

Tort Potcoava norocului



Dragii mei, acest Tort Potcoava Norocului, **un tort deosebit**, cu crema Toffee si mousse de cocos, va este dedicat cu toata dragostea si recunostinta!!!

Este, daca vreti, cadoul meu, pentru noaptea dintre ani, un semn al prieteniei noastre ☺

Anul nou sa va gaseasca cu zambete largi pe buze, cu inimile pline de iubire si ganduri pline de speranta!!!

Va multumesc din suflet pentru toate cuvintele frumoase si pentru ca mi-ati fost alaturi si in acest an ce se incheie in curaaaand ☺
Va pup dulce!!!!!!!

Ingrediente:

Pandispan alb:

- 8 oua mari
- 7 linguri zahar
- 7 linguri ulei
- 8 linguri pline cu faina
- 1/2 pachetel praf de copt (5 g)

Pandispan negru:

- 8 oua mari
- 10 linguri zahar
- 10 linguri ulei
- 5 linguri faina
- 3 linguri cacao
- 1/2 pliculet praf de copt (5 g)

Mousse de cocos:

- 300 g ciocolata alba
- 300 ml lapte de nuca de cocos (din conserva)
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina la plic (granule)
- 500 ml smantana pentru frisca

Crema Toffee:

- 400 g ciocolata cu lapte
- un praf de scortisoara pudra
- 200 ml smantana pentru frisca
- 100 g unt
- o lingura **lichior-crema de whisky** sau ciocolata (optional)

Pentru ornat:

- 150 g zahar pudra
- 200 g unt
- 100 g nuca de cocos
- stelute de ciocolata

La muuulti ani!!!!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Vom incepe cu cremele, care trebuie sa fie reci inainte de a fi puse intre blaturi, iar primul pas va fi sa puneti la inmuiat foitele de gelatina in multa apa rece (dupa ce foitele se inmoaie, apa se arunca). Daca folositi gelatina granule, puneti atata apa cat sa treaca cu doua degete deasupra ei. In ambele cazuri, gelatina se lasa sa se hidrateze timp de cca. 10 minute, timp in care ne ocupam de spuma de cocos.

Mousse de cocos (spuma de nuca de cocos):

Aduceti laptele de cocos la fierbere (scuturati bine conserva inainte de a o deschide). Cand laptele s-a infierbantat, adaugati ciocolata alba, rupta din timp in bucatele. Amestecati pana cand se topeste, dupa care dati vasul deoparte.

Lasati 2-3 minute sa se raceasca, dupa care adaugati foitele de gelatina, scurse bine de apa (apa in care au stat foitele de gelatina se arunca!!!). Daca ati folosit granule de gelatina, nu mai aruncati apa si o adaugati asa cum e in crema de cocos fierbinte.

Amestecati totul foarte bine apoi lasati crema sa se raceasca, amestecand in ea, din cand in cand.

La final, bateti frisca (daca nu e indulcita, adaugati zahar, cca. 50 g zahar pudra) si amestecati usor cu crema de cocos.

Crema Toffee:

Aduceti frisca lichida la fierbere (la bain-marie). Adaugati ciocolata cu lapte, rupta in bucatele si untul rece, taiat de asemenea in bucati. Amestecati pana cand se topesc; adaugati scortisoara pudra si lichiorul (nu e neaparat sa il adaugati). Lasati crema apoi la racit.

Cand s-a racit, se mixeaza timp de cca. 1 minut. Crema va avea o culoare minunata si o consistenta matasoasa, irezistibila ☐

Blaturile de pandispan (aveti nevoie de o tava cu dimensi. de aprox. 32 cm. lungime/23 cm. latime) :

Se prepara urmand pasii de aici: **Pandispan**...cel alb, exact ca cel redat in imagini, iar cel negru, inlocuind 3 linguri de faina (din cele 8), cu cacao. Ambele blaturi se taie apoi, cu grija, pe jumatate.

Montarea tortului:

Asezati o bucata de blat negru pe tava (cel mai gros); inchideti inelul detasabil.

Turnati deasupra lui jumatate din cantitatea de mousse de cocos si nivelati (am cantarit pentru voi cam cat ar fi o jumatate din crema: cca. 550 g).

Adaugati peste crema una din foile albe de pandispan (cea mai subtire) si presati usor. Adaugati jumatate din crema toffee...pe care, din nou, am cantarit-o: cca. 330 g.

Acoperiti cu celalalt blat negru si cu restul de mousse de cocos, inca vreo 550 g.

Tortul se incheie cu un capac din blatul alb ramas si restul de crema neagra...da, tot cam 330 g ☐

Finalizare:

Tortul se lasa la frigider pentru cca. 4, 5 ore, dupa care se decupeaza cu un cutit, bine ascutit, in forma de potcoava (eu il las intotdeauna peste noapte).

Se decoreaza potcoava cu crema de unt (se amesteca toate ingredientele pana obtinem un amestec spumos), si cu fulgi de nuca de cocos.

Nu va pot spune decat un singur cuvint: Delicioooooos, nemaipomenit, magnific!!

Va las cateva poze, pentru exemplificare ☐



Laura Sava



Laura Sava

Sa aveti pofta!!!!!!!!!! ☐



La multi ani!!!!!!!!!!