

Tort Profiterol



V-am promis un tort fabulos, un tort pe care sa-l faceti si refaceti ori de cate ori aveti ocazia, un Tort Profiterol, cremos si bun, exact pe gustul lui Cipi!!! ☐ De cativa ani incoace, cand se apropie ziua lui, tot imi spun ca o sa-i fac o surpriza si-o sa i-l pregatesc, dar anul asta, chiar asa mai ne-in-forma cum sunt ☐ , m-am ambitionat si i l-am facut. Fiindca stiu cat de mult iubeste crema de vanilie si eclerurile!!!!

A fost foarte incantat! Si sper ca nu doar el :)) De ziua noastra, i-am avut langa noi pe cei mai speciali oameni din lume: familia!!! <3

La multi ani, Cipi meu drag, te iubesc mult, mult!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blatul de ciocolata:

- 120 g unt
- 100 g ciocolata (50% cacao)
- 150 g faina
- 6 oua
- un praf de sare
- 175 g zahar
- 30 g cacao
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita rasa bicarbonat de sodiu

Pentru sirop:

- 200 ml apa
- 30 g zahar pudra
- esenta de vanilie

Pentru crema de vanilie:

- 6 galbenusuri
- 120 g zahar
- 500 ml lapte
- 1 baton de vanilie
- 6 foite de gelatina sau 10 g gelatina granule (1 plic)
- 350 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra vanilat

Pentru choux-uri (cojile de ecler):

- 100 ml apa
- 125 ml lapte
- un praf de sare
- 1 lingura zahar
- un praf de sare
- 120 g unt
- 150 g faina
- 4 oua mari

Pentru crema de nutella:

- 200 g nutella
- 250 g mascarpone

Pentru glazura de ciocolata:

- 180 g ciocolata cu lapte
- 50 ml smantana pentru frisca
- 30 g unt

In plus:

- 100 g ciocolata neagra (minim 50% cacao) pentru decor

Mod de preparare:

Sper ca nu v-ati razgandit, dupa ce ati dat scroll pana aici, usor, peste ingrediente ☐ E un tort putin mai complex, dar nu greu de facut (mai ales daca faceti cojile de ecler cu o zi inainte). E doar mult de scris la el :))

Asa ca, primul pas ar fi cojile de ecler, care se prepara astfel: se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o tava mare (cea de la aragaz e perfecta). Se pun intr-o oala, la foc mic, apa cu laptele, praful de sare (cat luati cu trei degete), zaharul si untul rece, taiat in bucatele. Cand compozitia da in clocot, se ia oala de pe foc si se adauga intreaga cantitate de faina, deodata. Se amesteca energic cu o lingura de lemn sau cu telul. Se repune oala pe foc si se mai tine cca. 1 minut, timp in care se amesteca intruna. La final, aluatul ar trebui sa se desprinda de pe oala. Se transfera apoi aluatul rezultat intr-un bol inalt si se lasa sa stea cca. 5 minute. In continuare, se adauga ouale, pe rand, si se amesteca totul foarte bine cu mixerul, la viteza mica. Puneti aluatul intr-o punga de spritat pe care o asezati intr-un pahar inalt. Umpleti punga cu aluat, cum am facut aici: **Inele dulci de Paste**

Daca nu aveti asa ceva, nu intrati in panica ☐ Puteti pune aluatul direct cu lingura (1 lingura=o gogoasa), cum, de altfel, am facut si eu acum. Spritati, asadar, sau asezati mici gramajoare pe hartia de copt din tava, la mica distanta unele de altele (gogoselele cresc usor la copt). Mie mi-au iesit doua tavi, pe care le-am pus la copt concomitent si am obtinut 27 coji de ecler (probabil sa fi fost chiar 28, nu-mi amintesc sa fi mancat mai mult de una...de proba ☐). Lasati la copt 30-35 de minute. Eclerurile trebuie sa creasca

si sa se rumeneasca frumos. Sub nicio forma nu deschideti usa cuptorului in tot timpul asta, pentru ca se lasa!!!! Cand sunt gata, se scot din cuptor si se lasa sa se raceasca. Imi pare atat de rau ca nu am reusit sa le fac cateva poze, pentru ca mi-au iesit tare frumoase!!!

Pentru blatul de ciocolata, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm. Se topeste untul impreuna cu ciocolata rupta in bucatele, la microunde sau intr-o craticioara, la foc mic. Se lasa deoparte, sa se racoreasca. Se separa ouale; se bat albusurile intr-un bol incapator cu praful de sare si apoi, treptat, cu 125 g zahar (din cantitatea totala de zahar), pana cand se intaresc. Galbenusurile se bat, separat, cu restul de zahar-50 g, pana cand se spumeaza (cca. 2 minute). Se toarna crema de galbenusuri peste albusurile spuma si se amesteca usor, cu o spatula. Se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul de sodiu si cacaoa; amestecul se cerne apoi deasupra compozitiei de oua. La final, se adauga untul topit si ciocolata. Se amesteca totul foarte bine. Se toarna in forma pregatita si se niveleaza. Blatul se coace cca. 22-25 de minute. Se lasa la racit in forma, dupa care se scoate si se taie in doua (transversal). Eu blatul de sus l-am aranjat un pic, fiindca a facut cocoasa.

