

Tort cu ganache de ciocolata

written by Andreea



Happy birthday to the best sister in the world! Pentru ca tu esti the one and only sister I have, pentru ca atunci cand erai mica tu vroiai sa fii Nadia Comaneci si faceai sport in ligheanul de rufe al mamei, pentru ca tu erai prima la gradinita: la imbracat, la mancat, la iesit afara la joaca. Iubesti muraturile, saramura, cheesecake si caramel. Dar mai stiu ca uneori iubesti si cioco, asa asta este pentru tine. Tortul asta chiar nu necesita mare pregatire, se face destul de repede, si este tare gustos. In plus, are un blat moale, umed care se pastreaza asa pentru mult timp, stiu sa va spun cat de mult, pentru ca de fiecare data a disparut aproape instantaneu din farfurie.

Si ca sa obtin un astfel de blat moale si umed apelez mereu la arma mea secreta: bananele. Gustul bananelor nu se simte in blat, insa ele dau textura aceea fenomenala blatului.

Ingrediente:

pentru un tort cu diametrul de 22 cm

2 oua

150 ml lapte

75 ml ulei

2 banane medii foarte coapte

100 g zahar

300 g faina

70 g cacao neagra

1/2 lingurita praf de copt

1/2 lingurita bicarbonat de sodiu

1 lingurita cafea instant

1 lingurita zahar vanilat

1/2 lingurita sare

pentru crema ganache:

300 g ciocolata neagra 60% cacao

150 g ciocolata cu lapte
300 ml smantana lichida 35% grasime
1 lingurita cafea instant
2 lingurite zahar vanilat
3 linguri cognac sau whiskey (de buna calitate)
cateva picaturi esenta rom (optional)

Ca sa mearga lucrurile mai repede atunci cand pregatiti acest tort, puteti incepe cu ganache-ul de ciocolata, pentru ca el are nevoie sa stea ceva timp la frigider.

Intr-un bol incapator rezistent la temperaturi inalte puneti ciocolata neagra si ciocolata cu lapte tocata marunt. Adaugati cafeaua instant, si zaharul vanilat. Intr-o craticioara aduceti la punctul de fierbere smantana lichida, luati de pe foc si turnati imediat in bolul cu ciocolata. Lasati bolul neatins pentru 2-3 minute pana ce ciocolata incepe si se topeste. Cu o spatula incepeti si amestecati usor pana ce smantana este complet incorporata si obtineti o ciocolata fluida si lucioasa, avand grija sa nu ramana bucatele de ciocolata netopite. Lasati amestecul sa se raceasca la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pentru 2-3 ore.

In momentul asamblarii tortului si nu mai devreme de atunci, scoateti bolul de la frigider si cu un mixer de mana mixati compozitia 2-3 minute pana ce devine aerata si pufoasa. Adaugati cognac-ul sau whiskey sau ce tarie aveti prin casa si credeti ca se potriveste la ganache-ul vostru. Gustati compozitia si decideti cum va place. Daca nu vi se pare prea dulce, in acest moment mai puteti adauga putin zahar pudra. ATENTIE! Nu mixati ganache-ul mai mult de 5 minute pentru ca riscati sa vi se taie!



Intre timp va puteti apuca de blatul de tort:
Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Intr-un blender puneti ouale, laptele, bananele, uleiul, sarea, zaharul, zaharul vanilat si cafeaua instant. Porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce toate sunt perfect amestecate si obtineti o compozitie lichida fara bucatele solide de banane. Intr-un bol incapator puneti faina, cacaoa cernuta, praful de copt si bicarbonatul, amestecati bine. Peste ingredientele

uscate turnati amestecul de lapte si banane si cu o spatula amestecati usor pana se incorporeaza toate.



Turnati compozitia obtinuta intr-o forma de tort cu diametrul de 22 tapetata cu hartie de copt si unsa bine cu ulei. Dati forma la cuptorul incins pentru 20 de minute, dupa care scadeti temperatura cuptorului la 170 grade Celsius. Mai lasati blatul la cuptor pentru inca 40 de minute.

In timpul coacerii este posibil ca blatul sa faca o calota mica in mijloc, dar nu va faceti probleme, o puteti indeparta dupa aceea. Testati daca blatul este copt introducand o scobitoare in mijlocul blatului. Daca scobitoarea iese curata, atunci blatul este copt. Luati in calcul faptul ca blatul se va mai coace din inertie si dupa ce ati stins cuptorul. Lasati blatul sa se raceasca la temperatura camerei pentru 10 minute, dupa care scoateti-l din forma de tort si lasati-l sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie.

Asamblati tortul: taiati tortul in 2 felii egale. Asezati prima felie pe platoul de servit, puneti o jumătate din cantitatea de ganache si intindeti bine. Asezati si cea de-a doua felie de blat, presati felia de blat usor cu podul palmei. Puneti restul de ganache si intindeti-l bine pe toata suprafata tortului cat si pe margini. Ornati tortul cu fructe proaspete, coacaze, capsune, menta proaspata, fistic, aschii de ciocolata, ciocolata rasa, stelute si ce va mai place. □



Dati tortul la frigider pentru inca o ora, timp in care ganache-ul se va intari si va sta excelent pe tort. Insa daca nu aveti rabdare, il puteti consuma imediat caci ganache tot este ferm si placut la gust.



Taiati tortul felii si bucurati-va alaturi de cei dragi!



Happy birthday, sis!