeaza „bordura” din alune, din crema pastrata la rece (restul de crema amestecata cu frisca batuta), ornand marginile tortului. Puteti face lucrul asta foarte simplu, punand crema intr-o punguta, careia ii taiati cu o foarfeca varful. In mijloc se toarna glazura de ciocolata rece, incepand cu mijlocul tortului. Ea se va intinde mai apoi pe toata suprafata tortului, pana la dig □

### **Ornarea:**

Se infig alune de jur imprejurul tortului, si se orneaza cu o floare de martipan. Martipanul se amesteca cu colorant alimentar verde, se intinde si se formeaza cu o forma frunza sau cu un cutit bine ascutit petale:



*Laura Sava*

Se feliaza, nu foarte subtire, zic eu ☐ ...si se serveste!!!!!!!!!!!!



*Laura Sava*

Incredibil de gustos!!!!!!!



*Laura Sava*

Si cum va spuneam mai sus, va mai astept cu inca un tort special, cu **nectarine si amaretti**, pe care l-am facut tot in ziua aia ☐

