

Tort Margareta- tort cu ciocolata alba si fistic

written by Andreea



L-am numit asa deoarece este un tort facut de Florii special pentru draga mea mamica pe nume Margareta, cea mai minunata floare dintre toate. La multi ani, mama!

Dupa cum am scris si in titlu, este un tort cu ciocolata alba si fistic, simplu si fara prea multe ingrediente. In mod normal pe deasupra as fi pus numai frisca si fistic, insa pentru ca a fost o zi speciala, am adaugat si cateva margarete ca sa fie in ton cu ziua de sarbatoare. Ornat numai cu fistic si frisca ar fi aratat mult mai bine, dar ce mai conteaza cum arata cand mamei i-a placut la gust? ☺

Am folosit urmatoarele:

pentru blat:

200 g unt

200 ml lapte

150 g zahar

4 oua

1 plic praf de copt

300 g faina

2 linguri amidon

1 plic zahar vanilat

cateva picaturi de esenta migdale

100 g ciocolata alba

pentru crema:

250 g ciocolata alba

5 linguri frisca lichida

300 g frisca

150 g fistic

1 plic zahar vanilat

pentru sirop:

100 ml apa

50 g zahar

1 plic zahar vanilat

50 ml rom de buna calitate

Pentru blat, am incalzit laptele la foc mic, iar intr-o craticioara am pus zaharul si untul.



Peste ele am turnat laptele fierbinte si am amestecat totul bine pana s-au dizolvat, dupa care am adaugat si ciocolata alba



compozitia rezultata am lasat-o sa se raceasca complet



dupa ce s-a racit, am adaugat ouale pe rand, amestecand dupa fiecare, apoi esenta de migdale si zaharul vanilat,



dupa care am incorporat faina amestecata cu praful de copt si amidonul



compozitia rezultata am turnat-o intr-o forma de tort cu diametrul de 26 de cm



Am dat la cuptorul incins la 180 grade pentru 45 de minute, am lasat blatul sa se raceasca 10 minute, dupa care l-am scos pe un gratar sa se raceasca complet



intre timp am pregatit crema
am topit ciocolata alba impreuna cu frisca lichida si am lasat-o sa se raceasca



am curatat fisticul si l-am tocat bucati mari



am batut frisca bat si am adaugat-o peste ciocolata racita, impreuna cu zaharul vanilat



in aceasta crema am pus bucatile de fistic



am taiat blatul in doua (de fapt in 3 felii, dar capacelul de

la blat nu l-am folosit) si l-am insiropat cu un sirop compus
din apa, zaharul, zaharul vanilat si romul



peste el am pus crema pregatita, a urmat a doua felie de blat
insiropata; tortul astfel format l-am dat la frigider pentru
cateva ore



l-am ornat cu spirale de frisca si margarete din napolitana



iar printre spirale am presarat fistic tocat mare



floricelile acelea nu sunt in ton cu restul tortuleului, zis,
am facut exceptie, ceea ce nu va sfatuiesc si pe voi! □
ornati-l cu fistic tocat mare pe margini, o sa arate mult mai
bine



l-am dus mamei cu draga inima



La multi ani si voua, tuturor floricelilor!



sa fiti iubite si fericite!



Enjoy!