

Tort de ciocolata si portocale



Dragi prieteni, acest tort de ciocolata si portocale este incredibil de aromat!!! Crema fina de matase (de fapt, de ciocolata ☐) si blatul apetisant cu gust de migdale il transforma in cel mai bun tort de ciocolata cu portocale pe care l-am gustat vreodata!!!! Coaja, sucul si lichiorul de portocale au fost ingredientele cheie, spumoase, care au completat de minune aceasta aparitie, moderat de dulce ☐

Este un tort usor de realizat (chiar foarte usor, deci foarte pe placul incepatorilor), pe care l-am facut cu gandul la voi, cei care ma vizitati cu drag, ori aici pe blog, ori pe **facebook**, unde am ajuns, intr-un timp extraordinar de scurt (pagina mea are doar 2 luni) la peste 2000 de „like”-uri!!!!!!

Va multumesc!!!!!!!

Ingrediente:

Blat de ciocolata cu migdale:

- 6 oua mari
- 170 g zahar pudra
- 150 g unt
- 200 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 50 g faina
- 150 g migdale macinate
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 1 lingurita coaja rasa de portocala
- 50 ml suc proaspat de portocale

Crema de ciocolata:

- 200 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 300 ml smantana pentru frisca
- 3 linguri lichior de portocale (Grand Marnier)

Pentru decor:

- coaja de portocala confiata sau din dulceata

Sfat: migdalele pot fi inlocuite cu nuci, iar lichiorul de portocale cu un altul...mai ieftin ☐

Deci, observati ca nu va ingadui sa il inlocuiti cu altceva, fiindca are un maaaare aport in reusita acestui tort!!!

Mod de preparare:

Preparati mai intai crema, deoarece trebuie sa stea la frigider minim 3, 4 ore. Ideal este sa o lasati peste noapte, cum fac eu mereu cu cremele care au in componenta frisca si ciocolata.

Topiti, asadar, ciocolata cu lapte sau amaruie, punand-o impreuna cu frisca lichida la bain-marie. Compozitia nu are voie sa fiarba, astfel ca atunci cand vedeti ca ciocolata s-a topit, luati vasul de pe foc, adaugati lichiorul si lasati crema la racit.

Puneti-o in frigider, si dupa ce trece timpul mentionat, bateti

crema cu mixerul timp de 2, 3 minute sau pana cand se ingroasa.

Incalziti apoi cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Separati ouale; bateti spuma galbenusurile cu 50 g. zahar pudra. Adaugati untul, inmuiat cateva secunde la microunde sau lasat din timp la temperatura camerei si amestecati bine cu un mixer.

Topiti ciocolata la bain-marie sau la microunde, pentru cca. 1 minut (nu la putere maxima!). Adaugati-o in compozitia de oua. Bateti spuma albusurile cu 120 g. zahar pudra; adaugati 1/2 din albusurile batute in crema de ciocolata si amestecati usor, cu o spatula. Cerneti faina si praful de copt, si adaugati-le, impreuna cu migdalele macinate in compozitia spumoasa. Adaugati coaja de portocala, sucul si restul de spuma de albus si amestecati pana la omogenizare.

Turnati coca intr-o forma tapetata cu hartie de copt (diam. de 26 cm) si coaceti cca. 45 de minute. Blatul rezultat va fi destul de sfaramicios, sa il manevrati cu grija!

Taiati blatul pe trei niveluri, avand grija ca cel de sus, „capacul”, sa fie cel mai subtire. Acesta va fi faramitat si folosit la final ca element de decor □

Eu am facut asta cu feliatorul special de torturi (il puteti vedea aici, la **Cupola de ciocolata**) dar il puteti felia la fel de bine cu un cutit bine ascutit, si zimtat, blatul fiind umed si aerat.

Astea au fost cele doua blaturi ale mele:



Laura Sava

Asezati un blat din cele doua (cel de jos, care este cel mai drept) pe platoul de servit.

Ungeti-l apoi cu jumatate din crema de ciocolata, batuta bine:



Puneti al doilea blat si ungeti-l cu restul de crema. Presarati deasupra blatul subtire ramas si faramitat.

Va arata ca un tort-musuroi ☐



Ornati tortul cu coaja de portocala confiata sau bucati de portocala din dulceata; eu am avut **portocale mici**, intregi, aduse din Grecia ☐



Serviti cu pofta, in compania celor dragi, cum am facut si eu, cu toti ai mei aproape...si cu voi in gand ☺



Sectiunile astea delicioase sunt pentru voi, cu dedicatie!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava

Va pup dragilor si va multumesc mult pentru ca-mi sinteti aproape,
si la bine si la rau ☐

S-aveti pofta, daca-l incercati!!!!