

Tort-spirala de ciocolata cu crema ganache



Laura
Sava

Tort-spirala de ciocolata cu crema ganache: surpriza pentru mami meu drag si scump, care a implinit zilele astea o frumoasa varsta ☺ I-am „creat” un tort, asa cum stiu ca-i place: cu nuci, pe care le adora (acum i-am ramas datoare doar cu o prajitura cu visine, caci visinele sunt preferatele ei), cu muuulta ciocolata (da, am reusit s-adun in tortul asta mai mult de juma’ de kil de ciocolata ☺) si cu aroma de *sherry-wine*, pe care-l savura cu colegele, in tinerețe... Nu pot altceva sa va spun decat ca ne-a fost tare greu sa ne oprim din mancat, hihi...

Ingrediente:

Blat de rulada:

- un blat de **pandispan**, cu mentiunea ca in loc de „5” toate alea :)...am adaugat „6” si in plus de asta am pus si-o lingurita de praf de copt, ca sa fiu sigura.

Blat de nuca si ciocolata:

- 150 g ciocolata de lapte sau amaruie
- 120 g unt
- 100 g zahar
- 1 praf de sare
- 7 oua
- 200 g nuci macinate
- 50 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)

Crema ganache:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 500 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Pentru insiropat:

- sirop din zahar ars
- lichior, coniac, ce-aveti prin casa ☐

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 175 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de 26 cm (pentru o forma mai mica, cu diametrul de 23 cm, injumatati cantitatile).

Ciocolata se topeste in bain-marie. Se bate untul (moale, la temperatura camerei) cu zahar si sare. Se separa ouale: albusurile se bat spuma, galbenusurile se inglobeaza in unt.

Se adauga apoi ciocolata topita, nucile macinate, faina si praful de copt (cernute) si albusul batut.

Se introduce in forma si se coace timp de cca. 35 de minute.

Cand se mai raceste, se feliaza. Ies 3 straturi, dar cum mie imi trebuiau doar doua, le-am folosit pe cele doua, din mijloc si cel

de jos, „capacul” fiind valorificat astfel: **„Bombe” cu rom si cacao**
□



Se coace blatul de pandispan in tava mare a aragazului, cca. 12-14 minute (incercati daca s-a copt cu o scobitoare). Se rastoarna apoi pe un prosop de bucatarie umed ori presarat cu zahar. Se ruleaza in prosop si se lasa deoparte:



Smantana pentru frisca, cu continut crescut de grasime, se pune intr-un bol aflat deasupra unui vas cu apa care clocoteste usor, adica la bain-marie (atentie, stropii de apa nu trebuie sa atinga bolul).

Cand este bine infierbantata, se adauga ciocolata rupta bucati (crema nu trebuie sa fiarba!!!)

Amestecati si luati apoi crema de pe foc.

Lasati compositia sa se raceasca putin si apoi bateti-o energic cu telul, pana cand se omogenizeaza. Dati la frigider pentru minim 5-6 ore (ideal ar fi sa o lasati peste noapte)

Bateti crema cu mixerul pana cand capata consistenta. Nu va dati batuti chiar daca nu da prea curand semne ca e pregatita de o transformare ☐ ...intr-un final, va arata asa:



...adica deschisa la culoare, spumoasa, aerata:



Rulada, de-acum racita bine, se umple cu mai mult de jumatate din intreaga cantitate de crema ganache; se taie apoi, pe lung, in 4 sau 5 fasii egale, exact ca si aici: **Spirala de ananas**



Si tot ca si la **tortul-spirala de ananas**, formati un „melc” din fasiile de blat, pe care le veti adauga una in continuarea celeilalte, incepand, bineinteles, din mijloc:



Dati spirala de ciocolata la frigider pentru minim 1 ora:



Incepeti sa claditi tortul: asezati la baza unul dintre blaturile cu nuca si ciocolata, insiropat cu putin sirop ars si ceva aromat

si tare, hehe...noi cu minunatia asta de cirese ☐



Blatului a trebuit sa-i tai marginile, fiind un pic prea mare (am folosit pentru blat forma mea cu diametrul de 26 cm, dar ar fi trebuit una de 24 cm, pe care insa nu o am).

Acoperiti blatul cu doua, trei linguri de crema ganache (pe care ati pus-o mai devreme deoparte) si asezati deasupra „melcul” delicios ☐

Puneti deasupra celalalt blat, insiropat si taiat, la fel ca primul, dupa marimea ruladei si-apoi uns cu crema:



Acoperiti tortul cu restul de crema, ajutandu-va de o paleta speciala pentru ornat, adica una ingusta si subtire, nu nu-stiu-ce iesit din comun ☐



Ornati in continuare dupa plac.

Eu am „picurat” un pic de ciocolata pe marginile tortului:



...si am asezat in mijloc trei dintre floricelele pe care mami le-a primit in dar...restul „buketelor” le veti vedea mai jos.

...am invelit baza florilor cu folie transparenta, ca sa nu intre in contact cu crema sau blatul:



Sectiune, pentru sarbatorita mea iubita ☐



...si pentru voi, cu mare drag!!!



Asa arata tortul in interior:



Apetisant, zic eu ☺



Daca va hotarati sa incercati si voi deliciosul tort, va urez de pe-acum: Pofta buna!!!!

Florile mamei, din care a hotarat sa imparta si cu voi, doamnelor, cate-o „petala” ☺



La multi ani, mami draga si frumoasa!!!!!!
...si multi, multi ani tuturor mamicilor din lumea asta mare!!!

P.S. Daca vreti un tort mai „generos”, folositi o forma de copt cu diametrul de 26 cm., asa cum am facut si eu, pentru blatul de nuca si ciocolata, iar rulada de pandispan, mai firava, inlocuiti-o cu rulada de la **spirală de ananas** .

...saaau, adaptati reteta **pandispanului** la cate „linguri” vreti ☐ ...ce

vreau sa zic e ca puteti face rulada chiar si din 7 sau 8 oua...