

Tort de ciocolata neagra cu portocale



Laura Sava

Mi-am dorit un tort de ciocolata neagra cu portocale inca din vara ☐ ...si din cauza ca era prea cald, si visam sa ma arunc intr-o „gramada” de zapada, dar si pentru ca e o combinatie extrem de reusita, pe care, din pacate, nu ajung sa o savurez decat odata cu sarbatorile de iarna.

De parca doar atunci ar avea succes (adevarul e ca exact atunci are cel mai mare succes ☐)

Va prezint, asadar, **tortul nostru de Craciun** din anul acesta, pe care il impartim cu voi, cu toata dragostea!!!

Craciun fericit, prieteni dragi, sanatate multa va urez! Si inca o data sanatate, pentru ca stim cu totii ca daca esti sanatos, le poti face pe toate!!!

Ingrediente:

Blat de ciocolata cu portocale:

- 200 g unt (80 % grasime)
- 150 g zahar cu granulatie fina
- 200 g ciocolata neagra cu portocale
- 2 oua mari, intregi
- 4 oua, despartite
- 150 g faina
- 15 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 2 portocale mari, filetate

Pentru decor:

- 3 mandarine
- o pastaie de vanilie
- rahat galben

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de copt cu diam. 26 cm cu hartie de copt. Decojiti portocalele, inlaturati pielitele si taiati-le in bucatele mici. Lasati deoparte.

Preparare blat:

Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o intr-un vas la microunde sau la bain-marie.

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu 75 g zahar, cu ajutorul mixerului, 1-2 minute, pana se spumeaza usor. Adaugati ciocolata topita (si deja racorita) apoi ouale intregi si galbenusurile (pe rand) si amestecati bine.

Cerneti faina impreuna cu cacaua si praful de copt deasupra

compozitiei; adaugati bucatelele de portocala si amestecati usor, cu o spatula.

Separat, bateti albusurile cu restul de zahar (75 g) pana se formeaza o spuma tare, care se adauga la compositia rezultata. Amestecati din nou cu o spatula sau lingura de lemn, nu cu mixerul!

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati cu dosul unei linguri. Puneti la copt cca. 30-32 de minute, dupa care se poate scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca in forma.

Cand **tortul de ciocolata** e gata, se pudreaza cu zahar praf si se orneaza cu „lumanerele” din mandarina si fitil de vanilie ☐





Acesta a fost tortul nostru de Craciun, cu blat pufos si umed, ce speram mult sa va placa!!!



Laura Sava