

Tort de trufe



Tort de trufe: unul dintre torturile mele preferate!!

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)
- 100 g faina

- 30 g amidon
- 50 ml lapte gras (cca. 6-7 linguri lapte)
- 5 g praf de copt (jumătate de plic)
- 20 g cacao pudra

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

Sfat: la blat, daca nu aveti amidon, folositi tot faina in locul lui.

Mod de preparare:

Preparare crema de ciocolata cu cafea:

Crema se va prepara mai intai deoarece trebuie sa stea la rece peste noapte. O faceti seara iar a doua zi coaceti blatul si finalizati tortul.

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



Laura Sava

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



*Laura
Sava*

Luati crema de ciocolata de pe foc si lasati-o sa se raceasca.
Acoperiti-o apoi cu o folie de bucatarie si lasati-o peste noapte
la frigider.

Asa arata dupa o noapte...mniamm!!! ☐



Din compozitia asta puteti face inghetata, si inca una absolut delicioasa!!!!



Va arat o poza cu blatul de biscuit, la care nu am reusit sa surprind decat poza finala :)) Imediat, mai jos, aveti si modul de preparare al blatului.



Blat de biscuit cu cacao:

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. Amestecati usor, pana se inglobeaza. La final, adaugati albusurile batute spuma si incorporati-le cu grija, folosind telul sau o spatula.

Coacere si feliere:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Puneti hartie de copt pe fundul formei de copt (neaparat cu diametrul de 24 cm sau

chiar de 20 cm).

Turnati apoi compozitia pentru blat in forma pregatita, nivelati usor si lasati la copt aproximativ 20-25 de minute. Nu il lasati mai mult de atat la copt, sa nu usuce prea tare (blatul oricum va iesi mai ferm, nu este un blat pufos, de tip pandispan, dar este perfect pentru acest tort).

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**. Totusi, nu va ingrijorati daca nu aveti asa ceva, blatul se taie frumos si cu un cutit zimtat. Si cu rabdare ☐

Finalizare crema de ciocolata cu cafea:

A doua zi, scoateti crema de ciocolata din frigider si bateti-o foarte bine cu mixerul timp de cateva minute (3-4 minute) 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, pe masura ce le asezati unul peste celalalt:



Laura Sava

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 ☹ , 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:



Ornare tort:

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



Un mic detaliu:



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



Sectiuni apetisante:



Laura Sava



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!!!!!! ☐