

# Tort cu trufe si portocale

written by Andreea



Tort cu trufe si portocale cu blat umed de ciocolata, crema ganache intensa de ciocolata si portocale, ornat cu trufe si portocale proaspete.

Mereu mi-am dorit sa pregatesc un tort mega ciocolatos dar care sa nu necesite multi pasi de pregatire, nici ingrediente scumpe, dar sa aiba un gust formidabil si sa arate fabulos. Eu una cred ca am reusit pe deplin sa indeplinesc toate cele propuse.

Este un tort perfect pentru Sarbatori, atunci cand doriti sa seviti un desert mic si de calitate. Important este ca aici sa aveti ingrediente bune, mai ales o ciocolata neagra cu continut mare de cacao, cel putin 60%.



Dupa cum am mai spus, tortul nu este complicat de facut si da, este mega ciocolatos caci are multa ciocolata. Eu am ales sa pun un amestec de ciocolata neagra si putina ciocolata cu lapte pentru un gust mai putin dulce dar mai intens de cacao.

Tortul meu de astazi este destul de mic si nu foarte inalt, are 18 cm diametru si 5 cm inaltime cu tot cu blat. Fiind un tort atat de ciocolatos, se consuma in cantitati mici caci este si foarte satios. Dar in fiecare lingurita savurata veti experimenta o explozie de arome de ciocolata de buna calitate si portocale.

Cateva observatii despre tort cu trufe si portocale: pentru un aspect festiv, am ales sa pun deasupra cateva trufe facute din aceeasi compozitie a tortului. Daca sunteti in criza de timp,

puteti sa folositi intreaga cantitate de crema pentru tort, iar pe deasupra sa puneti doar cateva felii de portocala proaspata. Iese la fel de bun!



Pentru trufe, dupa cum am mai spus, veti folosi aceeasi compozitie din crema de ciocolata, insa ca sa fie stabile si sa le puteti modela, va trebui ca pentru ele sa amestecati o parte din compozitie cu mai multa cacao. Cu alte ocazii, puteti folosi aceasta compozitie din care sa faceti doar trufe, nu si tort ☐.

Pe blog mai gasiti si alte retete cu portocale precum: clatite cu portocale si ciocolata, Portokalopita-placinta greceasca cu portocale, biscotti cu portocale si migdale.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- *Ingrediente (un tort cu diametrul de 18 cm):*
- *Pentru blat:*
- 2 oua
- 70 g zahar
- 50 ml ulei
- 20 g cacao
- 80 g faina
- $\frac{1}{2}$  lingurita praf de copt
- 1 varf lingurita sare
- *Pentru crema de ciocolata:*
- 400 g ciocolata neagra 70% continut de cacao
- 150 g ciocolata cu lapte
- 300 ml frisca lichida 35% grasime
- 40 g miere
- 50 g unt 82% grasime
- Coaja rasa de la 2 portocale bio (netratate)
- 1 lingurita esenta/extract de portocale (optional)
- 1 lingura esenta de rom

- *Pentru trufe:*
- 200 g din crema de ciocolata de mai sus
- 20 g cacao
- *Pentru ornat:*
- Trufe pregatite
- 3 felii de portocala proaspata

Pentru blat: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castron mixati ouale intregi impreuna cu zaharul pana isi dubleaza volumul si de deschid la culoare. Adaugati uleiul si mixati din nou. La final adaugati faina cernuta impreuna cu cacaoa, Praful de copt si sarea. Amestecati usor cu ajutorul unei spatule si turnati amestecul intr-o tava cu diametrul de 18 cm (cu inel detasabil) unsa bine cu ulei si tapetata cu hartie de copt. Dati la cuptorul incins pentru 20-25 minute. Desfaceti blatul din forma si lasati sa se raceasca complet la temperatura camerei.

Pregatiti crema de ciocolata: Puneti ciocolata negra si cea cu lapte intr-un bol rezistent la caldura. Turnati frisca lichida intr-un ibric si aduceti la punctul de fierbere. Turnati frisca fierbinte peste ciocolata, lasati asa 2 minute ca ciocolata sa se inmoaie. Adaugati mierea, untul, coaja rasa de portocale, extractul de portocale (daca folositi) si esenta de rom. Cu ajutorul unui blender vertical mixati totul pana obtineti o compozitie omogena.



Montati tortul (tort cu trufe si portocale): Taiati calota blatului astfel incat sa aveti un blat drept. Spalati bine forma in care ati copt blatul puneti pe marginile ei o folie de acetat (sau decupati o fasie din hartie de copt), asezati la baza blatul taiat. Peste blat turnati 3 sferturi din compozitia calda de ciocolata. Daca alegeti sa faceti trufe, pastrati un sfert din compozitie pentru acestea. Daca nu doriti sa faceti trufe pe deasupra, turnati peste blat toata cantitatea de ciocolata. Dati imediat forma la frigider pana a

doua zi. Poate sta la frigider in forma si 2-3 zile ☐.



Pentru trufe: daca ati ales sa faceti si trufe, puneti restul de compozitie intr-un castron mai mic. Dati compozitia la frigider peste noapte. A doua zi, scoateti castronul de la frigider. Veti observa ca aceasta compozitie este usor vascoasa, mai greu modelabila. In compozitie adaugati treptat 10-15 g cacao si amestecati pana obtineti o compozitie maleabila, cam ca o plastelina. Din compozitia respectiva luati cantitati mici de 15-20 grame si formati mici bile pe care le treceti prin cacao.



Finisati tortul: Scoateti tortul de la frigider, eliberati-l din inelul de tort, indepartati folia de acetat. (folia de acetat va ajuta sa scoateti tortul din forma fara ca ciocolata sa se lipeasca de marginile formei de tort). Pont: daca marginile tortului nu sunt egale si pare ca ciocolata este lipicioasa pe folia de acetat, treceti cu lama unui cutit incalzit in apa fierbinte peste margini ca sa obtineti un tort cu margini perfecte ☐.



Asezati tort cu trufe si portocale pe platoul de servit, asezati trufele pe mijloc, ornati cu felii de portocala, pudrati marginile cu putina cacao.

Serviti felii mici din acest tort cu trufe si portocale caci este foarte consistent, insa absolut delicioooooos!



Enjoy!