

**Tort de revelion cu ciocolata
si nes**



Dragii mei, acest tort de revelion cu crema de ciocolata si nes, absolut delicios, va este dedicat cu toata dragostea!!!!

Ati fost alaturi de mine, unii dintre voi inca de la inceput, din 2007, altii m-ati descoperit pe parcurs...dar indiferent de momentul in care ati intrat in viata mea, si eu in a voastra ☺ , tin mult sa va multumesc pentru cuvintele minunate cu care mi-ati incalzit inima si pentru admiratia pe care mi-o purtati!!!

Ma bucur enorm sa stiu ca m-ati luat, cu incredere, cu voi in bucatarie si ca „familia” noastra de gurmanzi se largeste pe zi ce trece ☺

Sper ca si de acum incolo sa va incant cu retete deosebite (probabil mai mult dulciuri ☺) si sa ma bucur impreuna cu voi de reusitele voastre culinare in fata familiei sau a prietenilor.

Va urez din toata inima „La multi ani”, sa fiti mai sanatosi, mai impliniti, intr-un cuvant: mai fericiti!!!!

Ingrediente:

Blat:

- 4 oua
- 6 linguri zahar pudra
- un plic zahar vanilat (Bourbon)
- 3 linguri jumătate faina
- 25 g unt topit

Crema:

- 4 galbenusuri
- 5 linguri zahar
- 5-6 lingurite lapte
- 3 linguri faina
- 3 lingurite nes
- 2 lingurite cacao
- 200 g unt
- doua linguri **lichior crema de whisky**

- 200 g ciocolata cu lapte

Sirop:

- o canita apa (200 ml)
- 2 linguri zahar
- 50 ml rom sau o lingurita esenta de rom

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g ciocolata alba sau **martipan**

La muulti ani, dragilor!!!! Impartim cu voi acest **tort de revelion** deosebit, un tort ceas plin de arome!!!



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diam. de 18 cm. (o forma mica).

Preparare blat:

Separati ouale. Bateti albusurile spuma cu zaharul tos si zaharul vanilat (10 g); adaugati galbenusurile, untul topit, si racit, si faina cernuta.

Amestecati totul cu grija, cu o spatula, pana la omogenizare (sau cu mixerul, la treapta cea mai mica de viteza). Turnati compozitia in forma pregatita si dati la cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Crema de nes:

Frecati galbenusurile cu zaharul tos, laptele, nesul, cacaoa si faina; puneti apoi la bain-marie (pe aburi). Din momentul in care apa de dedesubt incepe sa clocoteasca, se da focul la minim si se tine crema pe foc, amestecand des, timp de cca. 10 minute.

La final, adaugati untul rece, taiat in bucatele, si amestecati pana se topeste. Turnati lichiorul crema de whisky si dati la rece. Dupa ce a stat o ora, doua la frigider se scoate si se bate cu mixerul.

Separat, topiti ciocolata cu lapte si adaugati-o in crema cu nes, amestecand bine. Daca vedeti ca crema este inca prea lichida, topiti 3 foi de gelatina (sau 6 g gelatina granule) si incorporati-le cremei. Crema se pune la frigider pana in momentul asamblarii tortului.

Sirop de zahar:

Preparati siropul din apa si zahar tinute pe foc cca. 3 minute. Lasati sa se raceasca si adaugati romul sau esenta de rom.

Finalizare tort:

Taiati blatul in trei si insiropati fiecare blat pe masura ce il asezati in forma. Scoateti 5-6 linguri din crema pentru ornat, iar restul cremei impartiti-o in jumatate. Cu o jumatate de crema, ungeti primul blat, asezat inapoi in forma cu inel, iar cu cealalta jumatate ungeti celalalt blat. Blatul mai subtire, de deasupra, va fi „capacul” tortului. Se insiropeaza si el, usor.

Tineti tortul la frigider pentru cca. 30 de minute, dupa care il

puteti scoate si imbraca in crema pusa dinainte deoparte (pentru ca tortul sa iasa bine din forma treceti cu un cutit pe marginea tortului).

Ceas de ciocolata:

„Ceasul” de ciocolata se face foarte usor: topiti ciocolata cu lapte si turnati-o deasupra capacului formei de tort tapetata cu hartie de copt. Dati la frigider 10 minute, dupa care desprindeti cu grija si asezati deasupra tortului. Ornati apoi cu ore, ca la ceas, din martipan sau ciocolata alba. Pe margine, puneti clopotei si bombonele argintii.

Un adevarat tort de revelion!!! ☐



La multi ani!!!!!!

P.S. Cu sectiunea ma intorc dupa ce revin la realitate ☐

Sfat: Daca vreti sa folositi o forma de tort cu diam. de 26 cm,

dublati cantitatile (la crema puteti folosi doar 300 g unt).