

# Tort cu ciocolata si nuca de cocos

written by Andreea



Tort cu ciocolata si nuca de cocos s-a nascut din dragostea mea pentru nuca de cocos si tot el mi-a adus aminte de batonul de ciocolata Bounty pe care nu-l mai mananc de foarte mult timp pentru ca este extrem de dulce. Asa se face ca acum ceva timp am participat la un concurs in care ingredientul principal a fost ciocolata. Concursul nu l-am castigat dupa cum mi-as fi dorit, in schimb, am ramas cu amintirea placuta a acestui tort delicios! Dupa cum spunea si regulamentul concursului, trebuia sa pun pe Facebook reteta tortului insotita de o poza cu preparatul final, ceea ce am si facut. Insa, pentru ca, dupa cum spuneam, este o amintire dulce si placuta, am decis sa postez si reteta aici in caz ca va hotarati sa faceti acest tort peste ceva timp si nu mai dati de reteta pe pagina de Facebook. Asa ca notati-va bine: Tort cu ciocolata si nuca de cocos :). Apoi dati search pe blog si sigur dati de reteta :)).



Pentru ca despre gustul meu pentru ciocolata am tot vorbit, de data aceasta, am zis sa va aduc in atentie si boabele de cacao, cunoscute si sub denumirea de cocoa nibs. Sunt niste bombe delicioase pline cu antioxidanti, si alte lucruri bune pentru voi, pe care le puteti rontai ca atare cand doriti sa savurati o ciocolata neagra de calitate si nu aveti :). Dar, sa nu va asteptati sa aiba chiar gust de ciocolata, ci un gust intens de cacao amaruie la puterea 1000. Eu una le iubesc nespus si le-as adauga si in salate daca as putea :). Le

gasiti in magazinele cu produse naturiste, in supermarket-uri la sectiunea de produse bio sau on line. Incercati-le, o sa va placa! Despre ele am mai vorbit si in postarea mea cu tortul cu nuga ciocolata si boabe de cacao:).



Tort cu ciocolata si nuca de cocos

Ingrediente (pentru un tort cu diametrul 22 cm):

Blat de ciocolata:

- 3 oua
- 70 g zahar
- 50 g cacao neagra
- 70 g faina
- 1 praf sare
- 5 g praf de copt

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol incapator bateti bine ouale impreuna cu zaharul timp de 5-7 minute pana ce acestea isi tripleaza volumul si capata o culoare deschisa. Intr-un alt bol combinati faina, sarea, praful de copt si cacaua neagra. Incorporati cu ajutorul unei spatule amestecul de faina in compozitia de oua cu miscari usoare de sus in jos. Turnati amestecul in tava mare a aragazului tapetata cu hartie de copt. Dati la cuptorul incins pentru 12 minute pana ce obtineti un blat usor crescut si ferm la atingere. Puteti face testul cu scobitoarea. Inchideti cuptorul, scoateti tava din cuptor si lasati sa se raceasca complet la temperatura camerei. Din blatul obtinut taiati doua blaturi cu dimensiunea de 16 cm, respectiv 18 cm. Pastrati deoparte blatul cu diametrul de 16 cm. Blatul de 18 cm montati-l intr-un inel de tort si tapetati-l cu folie de acetat.



Blat crocant:

- 60 g ciocolata neagra

- 20 g ulei de cocos
- 50 g paillete feuilletine
- 30 g fulgi nuca de cocos

Intr-un bol rezistent la caldura topiti ciocolata impreuna cu uleiul de cocos, amestecati bine pana obtineti o compozitie cremoasa. Adaugati paillete feuilletine si nuca de cocos si amestecati bine. Intindeti compozitia cat inca este calda peste blatul montat in inelul de tort de 18 cm. Dati forma de tort la frigider.



Ganache de ciocolata cu migdale pralinate:

- 300 g ciocolata neagra
- 150 g frisca lichida
- 50 g migdale crude
- 100 g zahar alb

Pentru inceput pregatiti migdalele pralinate: intr-o craticioara caramelizati la foc mic zaharul avand grija sa nu se arda. Adaugati migdalele crude si amestecati pana ce toate migdalele sunt acoperite cu zahar caramelizat. Puneti amestecul pe o hartie de copt, intindeti-l cu ajutorul unei spatule si lasati sa se raceasca complet. Cand s-a racit, rupeti in bucati mici bucatile de zahar si migdale, apoi puneti-le intr-un blender. Porniti blenderul pentru cateva secunde si blendati amestecul pana ce obtineti bucatele de marimea bobului de orez. Pastrati deoparte.

Intr-un ibric aduceti pana la punctul de fierbere frisca lichida. Tocati bucati mici ciocolata si puneti-o intr-un bol rezistent la caldura. Peste ciocolata turnati frisca lichida si lasati asa 2 minute. Cu ajutorul unei spatule, amestecati incet pana obtineti o compozitie uniforma. Lasati sa ajunga la temperatura camerei, apoi adaugati migdalele pralinate. Amestecati totul bine si turnati compozitia in forma de tort de 18 cm, nivelati bine. Peste ganache-ul de ciocolata puneti blatul de 16 cm si dati din nou la frigider.

