

# Tort Snickers



Prieteni dragi, astazi, de ziua blogului, va aduc un tort special cu arahide, caramel si ciocolata, Tort Snickers!!!

Pentru cei mai dulci 17 ani petrecuti impreuna cu voi!

Am vrut sa fie un tort rapid si usor de facut, fara praf de copt sau gelatina, cu un singur blat...de ciocolata, desigur ☐ ...un strat de crema cu mascarpone si unt de arahide si, cel mai important ingredient: batoane Snickers!!!

A iesit ataaat de bun!!! Pana si mamei i s-a parut delicios, desi ei nu-i place nicidecum untul de arahide :))

Ceea ce nu pot spune despre Bogdi, care pur si simplu il adora!!!! Aveti aici toate retetele pe care i le-am facut cu **unt de arahide** de-a lungul timpului. El s-a bucurat cel mai mult de tortul meu aniversar! ...si veti vedea mai jos de ce zic asta!

Acum, insa, va invit la o felie de „Snickers”, un pic mai altfel decat **Prajitura Snickers**, pe care am facut-o acum mai bine de 10

ani!!!! Dar la fel de delicioasa!!!

Anul viitor, la **majoratul blogului** ☐ , vom sarbatori cu si mai mare fast acest eveniment!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat de ciocolata:**

- 200 g ciocolata (50% cacao)
- 50 g unt
- 50 ml lapte
- 4 oua mari
- 160 g zahar
- un praf de sare
- 150 g faina
- 10 g cacao

### **Crema:**

- 500 g Mascarpone
- 250 g unt de arahide
- 150 g lapte condensat indulcit (la conserva)

### **Glazura „Snickers”:**

- 300 g batoane Snickers
- 100 ml smantana pentru frisca

### **Pentru ornat:**

- 150 g ciocolata
- 50 ml smantana pentru frisca
- 20 g unt
- arahide prajite (sarate)

Sfat: scoateti tortul din frigider cu cca. 20 de minute inainte de a-l servi (altfel, blatul ar putea parea cam tare) si puneti-l inapoi la rece dupa aceea, pentru ca crema se inmoaie dupa o vreme (mai ales daca afara e cald).

Pentru voi, prieteni dragi, cu toata dragostea!



## **Mod de preparare:**

Eu am copt blatul seara, ca sa imi fie mai usor a doua zi, cand urma sa asamblez tortul. L-am lasat la racit, l-am infoliat si l-am „indreptat” putin (la copt, a facut o mica „cocoasa”, pe care am taiat-o cu taietorul pentru torturi, asemanator celui de aici: **Cupola de ciocolata**). A fost tare bun! :))

Desigur, daca aveti timp, puteti coace blatul in aceeasi zi in care finalizati tortul.

Si glazura de ciocolata, cu care am ornat tortul, am facut-o tot seara, pentru ca trebuie sa stea peste noapte (nu la frigider!). Puneti la topit ciocolata rupta in bucatele+frisca lichida+untul si lasati la racit (cu capac).

### **Preparare blat de ciocolata:**

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol) si tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm (cu inel detasabil, ar fi perfect!).

Puneti ciocolata, rupta in bucatele, impreuna cu untul si laptele pe foc mic si amestecati pana cand se topeste ciocolata (va trebui sa amestecati intruna!). Lasati crema de ciocolata deoparte, la racit.

Urmatorul pas e baterea oualor cu zaharul si praful de sare (cat luati cu trei degete) pana cand se obtine o compozitie spumoasa. Eu i-am lasat robotului onoarea ☐

Cand a fost gata, am turnat crema de ciocolata, bine racorita, peste crema de oua si am amestecat de cateva ori. La final, am adaugat faina si pudra de cacao, pe care le-am cernut inainte.

Am turnat compozitia in forma pregatita, am nivelat suprafata cu dosul unei linguri si am dat la copt pentru cca. 20 de minute. Blatul va fi dens, ca o negresa, cu gust intens de ciocolata! Cand s-a racit, indepartati hartia de copt, cu grija, si asezati-l inapoi in forma de copt.

### **Crema de branza cu arahide:**

Crema se face foooarte usor: se bate branza mascarpone cu untul de

arahide si laptele condensat indulcit. Atat! :)) Crema se intinde peste blatul de ciocolata si tortul se pune la frigider.

### **Glazura „Snickers”:**

Si glazura se face la fel de usor: se rup batoanele Snickers in bucatele mici si se topesc impreuna cu frisca lichida, la foc foarte mic. Amestecati intruna, pentru ca batoanele se „topesc” mai greu.

Aici: **Sos Snickers**, aveti o alta idee de sos, glazura...pentru inghetata, prajituri sau torturi.

Tortul se finalizeaza cu sosul fierbinte din batoane Snickers, turnat peste crema de mascarpone.

Iar de aici incep pozele si „povestea” lui Bogdi: dragul meu venea de la facultate, obosit si flamand...dar cand m-a vazut cu tortul afara, la pozat, mi-a sarit rapid in ajutor. Bineinteles ca voia sa-l atace □ ...asa ca am facut o intelegere cu el, i-am zis ca daca ma ajuta sa fac cateva poze, poate sa se serveasca. Ceea ce a si facut:

Laura  
Sava



Dar pe cand sa ornez tortul, a disparut cu tot cu felie :)))



Laura  
Sava

Eh, chestia e ca eu oricum nu ma prea pricep la ornat ☹ ... cea mai

mare satisfactie a mea a fost, de fapt, ca am reusit sa il surprind cu tortul meu ciocolatos!

Si pentru ca am facut totusi crema de ciocolata pentru decor (v-am spus mai sus despre asta), am pus mici gramajoare de crema pe marginea tortului si am presarat cateva arahide sarate:



Am fost foarte multumita de cum a iesit...iar de gust, nu am cuvinte sa va spun cat de bun mi s-a parut!!!!



Ce mai, un real succes :)))

Anul viitor sa ne gaseasca pe toti cu bine, sa ne putem bucura si de 18 ani de blog!!!! Va pup!!!