

Tort de ciocolata cu dulceata de cirese de cirese



Dulce, bun si aromat, acest tort de ciocolata cu dulceata de cirese ne-a „imbogatit” **masa festiva** de Florii (nu am avut timp de poze pas cu pas, dar sper ca rezultatul final sa fie de ajuns ☺)

Ornat special cum e, il puteti cu usurinta prepara si pentru marea sarbatoare pascala!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 300 ml lapte
- 40 g cacao
- 180 g zahar

- 150 g unt (moale, la temperatura camerei)
- 3 oua
- 300 g faina
- o lingura rasa praf de copt

Pentru crema:

- 2 oua mari
- 100 g zahar
- 75 ml suc proaspat de portocale
- 4 foi de gelatina sau 7 g gelatina granule
- 200 ml smantana pentru frisca
- 250-280 g dulceata de cirese

Pentru sirop:

- sirop de zahar ars sau in combinatie cu **lichior de cirese**

Pentru glazura si ornat:

- 200 g ciocolata cu lapte sau frisca batuta
- figurine: **puisori** sau **iepurasi**
- oua mici de ciocolata
- fulgi de nuca de cocos

Sfat: daca nu aveti timp de crema din oua, la bain-marie, puteti sari peste pasul asta: amestecati 250 g mascarpone cu zahar (pudra) si suc de portocale, urmand in continuare reteta.

Am ales puisorii de data asta, dar data viitoare il voi face cu iepurasi ☐



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C. (foc mediu). Ungeti cu ulei si presarati cu pesmet o forma de tort (cu diam. de 26 cm.) sau doar tapetati-o cu hartie de copt. O forma de tort cu inel detasabil ar fi de preferat!

Blat cu cacao:

Amestecati laptele cu cacaoa si cu 100 g zahar. Dati amestecul in clocot, si apoi lasati-l sa se raceasca.

Amestecati untul moale cu 80 g zahar; incorporati treptat ouale. Turnati praful de copt peste faina. Presarati faina, alternativ cu laptele cu cacao, peste compozitia de unt si oua. Omogenizati ingredientele.

Turnati aluatul in forma si dati-l cca. 30 de minute la cuptor. Scoateti-l apoi si lasati-l sa se raceasca in forma.

Cand e gata, treceti cu lama unui cutit pe marginea formei, in interior, pentru a putea scoate blatul „nevatat” □ Desfaceti apoi inelul detasabil al tortului si asezati blatul pe un gratar.

Pentru crema:

Bateti ouale cu zaharul pe baie de abur fierbinte (bain marie). Nu lasati sa dea in clocot! Lasati la foc mic timp de cca.12-15 minute, sau pana cand crema se spumeaza si capata consistenta.

Inmuiati gelatina foite in multa apa rece pentru cca. 5 minute (daca folositi gelatina granule, de la plic, puneti doar 50 ml apa); scurgeti foile de gelatina si dizolvati-le la microunde sau pe foc foarte mic. Gelatina granule nu se scurge inainte de a fi topita!

Aaugati in gelatina topita 3 linguri de crema de oua, omogenizati, si amestecati-o apoi cu restul de crema; turnati sucul de portocale si amestecati energic.

Lasati crema sa se raceasca. La final, bateti spuma frisca si amestecati-o cu masa de gelatina si oua.

Asamblare tort:

Taiati blatul in trei parti egale (inlaturati „capacul” bombat pe care-l face aluatul, daca il face □). Insiropati fiecare blat cu sirop, pe masura ce asamblati tortul (asamblati-l in forma cu inel in care l-ati copt).

Ungeti primul blat cu 1/2 din cantitatea de dulceata si crema, iar pe al doilea, cu restul de dulceata si crema. Puneti deasupra a treia felie de blat. Lasati tortul peste noapte la frigider, apoi indepartati inelul de tort.

Glazura si ornare:

Rupeti in bucatele ciocolata, apoi topiti-o la baie de aburi. Turnati ciocolata topita peste tort si lipiti figurinele pe margine, sau daca sunteti in criza de timp, ca mine □ , folositi frisca batuta pentru ornat.

Radeti ciocolata si asezati in mijloc oua de ciocolata. Pudrati totul cu fulgi de cocos, iar la baza folositi nuca de cocos

colorata in verde sau bombonele verzi, ce intruchipeaza iarba ☐





Crema este atat de buna incat va incurajez s-o preparati in cantitate dubla!!!!!! ☐

...in felul asta puteti chiar sa acoperiti intregul tort cu crema si apoi sa-l glazurati cu ciocolata sau frisca.



Tuturor „florilor” le urez un, din inima, La multi ani!!! ☐

...impreuna cu o ramurica in florita de visin de la noi din gradina:



Laura Sava