Mousse de nuca de cocos:

- 100 ml lapte de cocos
- 100 g crema de cocos
- 70 g zahar
- 12 g gelatina pudra+30 ml apa
- 300 ml frisca lichida
- 1 lingurita extract de vanilie
- 1 praf sare

Pentru inceput hidratati gelatina in apa rece, lasati deoparte. Intr-o craticioara Incalziti laptele de cocos, crema de cocos, zaharul si praful de sare pana ce toate se uniformizeaza. Adaugati gelatina hidratata si amestecati din nou. Lasati amestecul sa se raceasca la temperatura camerei, apoi dati la frigider pentru 10 minute. In acest timp bateti frisca lichida pana obtineti o crema pufoasa. Scoateti amestecul de la frigider, adaugati extractul de vanilie si incorporati frisca batuta. Turnati compozitia in forma de tort cu diametrul de 18 cm, nivelati bine. Dati forma de tort asa cum este la congelator si lasati sa se inghete complet pentru 8-10 ore sau cel mai bine peste noapte.



Mousse de ciocolata:

- 300 g ciocolata neagra
- 200 ml frisca lichida
- 4 galbenusuri
- 50 g zahar
- 1 lingurita extract de vanilie
- 1 lingurita esenta de rom
- 5 g gelatina granule+ 15 ml apa rece
- 350 ml frisca lichida pentru frisca batuta

Intr-un bol hidratati gelatina in apa rece, lasati deoparte. Intr-un vas aduceti la punctul de fierbere frisca lichida. Intre timp intr-un castron rezistent la temperatura amestecati galbenusurile impreuna cu zaharul, peste ele turnati in fir

subtire frigida incalzita amestecand incontinuu cu un tel. Turnati compozitia toata in vasul in care ati fiert frigida si dati pe foc mic amestecand incontinuu pana ce compozitia atinge 84 grade Celsius. Luati de pe foc si adaugati ciocolata, amestecati pana ce obtineti o compozitie omogena. La sfarsit incorporati gelatina hidratata, extractul de vanilie si esenta de rom. Lasati amestecul sa se raceasca complet. Bateti frigida lichida pana obtineti o compozitie pufoasa. Incorporati frigida in amestecul de ciocolata. Scoateti de la congelator forma de tort de 18 cm. Tapetati cu folie de acetat o forma de tort cu diametrul de 22 cm. Eliberati tortul din forma de 18 cm, asezati-l in centrul formei de tort cu diametrul de 22 cm. Peste el turnati mousse-ul de ciocolata avand grija ca acesta sa patrunda si intre marginile formei si tort. Dati tortul din nou la congelator pentru 10 ore sau peste noapte.

Pentru glazura de ciocolata:

- 200 g zahar
- 70 g ciocolata neagra
- 70 g cacao neagra
- 1 praf sare
- 150 ml apa
- 150 ml frigida lichida
- 7 g gelatina+15 ml apa rece

Pentru inceput hidratati gelatina in apa rece, lasati deoparte. Intr-o craticioara combinati zaharul, cacao neagra, praful de sare, apa si frigida lichida. Amestecati bine si dati pe foc pana ce toate ingredientele se omogenizeaza. Luati de pe foc si lasati sa se raceasca pentru 5 minute. Adaugati ciocolata tocata bucati dupa care gelatina hidratata. Amestecati totul bine dupa care cu un blender vertical blendati totul pentru 1 minut pentru a obtine o compozitie fluida si lucioasa. Acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati sa se raceasca pana ce compozitia ajunge la temperatura de 35 grade Celsius.

Pregatiti un gratar de bucatarie cu o tava sub el. Pe gratarul de bucatarie puneti un vas inalt dar mai mic decat diametrul tortului. Scoateti tortul de la congelator, desfaceti-l din folia de acetat si asezati-l peste vas. Turnati glazura peste tortul inghetat astfel incat glazura sa imbrace complet tortul. Usor treceti o spatula peste suprafata tortului pentru a nivela glazura, insa numai o singura data. Lasati glazura sa se scurga singura pe margini si incercati pe cat posibil sa nu atingeti tortul pana ce glazura nu se intareste bine pe tort.

Pentru décor: fulgi de cocos, ciocolata neagra, bezele albe, boabe de cacao (cocoa nibs), ornamente de cacao

Ornati tortul dupa bunul plac. Eu am optat pentru ornamente de ciocolata pe marginile de jos ale tortului, pe deasupra fulgi mari de cocos, bezele si cocoa nibs.

In momentul in care taiati tortul, pregatiti un vas cu apa calda si un prosop de bucatarie. Folositi un cutit ascutit. Treceti cutitul prin apa calda, stergeti-l cu prosopul, apoi taiati prima felie. Repetati operatiunea inainte de fiecare taietura, astfel incat feliile sa fie cat mai "curate".

Pofta buna si enjoy!

