

Tort de revelion cu ciocolata si nes



Iubitii mei, acest tort delicios cu crema de ciocolata si nes 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:

Pentru blat:

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

Pentru crema:

- 4 galbenusuri
- 4 linguri zahar
- 4 lingurite lapte
- 3 linguri faina
- 3 lingurite nes
- 2 lingurite cacao

- 200 g unt
- 2 linguri [lichior crema de whisky](#)
- 200 g ciocolata cu lapte

Pentru sirop:

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

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g ciocolata alba sau [martipan](#)

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru blat, se separa ouale. Albusurile se bat spuma cu zahar si zahar vanilat. Se adauga galbenusurile, untul topit si racit si faina cernuta. Se amesteca cu grija cu o spatula pana la omogenizare (sau cu mixerul, la treapta cea mai mica de viteza). Se toarna compozitia intr-o forma cu diam. de 18 cm. tapetata cu hartie de copt si se da la cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Pentru crema, se freaca galbenusurile cu zaharul tos, laptele, nesul, cacaua si faina, dupa care se pun la bain-marie. 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, se adauga untul rece, taiat in bucatele. Se amesteca pana se topeste, se adauga lichiorul crema de whisky si se da la rece. Dupa ce a stat o ora, doua la frigider se scoate si se

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

Se prepara siropul din apa si zahar tinute pe foc 3-5 minute. Se lasa sa se raceasca si se adauga esenta de rom.

Se taie blatul in trei si se insiropeaza fiecare blat pe masura ce il asezam in forma. Se scot 5-6 linguri din crema pentru ornat, iar restul cremei se imparte in jumatate. Cu o jumatate de crema se unge primul blat, asezat inapoi in forma cu inel, iar cu cealalta jumatate se unge celalalt blat. Blatul mai subtire, de deasupra, va fi „capacul” tortului. Se insiropeaza si el, usor. Se tine tortul la frigider pentru cca. 30 de minute, dupa care se scoate si se imbraca cu crema pusa dinainte deoparte (pentru ca tortul sa iasa bine din forma treceti cu un cutit pe marginea tortului).

Se topeste ciocolata cu lapte si se toarna deasupra capacului formei de tort tapetata cu hartie de copt. Se da la frigider 10 minute, dupa care se desprinde cu grija si se aseaza deasupra tortului. Se orneaza tortul cu ore, ca la ceas, din martipan sau ciocolata alba si cu clopotei si bombonele argintii.

Un adevarat tort de revelion!!! ☐

[shashin type="photo" id="14763" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

La multi ani!!!!!!

[shashin type="photo" id="14764" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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).