

Tort Foret Noire cu visine



Tort Foret Noire cu visine: un deliciu!!

Cine a ajuns zilele astea pe Facebook a putut citi pe **pagina mea** ca sinuzita pe care o credeam tratata (blestemate sa fie punctiile alea oribile care n-au rezolvat nimic...) a revenit cu forte proaspete, si ca tonusul meu, altadata de invidiat, a coborat vertiginos, dar fiind ziua mamei mele, pe care o iubesc nespus, mi-am adunat umbra de forte si i-am pregatit tortul suprem: Tort Foret Noire sau Tort Padurea Neagra (in viziunea ei, nu exista ceva mai delicios ca visinele si ciocolata. Ba, poate **amandinele** ☐) Si anul acesta, asadar, va prezint acelasi minunat tort, asemanator celui de aici: **Tort Padurea Neagra**, facut tot cu ocazia zilei ei. Spun *asemanator*, deoarece tortul de anul acesta are in blat nuca.

Oricum ar fi, acest tort este un adevarat deliciu, ce trebuie savurat macar o data-n viata!!!

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 150 g ciocolata amaruie sau cu lapte
- 120 g unt moale
- 100 g zahar
- un praf sare
- 7 oua
- 200 g nuci macinate
- 50 g faina
- un pliculet praf de copt (10 g)

Crema de frisca:

- 4 foi gelatina sau 5 g gelatina granule
- 100 ml sherry-wine (lichior de cirese)
- 500 ml smantana pentru frisca
- un borcan compot de visine – 720 ml

Jeleu de visine:

- 250 ml suc de visine
- un pliculet Tort Gelee
- 2 linguri zahar

Sirop:

- 8-10 linguri zeama din compot
- 3-4 linguri lichior de cirese

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte
- 200 ml smantana pentru frisca
- 10-12 visine din compot

S-a injumatatit rapid :))



Mod de preparare:

Blat:

Cuptorul se incinge la 175 grade C (foc potrivit).

Ciocolata se topeste in bain-marie sau cu grija, in cuptorul cu microunde (nu-l setati la puterea maxima!).

Se bate untul, lasat din timp la temperatura camerei, cu zahar si sare.

Se separa ouale; albusurile se bat spuma. Galbenusurile se inglobeaza in unt.

Se adauga apoi, folosind mixerul, ciocolata topita, nucile macinate si faina cu praful de copt (cernute impreuna). Se adauga, treptat, albusul batut si se amesteca usor cu o spatula.

Se toarna aluatul intr-o forma cu diam. de 26 cm tapetata cu hartie de copt. Se coace timp de cca. 30 de minute.

Crema:

Se injumatatesc si se inmoaie foile de gelatina in apa rece (cat sa treaca cu doua degete peste ele). Se scurg bine de apa si se dizolva la bain-marie sau la microunde (doar 5-6 secunde). Gelatina nu are voie sa dea in clocot, deoarece isi pierde proprietatile de inchegare. Se amesteca apoi cu lichiorul de cirese.

Se bate frisca; se adauga o lingura de frisca in compositia cu gelatina si se omogenizeaza. Se adauga apoi intreaga cantitate de frisca, amestecand usor cu o spatula.

Jeleu de visine: Se scurg visinele; se pregateste o glazura din suc de visine, zahar si Tort Gelee, punandu-le pe toate intr-un ibric, la foc mic, pentru cca. 1 minut.

Finisare:

Blatul se taie pe 2 nivele (veti obtine 3 straturi). Blatul inferior se stropeste cu amestecul de lichior si zeama din compotul de visine si se unge cu cca. 7-8 linguri de crema de frisca. Se aseaza deasupra visinele scurse (le presarati cat mai uniform si le presati usor in crema) si jumatate din jeleu (glazura cu Tort Gelee). Se aseaza al doilea blat deasupra, se stropeste si el cu cateva linguri din amestecul licoros □ , si se unge cu restul de jeleu si 7-8 linguri de crema de frisca. Se acopera cu cel de-al treilea blat si se unge cu restul de frisca. Se lasa la frigider peste noapte (sau minim 3 ore).

Ornare:

Se bate bine frisca; se pune deoparte 4-5 linguri, pentru avelinele de frisca.

Se unge cu restul de frisca, de jur imprejur, tortul. Se rade ciocolata si se presara pe margine, cat mai uniform (inclinati usor tortul si presarati fulgii de ciocolata cu mana, fara sa-i atingeti insa suprafata; ii aruncati pur si simplu, iar cei care cad ii „refolositi”).



Laura Sava

In bucatarie, in plin proces de creatie □



Laura Sava



Pe masa, langa alte, multe, bunatati:



Laura Sava

Delicios!!!!