

Tort de ciocolata cu visine



Tort de ciocolata cu visine. Delicios si extrem de aromat! Pentru mami, de ziua ei.

Fiindca, acum, numai pe ea o mai avem. Si tot ce imi doresc e ca ea sa fie fericita!

Fiecare zi care trece, cu ea alaturi, e cea mai frumoasa zi din lume!

De ziua ei, asadar, i-am facut un **tort** cu blat de ciocolata si crema de ciocolata, asa cum ii place. Si, bineinteles, cu muulte visine, pe care le adora.

Te iubesc, mami scumpa!!! Frumoasa mea mamica! Sa fii sanatoasa si sa te bucuri de fiecare clipa, langa noi, muulti, multi ani de-acum inainte!

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 100 g unt
- 120 g zahar
- 6 oua mari
- un praf de sare
- 150 g faina
- 20 g cacao
- o lingurita cu varf praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 200 g ciocolata cu lapte

Crema de ciocolata cu visine:

- 300 g ciocolata cu lapte
- 150 g lapte condensat indulcit
- 180 ml smantana pentru frisca
- 4 foite de gelatina sau 8 g gelatina granule

Sfat: daca nu aveti lapte condensat, folositi tot frisca lichida.

Crema de mascarpone cu frisca:

- 250 g mascarpone
- 250 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra vanilat

In plus:

- 700 g visine din compot (fara samburi)

Decor:

- visine intregi din dulceata de visine sau visine din **visinata**

Mod de preparare:

Mai intai, am scos untul si branza din frigider; am rupt ciocolata in bucatele, si de la blat si de la crema. Am scurs zeama din compotul de visine si am taiat visinele in doua (daca le lasati intregi, veti felia greu tortul).

Crema de ciocolata:

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece (daca folositi granule, puneti apa doar cat sa treaca peste ele).

Topiti ciocolata cu laptele condensat si frisca lichida, la foc mic. Scurgeti foitele de gelatina si adaugati-le in crema fierbinte, amestecand bine (cea sub forma de granule nu se mai scurge ci se pune asa cum e).

Crema de ciocolata se lasa deoparte, la racit.

Pregatire blat:

Incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Bateti untul moale impreuna cu zaharul la robot sau cu mixerul.

Adaugati apoi ouale, pe rand, si praful de sare (cat luati cu trei degete); rasturnati faina amestecata cu cacaua si praful de copt+bicarbonatul.

La sfarsit, puneti ciocolata, rupta in bucatele si amestecati bine cu spatula. Turnati compozitia intr-o forma de tort (cu diametrul de 26 cm) si dati la cuptor.

Blatul se coace 20 de minute la 180 grade C (foc potrivit) si inca 7-8 minute la 160 grade C (foc mic).

Asamblare tort:

Lasati blatul sa se raceasca in forma, treceti cu lama unui cutit pe marginea formei pentru a desteleni ciocolata topita (daca e cazul) apoi taiati-l pe jumatate.

Eu am lasat dinadins o parte mai groasa si o parte mai subtire de blat, pentru ca am vrut sa am o baza mai „solida” pe care sa o pot insiropa cum trebuie. Ceea ce am si facut ☐

Puneti, deci, blatul mai gros inapoi in forma si insiropati-l cu zeama din compotul de visine. Rasfirati visinele deasupra blatului si turnati crema de ciocolata.

Asezati cel de-al doilea blat si puneti la frigider cca. 20 de minute.

Pentru a evita riscul ca siropul sa iasa din forma, va sfatuiesc sa puneti o tava sub ea. Eu exact asta am patit, desi forma mea cu inel detasabil e, aproape, noua :))

Crema de mascarpone cu frisca:

Bateti branza cu zaharul vanilat, la robot, si adaugati smantana pentru frisca; lasati pana cand prinde consistenta.

Totusi, ea nu va fi foarte ferma, ci mai aerata, asa ca, daca vreti, puteti pune 2 foite de gelatina (cele ramase din plic) sau o lingurita de gelatina granule (inmuiate si topite, ca si la crema de ciocolata).

Tortul se finalizeaza cu crema alba si visinele din dulceata, peste care eu am razuit niste ciocolata cu lapte si alba.

Un deliciu acest **tort cu ciocolata si visine!!!**



Ne-a placut tare mult si noua, chiar daca visinele nu ni se par intotdeauna atragatoare ☐



Laura
Sava

Si pentru voi, prietenii nostri dragi, avem o felie!!!



Laura
Sava

La sfarsit, vreau sa va arat si florile pe care le-a primit mami a mea draga de la noi: florile ei preferate, orhideele!!!



Va imbratisam pe toti cu drag!!!