

Tort de trufe

[shashin type="photo" id="15625" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Acest delicios tort cu trufe de ciocolata ii este dedicat cu toata dragostea lui Cipi, cel mai bun sot din lume!!!!!!!!!!!!!!

Tortul este atat de gustos, atat de fin, atat de perfect pentru noi. Pentru mine mai ales, caci are in compozitie si ciocolata si cafea, dupa care lesin de pofta!!! Mereu ☺

L-am facut deja de 3 ori pana acum, incepand cu ziua mea, si tot nu ne-am plictisit de el...

Ar fi pacat sa nu il incercati!!!

Ingrediente pentru 16 portii:

Pentru blatul de biscuit:

- 2 oua mari
- un praf de sare
- 120 g zahar
- un pachet zahar vanilat (10 g)
- 50 g faina
- 80 g amidon
- 6 linguri lapte gras
- o lingurita praf de copt
- 30 g cacao pudra

Pentru crema de ciocolata:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 2 lingurite de cafea macinata
- 400 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Pentru decor:

- **trufe albe de ciocolata**
- ciocolata rasa

In afara de acestea:

- **dulceata de portocale**
- o forma pentru copt cu diam. de 24 cm.
- hartie de copt

- cornet de bucatarie

Mod de preparare:

Radeti ciocolata. Incalziti frisca lichida si cafeaua intr-un vas, pe foc mic, fara a le lasa sa fiarba:



Adaugati ciocolata rasa si topiti-o apoi in compozitia de cafea, amestecand continuu:



Se ia crema de ciocolata de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se lasa peste noapte la frigider.

Asa arata dupa o noapte...mniammmm!!! ☐



...si din compozitia asta puteti face inghetata, si inca una absolut delicioasa ☑



Blatul de biscuit, la care nu am reusit sa surprind decat poza finala ☑



Separati galbenusurile de albusuri. Bateti spuma albusurile cu sarea si apoi turnati in ploaie 50 g. zahar. Frecati bine galbenusurile cu restul de zahar, cu zaharul pudra si cu 6 linguri de lapte cald.

Amestecati faina, amidonul, praful de copt si cacaoa, apoi turnati peste crema cu ou. Adaugati albusurile batute spuma si amestecati-le bine folosind telul.

Incalziti cuptorul la 175 grade. Puneti hartie de copt pe fundul formei de copt (neaparat cu diam. de 24 cm. sau chiar 20 cm), turnati apoi blatul de biscuit, nivelati-l si lasati-l la cuptor 25-30 de minute.

Rasturnati-l pe o planseta si taiati-l in trei, dupa ce s-a racit:



Un feliator de torturi (cu sarma) v-ar fi foarte util (il gasiti in magazinele mari). Arata cam asa: **Cupola de ciocolata**

A doua zi scoateti crema de ciocolata din frigider si amestecati-o foarte bine cu mixerul timp de cateva minute (3-4 min.) sau pana cand obtineti o crema spumoasa, matasoasa ☐



Stropiti blaturile, pe masura ce le „claditi” cu siropul preferat...al meu e cel de la **Mini-amandine** ☐



Incalziti **dulceata de portocale** si ungeti cu el blatul de jos si cel din mijloc.

Turnati putina crema de ciocolata pe toate cele trei blaturi, asezati-le unul peste celalalt:



Aplicati apoi restul de crema de jur-imprejurul tortului.
Pentru ca ornarea tortului sa nu fie un mic dezastru, adica sa nu
ajungeti sa murdariti si platoul si masa, si servetul de bucatarie,
si pana chiar si pe voi :D, va sfatuiesc ca inainte de a incepe
ornarea tortului, sa ii „tapetati” fundul cu hartie de copt si de-
abia apoi sa incepeti sa-l manjiti ☐



...astfel, spatiul de lucru va ramane curat si cu aspect „finisat”
caci tot ce va ramane de facut este sa trageți ușor, de sub tort,
fasiile de hartie de copt:



În final, tortul se finalizează cu **trufe de ciocolata albe**, de
cafea... și cu stelute, „croite” cu ajutorul cornetului, pe care l-am
primit în dar (chiar de ziua mea!) de la minunatul și nemaipomenit
de talentatul Jacob!!!



Un mic detaliu ☐



Mii de multumiri si pupici, Jacob drag!!! ...o „steluta” dulce este pentru tine:



Sectioni apetisante:



...si cam asta a fost Truffle Cake-ul pe care voiam de mult sa-l realizez.

Felia aceasta este pentru voi, de ziua mea si a lui Cipi!!!



Matasos si delicios!!!!!! ☐