

Tort Toffifee



Tort Toffifee!!

Dragii mei, am facut acest Tort Toffifee cu gandul la voi. Si cu gandul la Bogdi, care adora aceste bombonele de caramel, umplute cu **nuga** si **ciocolata**.

Pentru ca noul an sa ne gaseasca mai veseli, mai ancorati intr-un decor dulce si optimist ☺ Nu va spun prea multe, ca altadata, ci doar un simplu si din inima: „La multi ani!!!!!!”

Si mari, mari multumiri pentru ca mi-ati incalzit inima cu prezenta voastra!!!

Ingrediente:

Crema de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte sau cu cacao 50%
- 250 g bomboane Toffifee
- 500 ml smantana pentru frisca
- 50 g alune tocate (optional)

Pentru blat:

- 4 oua
- 4 linguri apa
- 100 g zahar
- 85 g faina
- 30 g amidon
- 20 g cacao
- 2 lingurite praf de copt

Sirop de zahar:

- 3 linguri zahar
- 150 ml lapte

Pentru ornat:

- 12-14 bomboane Toffifee
- 3-4 linguri cacao
- 120-150 g alune tocate fin (optional)

Mod de preparare:

Preparare crema de ciocolata:

Incepem cu crema, dragilor, pentru ca trebuie sa stea la frigider peste noapte!!!

Puneti smantana pentru frisca intr-un vas, la foc mic, impreuna cu ciocolata tocata (daca folositi ciocolata amaruie, adaugati 1-2 linguri zahar pudra) si bomboanele Toffifee; amestecati pana se topesc.

Toffifee vor fi mai incapatanate un pic ☹ , nu se vor topi complet, dar nu-i nimic. Le lasati in crema pana cand crema se raceste, dupa care bagati mixerul vertical in crema si le macinati. Crema se pune apoi la frigider de seara pana dimineata sau pentru cel putin 5-6

ore.

Blat de pandispan:

Pentru blat, incalziti cuptorul la 170 grade (foc mediu) si tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm.

Separati ouale. Bateti albusurile cu un praf de sare si apa rece. Adaugati zaharul, in doua transe, si bateti in continuare pana nu se mai simte. Adaugati, pe rand, galbenusurile si amestecati usor cu mixerul, pe cea mai joasa treapta.

Separat, amestecati faina cu amidonul, cacaoa si praful de copt si cerneti-le impreuna.

Adaugati apoi amestecul uscat in compozitia de oua. Nu exagerati cu amestecatul, pentru ca blatul sa ramana pufos! Turnati aluatul in forma de tort si coaceti cca. 20 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Blatul se lasa la racit in forma, se scoate si se taie pe doua niveluri. Veti obtine trei blaturi subtirele.

Sirop de zahar:

Pentru sirop, puneti zaharul intr-o cratita si lasati-l la caramelizat. Stingeti caramelul cu lapte rece si lasati pe foc pana cand se topeste. Se lasa apoi la racit.

In continuare, prajiti alunele intr-o tigaie fara grasime (fara unt sau ulei) pana se rumenesc usor si raspandesc o aroma irezistibila in bucatarie □ Lasati la racit si tocati marunt cu cutitul (sau la robot, dar nu le macinati).

Scoateti acum crema de ciocolata din frigider si bateti-o, mult si bine □ , cu mixerul. Adica vreo 5 minute, pana se intareste. Se amesteca apoi cu alunele maruntite. Daca vreți ca crema sa fie mai fina, nu mai adaugati alunele!

Asamblare tort:

Asezati blatul din mijloc, din cele trei, pe platoul de servit si insiropati-l. Inchideti inelul detasabil al formei (daca ati folosit o astfel de forma). Puneti o parte din crema si nivelati. Asezati blatul de sus, mai mic in diametru, si poate un pic tugiuit, peste primul strat de crema. Insiropati-l si pe acesta.

Puneti din nou crema si acoperiti cu cel de-al treilea blat, cel de la baza, cu suprafata cea mai neteda. La fel, blatul se insiropeaza.

Se acopera cu restul de crema si se niveleaza. Iar acum, daca doriti, puteti presara alunele tocate fin cu cutitul sau macinate la robot peste suprafata tortului.

La final, tortul se acopera cu folie transparenta si se pune la frigider pentru minim 3 ore. Se scoate apoi cu grija din forma, trecand un cutit ascutit pe margini, si evident, desfacand inelul detasabil.

Ornare tort:

Tortul se serveste pudrat cu cacao (daca il pudrati cu cacao, nu mai puneti stratul de alune...si invers, daca il acoperiti cu alune, nu mai presarati cacao) si se orneaza cu bomboane Toffifee. Marginile se pot orna cu fulgi de migdale sau nuca de cocos.

Asa mi-a iesit mie:







L-am inceput numai de dragul vostru, desi abia peste cateva ore il vom savura pe deplin!!!!



La multi ani, prieteni dragi!!!



Laura Sava