Se pregateste siropul acum: se pun la fiert apa si zaharul pentru 3 minute, la foc mare. Se ia siropul fierbinte de pe foc, se adauga esenta de vanilie (o lingurita) si se lasa la racit.

Simt ca nu mai aveti rabdare... ☹

Nu mai e mult...ar trebui sa ne ocupam de crema de vanilie acum, dar va las putin in compania tortului :)))



...si va las si-un pic de muzica, ca sa cititi mai cu drag toata polologhia de mai jos ☐

Ocular Nebula, un artist genial, dar atat de underrated (imi plac toate piesele pe care le-a compus, dar, din pacate, de vreo 3 ani incoace nu mai creeaza muzica...poate vede ca-l sustinem si se-ntoarce ☐)

Buuun, si-acum sa revenim la crema de vanilie, haha...care e absolut delicioasa si pe care o puteti folosi la orice alt tort sau prajitura! Crema porneste de la celebra crema englezeasca, acea crema „de baza” care se foloseste in prepararea inghetatei, a bavarezelor sau al sosului, preparat de mine, mai demult, aici:

Creme anglaise

Se pun, prima si prima data, foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Se lasa sa se hidrateze 5-8 minute sau pana cand pregatiti crema de vanilie (daca folositi gelatina granule, puneti-o in cca. 150 ml de apa).

Daca aveti baton de vanilie (pastaie de vanilie), taiati-l pe jumatate, pe lungime, si puneti-l in laptele rece (pus dinainte intr-o oala cu fund gros sau la bain-marie). Se fierbe laptele cu vanilia si cand da in clocot, se da deoparte. Se lasa sa se infuzeze, daca aveti timp, cateva minute. In acest timp, se bat intr-un vas galbenusurile cu zaharul pana se albesc (2 minute, cu mixerul) . Se toarna laptele racorit, putin cate putin, peste galbenusuri si se amesteca cu telul. Se toarna compozitia tot in oala in care a fiert laptele si se fierbe in continuare, la foc mic, la bain-marie, pana cand se prinde usor de lingura (daca dati cu degetul pe lingura, trebuie sa ramana o urma). Nu mai mult de 8 minute! Si nu uitati sa amestecati intruna, mai ales catre sfarsitul fierberii, ca sa nu se taie crema!

Se scoate apoi batonul de vanilie, se razuieste de seminte, iar semintele se incorporeaza in crema. Se adauga foitele de gelatina, bine scurse de apa, sau gelatina granule, pe care nu mai trebuie sa o scurgeti, ci o puneti exact asa cum e; crema se lasa la racit. Cand e gata, se adauga frisca batuta usor impreuna cu zaharul pudra vanilat.

Pentru crema de nutella, se amesteca nutella cu mascarpone. Atat! ☐
Cu aceasta crema se umplu cojile de ecler. Le puteti taia pe jumatate si umple cu crema, dar ar fi recomandat sa le injectati cu spritul de ornat (la baza).

Finalizare tort: se aseaza un blat de ciocolata la baza formei (aceeasi forma in care ati copt blatul). Se insiropeaza cu jumatate din siropul rece. Se aseaza 15 coji de ecler umplute cu crema de ciocolata pe blat si se toarna crema de vanilie. Se acopera cu celalalt blat, care se insiropeaza cu restul de sirop. Se acopera cu folie si se tine la frigider pana a doua zi (minim 12 ore trebuie sa stea la rece). Tot acum se prepara si glazura de ciocolata: se pun toate ingredientele (ciocolata rupta in bucatele, smantana pentru frisca si untul taiat in cuburi) intr-un bol la microunde sau intr-o oala mica, la foc mic, si se tin pana cand se topeste ciocolata. Se lasa la racit si se pastreaza la temperatura camerei (se acopera cu folie).

A doua zi, se desface inelul detasabil al tortului, se trece cu un cutit pe langa marginea tortului si se acopera (doar suprafata) cu glazura de ciocolata. Se aseaza cojile de ecler ramase (12 bucati); se apasa usor in glazura. Se orneaza fiecare choux cu ciocolata neagra topita (se lasa sa pice putin si pe margini).

Cam asta ar fi :))) S-aveti spor si pofta!!!!

Iata tortul sarbatoritului meu drag:



Arata foarte bine si in sectiune:



Atat de cremos si de bun!!!!!!



Si nu pot incheia fara sa va arat ce flori frumoase am primit de
ziua mea ☺



Cei mai frumosi trandafiri:



Cel mai frumos buchetel:





Si cele mai frumoase flori de camp:

