

Tort de înghetata cu menta și ciocolata

written by Andreea



De ceva timp imi tot propun sa va scriu aici reteta tortului de ziua sotului meu si ziua casatoriei noastre. Desi a trecut ceva timp de cand am sarbatorit, tortul a mai rezistat ceva timp in congelator caci de fiecare data cand servim din el, luam feliute mici si racoroase. Este un tort delicios, se face extrem de repede, si poate deveni sufletul oricarei petreceri fierbinti de vara :).

Ingrediente pentru un tort cu diametrul de 20 cm:

pentru blat:

200 g biscuiti digestivi

2 linguri cacao neagra

150 g unt topit

pentru inghetata de menta:

250 g mascarpone

350 g lapte condensat indulcit

2 lingurite esenta de Menta Americana dr. Oetker

2 linguri lichior de menta

1 lingurita zahar vanilat

150 g smantana lichida pentru frisca

100 g ciocolata cu menta

pentru inghetata de ciocolata:

200 g ciocolata neagra

50 ml lapte

50 g zahar

1 lingura cacao

250 g smantana lichida pentru frisca
pentru decor:
ciocolata neagra topita
frunze de menta
frunze/flori de ciocolata



Pentru blat, puneti biscuitii rupti in bucati intr-un robot de bucatarie impreuna cu cacao si macinati totul bine pana obtineti o pudra fina. Adaugati untul topit si amestecati bine pana obtineti o compozitie nisipoasa. Testati compozitita: luati putina compozitie, strangeti-o in pumn. Daca isi pastreaza forma, atunci o puteti monta in forma de inel pentru tort.

Luati o forma de tort cu inel detasabil. Puneti toata compozitia de blat in forma si presati compozitia bine pe fundul formeii astfel incat sa obtineti un blat compact. Aici va puteti ajuta de fundul unui pahar sau de o lingura pentru a obtine un blat drept si uniform. Dati forma de tort la frigider.

Pentru inghetata de menta si ciocolata, puneti intr-un bol crema mascarpone impreuna cu laptele condensat si mixati totul bine pana ce obtineti o crema pufoasa. Adaugati esenta de menta, lichiorul de menta si zaharul vanilat si amestecati din nou. Cu ajutorul unui cutit tocati bucati mici ciocolata cu menta si cu ajutorul unei spatule incorporati usor in compozitie. La sfarsit, intr-un bol separat bateti smantana lichida pentru frisca pana obtineti o compozitie pufoasa.

Incorporati usor frisca in compozitia de menta.

Scoateti blatul de la frigider, turnati toata compozitia in forma de tort si dati la congelator pentru 1 ora pana ce se intareste suficient pentru a putea sustine compozitia de ciocolata.

Pentru inghetata de ciocolata cu menta, asezati un bol deasupra unei cratite cu putina apa care fierbe. Aveti grija ca bolul respectiv sa nu atinga fundul cratitei si nici apa care fierbe sa nu dea pe afara. In bol puneti ciocolata rupta bucati, impreuna cu laptele, zaharul si cacaoa. Amestecati totul bine pana ce ciocolata se topeste si obtineti o compozitie lichida. Luati bolul de pe foc si lasati compozitia sa se raceasca la temperatura camerei, apoi dati la frigider pentru 30 de minute. Bateti smantana pentru frisca pana

obtineti o crema pufoasa, dupa care incorporati-o in amestecul de ciocolata.

Scoateti tortul de inghetata cu menta de la congelator, turnati compozitia de ciocolata peste si nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Inveliti in folie alimentara forma de tort si dati tortul la congelator pentru 12 ore.



Cu 15 minute inainte se servire scoateti tortul de la congelator si lasati-l la temperatura camerei pentru 10 minute. Eliberati inelul de tort, transferati tortul pe platoul de servit. Ornati tortul dupa preferinta cu ciocolata topita, aschii de ciocolata, menta proaspata. Taiati tortul in felii cu un cutit trecut prin apa fierbinte.



Este tare aromat si racoros! O sa va placa!



Enjoy!