

Tort de puncî



Acest tort de puncî a fost o revelație ☐ Un blat ferm, un gust intens de ciocolată (deși are doar câteva grame în compoziție) și o cremă fină și ademenitoare, cu aromă de vin fiert și portocală...un tort foarte reușit!!!!

Aveam de gând să pregătesc și-un **tort cu ciocolată**, decadent, dar va fi mai mult decât binevenit de Revelion!!!

Ingrediente:

Pentru puncî:

- o portocală feliată
- 150 ml vin roșu
- una, două semințe de anason
- un baton mic de scortisoară sau o linguriță scortisoară pudră
- un cuisor

Blat de ciocolată:

- 75 g ciocolată dulce sau amară

- 125 g unt
- 125 g zahar
- un varf cutit sare
- 3 oua mari
- 220 g faina
- 20 g cacao
- 2 lingurite praf de copt

Crema cu portocale si rom:

- 5 foi gelatina sau 10 g gelatina la plic, granule
- 4 portocale
- sucul de la o lamaie mica
- 3 galbenusuri
- 100 g zahar pudra
- 50 ml rom
- 350 ml smantana pentru frisca

In plus:

- suc de portocale pentru insiropat (200 ml)

Ornare tort si portocale glasate:

- 100 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra vanilat
- 200 ml apa
- 100 g zahar
- o portocala mare
- o lingura fistic maruntit
- fructe de anason stelat (optional)

Mod de preparare:

Preparare Punci cu vin rosu:

Dati in fiert feliile de portocala cu vinul rosu si mirodeniile; lasati totul sa fiarba, la foc mic, cca. 2-3 minute.

Cand e gata, se lasa sa se racoreasca mai intai si abia dupa aceea il puteti strecura printr-o sita fina.

Pregatire blat:

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

Bateti untul cu zaharul si sarea; adaugati pe rand ouale. Amestecati faina cu cacaoa si praful de copt si cerneti-le impreuna; ciocolata se rade fin.

Se inglobeaza toate in unt, alternand cu puncitul.

Turnati compozitia pentru blat in forma de tort pregatita si coaceti blatul cca. 30 de minute.

Cand e gata, scoateti-l si lasati-l sa se raceasca.

Crema cu portocale si rom:

Curatati de coaja si taiati in cubulete 2 portocale. Celelalte doua se storc, dupa ce de la una s-a ras coaja.

Bateti in bain-marie galbenusurile, zaharul pudra, romul si coaja de portocala (eu n-am mai pus-o), pentru cca. 6-7 minute. Inglobati sucul de lamaie si cel de portocale (cca. 200 ml).

Dizolvati gelatina, dupa cum am scris mai pe larg **aici** . Amestecati apoi una, doua linguri de crema in gelatina si de-abia dupa aceea se inglobeaza intreaga cantitate de gelatina in crema.

Dati crema la rece 20-25 de minute, amestecand din cand in cand.

Separat, bateti frisca si incorporati-o in crema impreuna cu bucatelele de portocala.

Asamblare tort si ornare:

Blatul se insiropeaza si se umple cu crema de portocale. Se lasa la frigider peste noapte.

Inainte de servire, se inveleste cu un strat subtire de frisca batuta cu zaharul vanilat.

Se taie rondela portocala ramasa. Apa se da in fiert cu zaharul; se glaseaza 5 minute rondela de portocala. Se scurg si se decoreaza cu ele tortul, impreuna cu fisticul maruntit si fructele de anason stelat.

Fara prea multe cuvinte: tortul nostru de Craciun!!! ☐
...servit, dupa cum vedeti, in compania **punciului din lichior de oua**:





Laura
Sava



Laura
Sara



Divin! ☑ Un adevarat tort de Craciun:



Laura
Sava



Laura Sava