

Tort de ciocolata simplu si rapid



Tort de ciocolata simplu si rapid!!

Dragilor, desi mai aveam pregatite niste gustari sarate pentru voi, am fost nevoita sa-mi schimb (radical) planurile, deoarece familia a decretat ca avem nevoie, urgent, de „ceva dulce” ☐

...mi-am amintit, astfel, de acest minunat **tort de ciocolata**, care s-a dovedit a fi exact ceea ce cautam, adica un „dulce” extrem de rapid si bun ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua mari
- 150 g unt
- 150 g faina
- 100 g zahar pudra
- 100 g cacao
- un pliculet de zahar vanilat
- un pliculet de praf de copt (10 g)
- 50 g nuca macinata
- un varf de cutit scortisoara pudra

Sirop de cafea:

- 250 ml apa
- 3, 4 linguri zahar
- un plic praf de cappuccino

Strat de gem:

- 150 g gem de caise sau dulceata acrisoara (de caise)

Glazura de ciocolata:

- 100-150 g ciocolata cu lapte
- o lingura ulei
- 50 g nuca/migdale (taiate cu cutitul)

Mod de preparare:

Frecati spuma untul cu jumătate din cantitatea de zahar pudra. Adaugati galbenusurile, unul cate unul, zaharul vanilat si scortisoara.

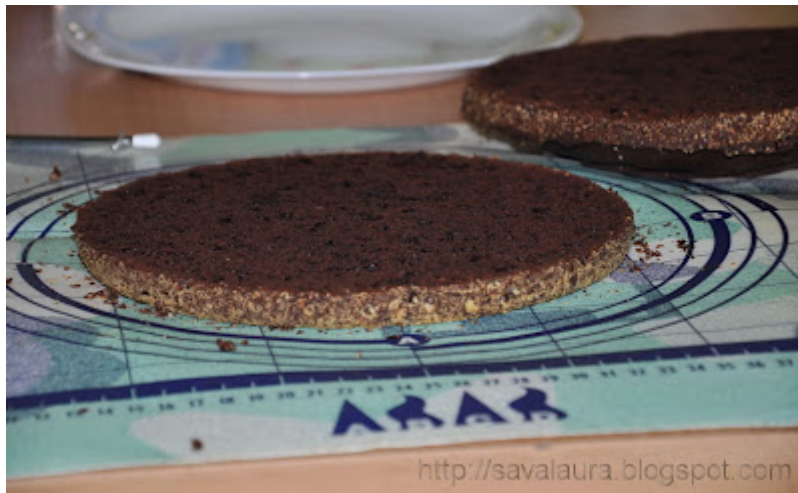
Incorporati faina, praful de copt, cacaoa si nucile macinate. Amestecati bine, pana se omogenizeaza compozitia.

Bateti spuma albusurile cu zaharul pudra ramas si incorporati spuma in compozitia preparata anterior, amestecand usor (cu o spatula, nu cu mixerul)

Turnati compozitia intr-o forma unsa cu unt si tapetata cu nuca macinata. Coaceti blatul la 180 grade primele 10 minute, si inca 10-15 minute la 170 grade. Cand este copt, rasturnati-l pe o planseta si lasati-l sa se raceasca:



Taiati blatul in doua:



Asezati blatul pe platoul de servit si insiropati-l cu siropul de zahar ars, racit (...si facut astfel: caramelizati zaharul, turnati apa, lasati pe foc pana se topeste, adaugti pliculetul de cappuccino si lasati la racit)

Umpleti blatul cu dulceata:



Taiati „capacul” blatului de sus (daca e cazul :P)...si potoliti-va pofta cu el, pana cand tortul e gata :))

Asezati-l deasupra primului blat si insiropati-l cu restul de

sirop:



Topiti ciocolata la bain-marie sau pe foc mic; adaugati lingura de ulei pentru a-i da stralucire si a o fluidiza.

Turnati, uniform, deasupra tortului (incepand din mijloc, pana pe margini)

Presarati nuca taiata:



...a fost rapid „savurat” :)))



...iar dulceața de caise i-a sporit și mai mult gustul intens (dark :P) de cacao și ciocolată:



Inspirație: ...rasfoind un nr. vechi din „Pofta Mare” ☐

P.S. Dacă îl doriți mai cremos, îl puteți umple cu budinca de vanilie, făcută cu mai puțin lapte decât de obicei, pentru a nu exista riscul de a da pe-afară ☐

...turnată peste stratul de gem, bineînțeles!