

Tort de grapefruit roz cu blat de ciocolata



Dragii mei, a venit si-a si plecat Craciunul, ati vazut?! Nu stiu cum s-a strecurat, ca nu l-am prea simtit. Nu ca n-am avut zapada, dar nici macar o amarata de ceata n-am avut ☹

Din contra, a batut soarele-n geam mai ca-n primavara.

Probabil din cauza asta nu am fost in stare sa pregatesc ceva decadent si pacatos, ci ceva tonic si-aromat: un tort de grapefruit roz cu blat de ciocolata (blatul se regaseste, totusi, in obsesia mea pentru ciocolata ☹).

Craciun fericit, prieteni dragi, cu vorbe calde si oameni buni aproape!!!!!!!

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 150 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 6 oua mari
- 160 g zahar
- 6 linguri apa
- 170 g faina
- 30 g amidon
- 2 lingurite praf de copt

Crema:

- 250 g branza mascarpone
- 250 ml iaurt
- 220 ml suc proaspat de grapefruit
- 8 foite gelatina sau 15 g gelatina granule
- 300 ml smantana pentru frisca

Dulceata de grapefruit:

- 2 grapefruituri roz, mari (cca. 400 g)
- 180 g zahar
- sucul de la o portocala
- zeama de la o lamaie mica

Pentru bezele:

- 4 albusuri
- un praf de sare
- 225 g zahar tos

Pentru ornat:

- 1 grapefruit roz, taiat felii subtiri

Mod de preparare:

Se prepara bezele, exact ca in **reteta** □

Pentru dulceata de grapefruit:

Curatati de coaja si de pielitele albe (atat cat puteti) grapefruiturile roz. Taiati fiecare felie in bucati potrivite si amestecati-le cu zaharul. Lasati sa stea cca. 30 de minute, timp in care se pregateste blatul.

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de 26 cm. (cu inel detasabil).

Blatul:

Rupeti in bucati ciocolata si topiti-o la microunde sau la bain-marie. Separati ouale; bateti galbenusurile 2-3 minute cu zaharul si apa. Adaugati ciocolata topita, apoi faina, amidonul si praful de copt cernute. Bateti albusul spuma si incorporati-l in aluat. Turnati compozitia in forma si lasati la copt cca. 30 de minute; lasati apoi la racit.

Finalizare dulceata de grapefruit:

Puneti amestecul la fiert, la foc potrivit, timp de 5 minute. Turnati sucul proaspat de portocale si mai lasati la fiert 10 minute; amestecati din cand in cand. Turnati zeama de lamaie si mai tineti pe foc 5 minute, la foc mare. Lasati la racit si macinati in bleder sau treceti printr-o sita rara.

Crema:

Inmuiati gelatina in apa rece (ori e foite, ori granule, se acopera cu apa rece cat sa treaca cu doua degete peste). Lasati-o la inmuiat cca. 10 minute, apoi scurgeti-o de apa si topiti-o la microunde sau la bain-marie (in cca. 5-8 secunde e gata). Lasati deoparte.

In continuare, amestecati branza mascarpone cu iaurtul si sucul, proaspat stors, de grapefruit. Luati o lingura de crema si amestecati-o cu gelatina fierbinte. Turnati-o apoi in crema si amestecati energic. In felul asta, gelatina nu va face nesuferitele cocloase ☐

Puneti crema la frigider timp de 15 minute. Bateti frisca, nu foarte tare, si adaugati-o in crema. Amestecati usor, cu o spatula.

Finalizare tort:

Taiati blatul pe trei nivele. Eu am mai obtinut unu' mic in plus, capacul, pe care l-am degustat pe loc ☺

Impartiti crema si dulceata in trei parti egale. Umpleti apoi fiecare blat cu cate un strat de dulceata si unul de crema. Lasati deoparte 4-5 linguri de crema, cu care veti orna tortul mai apoi.

Tortul de ciocolata se lasa peste noapte in frigider, sau pentru minim 4 ore. Inlaturati cu grija inelul detasabil al formei si scoateti tortul (se desprind marginile cu un cutit ascutit, daca e cazul).

Ornati tortul cu crema ramasa si cu bezele sfaramate. Asezati in mijloc feliile de grapefruit, si serviti!!!





Foarte reconfortant!!!!



Iata si-o sectiune □



Si o poza cu tortul langa brad, ca doar e Craciunul!!!!!!! ☐



Laura Sava