

Tort cu ciocolată, bezele și căpșune

written by Andreea



Inainte de a incepe povestioara acestui tort, vreau sa va multumesc din suflet pentru cuvintele frumoase si pentru minunatele urari. Va multumesc ca mi-ati fost alaturi in aceasta zi frumoasa si-mi doresc sa ne petrecem cat mai multe zile impreuna la fel! ☐ A fost o zi minunata alaturi de familie, prieteni si mai ales alaturi de iubitul meu sot care mi-a daruit, printre altele si ...



acest minunat aranjament cu flori



Si dupa cum v-am promis atunci de ziua mea, vin acum cu reteta tortului.

Despre tortul de mai sa va vrut sa fie un tort mai special, de ziua mea, la fel cum a fost si Tortul Snickers sau Tortul cu dulceata de trandafiri. M-am gandit si m-am razgandit vreo 2 zile si nu-mi venea nicio idee cam cum sa arate sau ce gust o sa aiba tortul meu de anul acesta. Si cum stateam eu cu mainile incrucisate si ma uitam ingandurata in pica ochii pe o punguta de bezele din acelea marshmallows cumparate. Si tot cu ocazia aceasta mi-am adus aminte ca mai aveam si o punguta mai mica cu bezele mici din acelea mini marshmallows, asa zis ca e un semn ca trebuie neaparat sa le folosesc la tort. Pentru blat am optat pentru un mudcake ca sa nu mai fie nevoie sa-l

insiropez si mi-am zis ca e bine sa-l acompaniez cu niste capsune acrisoare. Asa ca am cumparat si 2 caserole de capsune gandit ca nu stica daca tolesc bezelele alea mari in cateva capsune fierbinti! :).

Pentru blat(cu diametrul de 23 cm):
200 g ciocolata neagra (75% cacao)
250 g zahar alb
75 g unt
65 g cacao
5 oua mici sau 4 oua mari
120 ml lapte batut
50 ml apa
140 g faina
1 lingurita praf copt
1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
zahar vanilat
sare



Incingeti cuptorul la 190 de grade Celsius.
intr-un castron pe bain marin puneti ciocolata impreuna cu untul si lasati sa se topeasca si sa se incorporeze bine,



dati deoparte si lasati sa se raceasca



intr-un castron incapator amestecati cu telul ouale impreuna cu zaharul, sarea si zaharul vanilat, amestecati pana se incorporeaza toate, nu insistati mai mult!



turnati laptele batut si amestecati din nou



turnati toata ciocolata racita si incorporati



intr-un castron amestecati faina cernuta impreuna cu cacaoa, praful de copt si bicarbonatul, dupa care incorporati totul in amestecul de oua si ciocolata



turnati amestecul intr-o forma de tort cu diametrul de 23 cm

unsa cu unt si tapetata cu hartie de copt. Dati tava la cuptor pentru 50-60 de minute. Scoateti blatul din cuptor si lasati-l sa se raceasca COMPLET in forma de tort, dupa care asezati-l pe un gratar de bucatarie. Fiind vorba despre un blat tip mudcake, atat timp cat este cald, blatul este umed si sfaramicios. De aceea el trebuie scos din forma dupa ce se raceste si capata o textura mai tare.



pentru crema:

600 g capsune proaspete
100 ml smantana pentru gatit
150 g marshmallows mari
1/2 lamaie
70 g zahar (optional)
2 linguri amidon
10 g gelatina granule
200 ml frisca lichida
zahar vanilat
50 g bezele mici (mini marshmallows)
100 g picaturi de ciocolata



Dupa cum am mai spus, bezelele au fost din acelea cumparate si gumate, nu facute in casa. Cu bezele facute in casa nu am incercat si nu stiu cum ar iesi crema. As fi putut sa fac o crema tip beza in casa, dar nu ma incanta foarte tare mirosul de albus gatit, in plus, bezelele astea gumate mi s-au parut mult mai interesante. Bezelele mici (mini marshmallows) mi s-au parut tare haioase, mai ales ca mi-am dorit sa le pun in crema la sfarsit de tot. La inceput ele sunt crocante, insa in contact cu umezeala, devin moi si pufoase. Asa ca pentru un grad mai mare de crocantzeala, am ales sa pun picaturi de ciocolata. Cred ca la fel de bine ar merge si cu bucatele mici de cioco, daca nu aveti picaturi.



spalati si curatati capsunile, tocati-le in bucati potrivite si puneti-le intr-o cratita. Stoarceti peste ele jumatarea de

lamaie si puneti cratita pe foc. Lasati capsunile sa fiarba la foc mic spre mediu timp de 10 minute amestecand incontinuu sa nu se prinda.



capsunile nu trebuiesc fierte foarte mult, doar cat sa se inmoaie si sa-si lase sucul lor parfumat. Nu le pasati, lasati-le asa bucatele, vor fi mai interesante la textura □



turnati peste ele smantana lichida si aduceti din nou la punctul de fierbere



obtineti o compozitie de o culoare roz placuta



peste care puneti bezelele mari



in toata nebunia asta roz si fierbinte, bezelele cele mari se vor topi si se vor transforma intr-o deliciosenie delicata.

Gustati si vedeti daca vreti compozitia mai dulce. Pentru mine, bezelele au fost indeajuns de dulci, am mai adaugat numai 2 linguri de zahar in plus. Voi adaugati dupa gust. Nu uitati insa, ca la sfarsit vom mai avea in crema bezele mici si picaturi de ciocolata!



Hidratati gelatina in 3 linguri cu apa, lasati deoparte. Dupa ce bezelele mari s-au topit, adaugati amidonul amestecat cu 3 linguri de apa, lasati sa fiarba. Stingeti focul si adaugati zaharul vanilat si gelatina hidratata. Amestecati pana ce gelatina s-a dizolvat complet. Acoperiti cratita cu o folie alimentara si lasati sa se raceasca complet. Vetii obtine o budinca parfumata si tare buna! □



Bateti frisca lichida si incorporati-o in budinca de capsune



dupa care incorporati usor bezelele cele mici si picaturile de
ciocolata



Taiati blatul in 2 parti egale (taiati partea de sus crapata,
astfel incat sa puteti sa nivelati blatul, si taiati 2 felii
groase ca dimensiune)

puneti o jumatate din cantitatea de crema peste prima felie de
blat, puneti si al doilea blat, peste care puneti restul de
crema de capsune



Dati tortul la frigider si pregatiti frisca si decorul

Pentru decor:

200 ml frisca lichida

2 linguri zahar pudra

capsune

picaturi de ciocolata

mini marshmallows

bateti frisca impreuna cu zaharul pudra pana obtineti o frisca
tare, imbracati tortul



apoi decorati dupa cum doriti. Eu, din lipsa de inspiratie, am
aruncat cateva bezele mici pe margini, am pus jumatati de
capsune, iar pe deasupra jumatati de capsune, bezele mici si
picaturi de ciocolata.



Dupa cum am spus si mai sus, bezelele mici, in contact cu
umezeala se vor inmuia si nu vor mai fi crocante. Asa ca daca
doriti, puteti orna tortul cu capsune si sa presarati bezelele

cu puțin timp înainte de a servi tortul.



invitați-va prietenii



lăsați-i să vă admire opera culinară □



și serviți-le felii din delicatul tort



parfumat, cremos, și cu picături crocante de ciocolată



vor cere cu siguranță și a doua felie



Enjoy! □