

Tort Potcoava norocului



Dragii mei, acest tort deosebit, cu crema Toffee si mousse de cocos, Tort Potcoava Norocului, 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 pentru o tava cu dimens. de aprox. 32 cm. lungime/23 cm. latime:

Pandispan alb:

- 8 oua
- 8 linguri zahar

- 8 linguri ulei
- 8 linguri faina
- 1/2 pachetel praf de copt (5 g.)

Pandispan negru:

- 8 oua
- 8 linguri zahar
- 8 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)
- 7 foite gelatina
- 500 ml. frisca lichida sau smantana pentru frisca

Crema Toffee:

- 400 g. ciocolata cu lapte
- un praf de scortisoara pudra
- 200 ml. frisca
- 100 g. unt
- 1 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

Mod de preparare:

Vom incepe cu cremele, care trebuie sa fie reci inainte de a fi puse intre blaturi □

Mousse de cocos:

Se inmoaie gelatina, foite sau granule, in apa rece (atata cat sa treaca cu doua degete deasupra ei). Daca folositi foite, rupeti-le in jumatate. Se lasa sa se hidrateze timp de cca. 10 minute, timp in care ne ocupam de spuma de cocos.

Se aduce laptele de cocos la fierbere (amestecati bine lichidul din

conserva înainte de a-l folosi, deoarece „baza” e mai mereu solida, iar apa aia chioara de care ne izbim cu ochii in momentul in care deschidem conserva nu e tocmai ceea ce ne dorim, sau ne asteptam sa vedem :P)

Se pune, asadar, laptele de cocos intr-un vas la bain-marie, adica intr-un vas care sta intr-un alt vas, cu „deshidere” mai mare, si care va fi umplut doar pe un sfert cu apa. Vasul de sus, cel in care se afla laptele de cocos, nu are voie sa atinga apa de dedesubt, deoarece fierberea trebuie facuta la aburi.

Cand laptele s-a infierbantat (nu lasati sa clocoteasca), adaugati ciocolata alba, rupta din timp in bucatele. Amestecati pana cand aceasta se topeste, dupa care dati vasul deoparte. Se lasa 2-3 minute sa se raceasca, dupa care adaugam gelatina scursa bine de apa (apa in care a stat gelatina se arunca!!!).

Se amesteca totul foarte bine, dupa care vasul cu mousse se aseaza intr-altul mai mare, ca la bain-marie, numai ca de data asta va fi umplut cu apa rece.

Se lasa sa se raceasca, amestecandu-se din cand in cand.

Se bate frisca (daca nu e indulcita, adaugati zahar, cca. 50 g.) si se amesteca usor cu crema de cocos.

Crema Toffee:

Se aduce frisca la fierbere (la bain-marie). Se adauga ciocolata cu lapte, rupta in bucatele si untul rece, taiat de asemenea in bucati. Se amesteca pana cand se topesc; se adauga scortisoara pudra si lichiorul (nu e neaparat sa il adaugati). Se lasa crema 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:

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:

Se aseaza o bucata de blat negru pe tava (cel mai gros); se inchide inelul detasabil.

Se toarna deasupra lui jumatate din cantitatea de mousse de cocos

si se niveleaza (am cantarit pentru voi cam cat ar fi o jumatate din crema: cca. 550 g.)

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

Se acopera cu celalalt blat negru si se acopera 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 ☐

Se lasa la frigider pentru cca. 2, 3 ore, dupa care se decupeaza cu un cutit, bine ascutit, in forma de potcoava.

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 cuvnt: Delicioooooos, nemaipomenit, magnific!!!!!!!!!!!!

...sint mai multe, da, dar nu mai conteaza ☐

[shashin type="photo" id="15861,15862,15863" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sa aveti pofta!!!!!!!!!!!! ☐

[shashin type="photo" id="15859" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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