

# Tort Negresa cu crema de branza si ciocolata



E minunat acest Tort Negresa cu crema de branza si ciocolata, prieteni dragi! E ciocolatos, cremos, echilibrat de dulce...si fara gelatina! ☐ E perfect si dupa cateva ore de stat la frigider dar va sfatuiesc sa il faceti cu o zi inainte, pentru ca va fi si mai bun!!!

Eu i l-am facut lui tati, de ziua lui, dar abia acum am reusit sa ma mandresc cu el. Cu tortul, adica...pentru ca, scuzati cacofonia, cu tati ma mandresc mereu! <3

**Ingrediente:**

## **Blat de ciocolata:**

- 200 g ciocolata cu minim 50% cacao
- 130 g unt
- 180 g zahar
- 200 ml cafea sau apa
- 3 oua mari
- 200 g faina
- 50 g amidon (sau 25 g faina)
- o lingurita praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat

## **Crema de branza:**

- 500 g crema de branza cu smantana
- 150 g zahar pudra vanilat
- 300 ml smantana pentru frisca

## **Pentru insiropat:**

- 200 ml lapte+50 g zahar+1 lingurita nes sau lichior de cafea

## **Crema de ciocolata:**

- 200 g ciocolata cu lapte, rupta in bucatele
- 100 ml smantana pentru frisca
- 35 g unt

## **In plus:**

- 2 linguri pudra de cacao

## **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm.

Pentru blat, puneti mai intai cafeaua, proaspat preparata, pe foc cu zaharul si lasati pana cand se topeste zaharul. Lasati sa dea in clocot de cateva ori, dupa care adaugati untul rece, taiat in cuburi. Puneti ciocolata, rupta in bucatelele, si mai lasati putin pe foc (pana cand se topeste ciocolata). Lasati deoparte, sa se

racoreasca.

In continuare, adaugati ouale in amestecul racorit si amestecati totul foarte bine.

La final, adaugati faina cernuta impreuna cu amidonul (daca nu aveti amidon, folositi tot faina), praful de copt si bicarbonatul. Aluatul rezultat se toarna in forma pregatita si se niveleaza.

Blatul se lasa la copt cca. 30-35 de minute. Cum va spuneam si aici, la **Negrese cu ciocolata**, nu lasati blatul mai mult la copt, ca sa ramana fraged!

Lasati-l la racit in forma, apoi taiati-l pe doua nivele, rezultand trei blaturi subtiri. Aveti mare grija cand le manevrati, pentru ca sunt fragile (aluatul e fraged si sfaramicios).

Pentru crema, amestecati crema de branza cu zaharul pudra, folosind mixerul. Separat, bateti smantana pentru frisca (frisca lichida sa fie foarte rece), dar nu prea tare, nu ca pentru ornat. Adaugati frisca batuta in crema de branza si amestecati bine, tot cu mixerul. Daca nu gasiti crema de branza cu smantana, folositi 400 g crema de branza, gen Philadelphia+100 g smantana (acra, fermentata) sau chiar mascarpone, dar „diluati-l” neaparat cu putin iaurt (50 g).

Tortul se „cladeste” punand un blat, din cele trei, inapoi in forma; se insiropeaza cu laptele indulcit si amestecat cu nes sau cu lichior de cafea. Daca vreti sa pape si cei mici, insiropati blaturile cu lapte indulcit ☐

Peste blatul din forma se toarna o jumatate din cantitatea de crema si se niveleaza. Se aseaza apoi cel de-al doilea blat, „capacul”, adica blatul de sus, care e mai bombat de obicei. Se insiropeaza si el si se rastoarna restul de crema. Se niveleaza si se acopera cu ultimul blat, cel mai drept dintre toate (ori cel din mijloc, ori cel de la baza).

Crema de ciocolata e pasul final: se topeste ciocolata impreuna cu smantana si untul la microunde sau intr-un ibric, la foc mic. Se lasa sa se raceasca si se toarna deasupra blatului de sus. Tortul se da la rece peste noapte. Inainte de servire, se desface inelul

detasabil al formeii si se aseaza tortul pe un platou. Se presara, cat mai uniform, pudra de cacao peste suprafata lui si se serveste □



Mie-mi place foarte mult cum arata marginea tortului, neornata, are un contrast placut, dar voi, daca vreti, puteti sa o acoperiti cu biscuiti zdrobiti de ciocolata.



Sectiunea e foooarte atragatoare, de asemenea! ☐



Un super tort acest minunat tort!!!!



Pentru voi, cu mare drag!

