

Tort cu ciocolată și cireșe

written by Andreea



Deși îmi place la nebunie să pregătesc torturi și prăjituri cu ciocolată, nu mă dau în vânt să le mănânc și mai mult sunt curioasă să le degust. Pentru mine, ciocolata este bună doar atunci când simți nevoia să mănânci dulce și nu ai nimic altceva pe lângă tine :). Da, știu, sunt o ciudată la capitolul asta, o recunosc :). Cu toate acestea, deserturile cu ciocolată îmi inspiră o groază de sentimente, bune de altfel!

□ Sunt elegante, apetisante, luxoase, frumoase, pretioase și se prepară ușor! Prefer oricând să fac un tort cu ciocolată în locul unuia cu creme sau fructe, pentru că este mult mai practic și sunt sigură că nu dau greș cu el, că va fi devorat până la ultima firmitură! Cam așa s-a întâmplat și cu dulcegiul asta de mai jos. Ca de obicei, eu am gustat din felia din poză, iar restul a plecat, feliuță cu feliuță pe la sora, sora, cumnat, având un succes enorm pentru că textura a fost umedă, moale și cremoasă. Inițial, degustatorii au crezut că are numai o foaie de blat, restul fiind crema de ciocolată. În fapt, a fost vorba de un blat umed cu ciocolată și cireșe, copt încet la cuptor, după care răcit complet, pus ciocolată topită pe deasupra și cireșe proaspete.

Poze din timpul preparării nu am, dar sunt sigură că va decurcați și fără ele, întrucât nu necesită multă muncă, iar compoziția se prepară toată într-un singur castron.



Ingrediente pentru tort cu diametrul de 23 cm:

100 g unt

3 oua

150 g zahar brun
100 g zahar alb
120 g smantana fermentata 20% grasime
50 ml ulei vegetal
1 lingurita extract vanilie
1 lingurita esenta rom
80 g cacao
250 g faina
1 praf sare
1 lingurita praf de copt
1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
100 g ciocolata neagra cu continut 70% cacao
400 g cirese proaspete
pentru topping:
200 ml frisca lichida
200 g ciocolata neagra
15 cirese proaspete cu codite
(optional) fistic tocat



Incingeti cuptorul la 175 grade Celsius. Ungeti cu unt o forma de tort cu diametrul de 23 de cm, tapetati fundul formei cu hartie de copt. Spalati ciresele, scoateti-le samburii si taiati fiecare cireasa pe jumatate. Lasati-le deoparte
Intr-un castron rezistent de plastic puneti untul si dati castronul la cuptorul cu microunde pentru aproximativ 20 de secunde, sau pana ce untul se topeste complet. Puteti topi untul separat intr-un ibric pe foc, dar asa veti avea mai multe vase de spalat :). Untul nu trebuie sa fie fierbinte, ci doar topit, caldut. Daca este prea fierbinte, atunci il lasati sa se mai raceasca, testandu-l cu degetul. Adaugati zaharul brun si zaharul alb, amestecati cu ajutorul unui tel. Adaugati si ouale amestecand incontinuu, dupa care smantana fermentata, uleiul vegetal, extractul de vanilie si esenta de rom.
Incorporati faina, cacaoa, praful de copt, bicarbonatul si sarea, amestecand usor cu telul. La sfarsit tocati ciocolata neagra in bucatele si adaugati la compozitia rezultata, impreuna cu ciresele tocate.
Turnati compozitia in forma de tort pregatita anterior.

Dati forma la cuptorul incins la 175 grade Celsius si lasati sa se coaca lent timp de 50-60 de minute. Testati blatul cu o scobitoare. Cand infigeti scobitoarea in blat, trebuie sa gasiti pe scobitoare firmituri de blat si ciocolata. Daca observati ca pe scobitoare este o compositie vascoasa, mai lasati blatul la cuptor inca 10 minute. Scoateti blatul din cuptor si lasati-l sa se raceasca complet in forma. Indepartati inelul formei si asezati blatul pe platoul de servit.

Pentru topping: intr-un ibric mic incalziti smantana lichida, stingeti focul si adaugati ciocolata neagra, lasati ibricul asa pentru 1 minut. Apoi cu ajutorul unui tel mic amestecati energic compositia pana ce toata ciocolata s-a topit si a capatat un aspect lucios.



Turnati ciocolata direct din ibric peste blatul racit, ajutandu-va de o lingura, astfel incat ciocolata sa curga pe marginile tortului si sa formeze dare. Cat inca ciocolata este usor calduta, asezati ciresele pe tort si presarati fisticul. Cand ciocolata se va raci, ciresele si fisticul vor fi "fixate" in ciocolata. Dati tortul la frigider pentru cel putin 1 ora. Apoi puteti servi.



Enjoy! ☐