

Tort cu ciocolata de post

written by Andreea



Tort cu ciocolata de post sau vegan, cu blat moale si pufos, umplutura de visine, crema de ciocolata. Unul dintre cele mai bune torturi pe care le-am facut, desi nu contine oua sau lactate.

Am mai povestit aici despre faptul ca la nastere mama mi-a dat doua nume de sfinti, pe langa Andreea si unul dupa nasul meu de botez, asa cum era obiceiul. Asa se face, ca la scurt timp dupa Sf. Andrei, vine si Sfantul Nicolae :).



Tort cu ciocolata de post

Se intampla ca de multe ori sa nu apucam sa sarbatorim in familie ambii sfinti, mai ales ca sunt atat de apropiati unul de celalalt, nu o putem tine in atatea petreceri, mai ales ca avem si vreo 3 scorpioni in familie, deci abia ce ne revenim din zilele de nastere, unde mai pui ca vin apoi si Sarbatorile de iarna :)).

Partea interesanta este faptul ca toate, dar absolut toate zilele mele aniversare in post! Doi sfinti in Postul Craciunului, o zi de nastere in Postul Pastelui, se mai intampla ca prin familie cineva sa mai si posteasca. Asa ca, uneori mai fac si cate un tort de post.

De data aceasta a fost acest tort cu ciocolata de post. Cu ciocolata, caci e mai gustos, dar sa aiba si ceva fructe rosii. Am evitat ideea de margarina sau alti inlocuitori artificiali pentru ca mi-am dorit sa fie un tort nu atat de decadent, dar oarecum cu ingrediente naturale.

Ai mei, cand l-au vazut la masa, au zis ca ei nu pot manca din el pentru ca nu e de post :). I-am asigurat ca este complet vegan si i-am servit cu cate o felie, ba chiar le-am pus si acasa sa aiba si a doua zi.

Pe scurt: un blat de ciocolata cu banane ca sa pastreze blatul moale si sa-i dea consistenta, un strat de visine (congelate, bineinteles! :), dar puteti folosi si alte fructe, o crema de ciocolata si lapte de cocos, capsune proaspete.



Pe blog mai gasiti si alte preparate de post precum: cornuri cu gem de post, strudel cu mere de post, placinta cu gris de post, muffins cu banane si ciocolata de post.

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

- *Ingrediente pentru un tort cu diametrul de 20cm:*
- pentru blat:
- 2 banane foarte coapte
- 100 g zahar
- 70 ml ulei vegetal
- 120 ml lapte vegetal (de cocos am pus eu)
- 150 g faina
- 40 g cacao neagra
- 7 g praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- *pentru stratul de visine:*
- 450 g visine congelate
- 100 g zahar alb
- 3 linguri amidon+3 linguri apa
- *pentru crema de ciocolata:*
- 200 ml lapte de cocos (din conserva)
- 70 g zahar
- 1 lingurita extract de vanilie

- 1 lingurita esenta rom
- 170 g ciocolata neagra 70% cacao
- *pentru finisat:*
- capsune proaspete, coacaze sau orice alte fructe doriti

Incinceti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu ulei si tapetati fundul unei tavi cu inel detasabil. Lasati deoparte.

Pregatiti blatul: Intr-un castron incapator zdrobiti bananele pana obtineti un piure. Peste bananele pasate adaugati zaharul, uleiul si laptele vegetal. Amestecati pana ce zaharul s-a topit complet. La final adaugati faina amestecata cu cacaoa, praful de copt, bicarbonatul, praful de copt si zaharul vanilat. Amestecati din nou pana obtineti o compozitie uniforma.

Turnati compozitia in tava de tort pregatita si dati la cuptorul incins pentru 50-60 de minute pana ce blatul este copt. Faceti neaparat testul scobitorii, caci acest tip de blat se coace mai greu.

Scoateti blatul din cuptor, lasati-l sa se raceasca 10-15 minute, apoi scoateti-l pe un gratar de bucatarie si lasati-l sa se raceasca complet. Fiind un blat fara oua, tinde sa fie putin sfaramicios. Ca sa il puteti taia mai bine, este indicat ca dupa racirea completa sa il inveliti in folie alimentara si sa il dati la congelator pentru 1-2 ore.



Pentru stratul de visine: intr-o cratita puneti visinele congelate cu tot cu sucul inghetat de pe ele (nu e nevoie sa le decongelati) impreuna cu zaharul. Amestecati totul bine si gatiti pe foc timp de 7-10 minute, amestecand din cand in cand. Puneti amidonul intr-un castron mic, adaugati apa si amestecati bine. Turnati amidonul dizolvat peste visine si mai gatiti 2-3 minute la foc mic pana ce obtineti o compozitie legata si vascoasa. Folositi umplutura cat este calda! Daca o lasati sa se raceasca prea mult in cratita, compozitia va fi

greu de intins intre blaturile tortului.

Montati tortul: Scoateti de la congelator blatul de tort. Cu siguranta blatul va avea o calota formata. Pentru a obtine straturi egale, este bine sa indepartati calota, dupa care sa taiati blatul in doua parti egale. Blatul tot va fi inalt, deci daca doriti, puteti sa il taiati in 3 straturi.



Tort cu ciocolata de post

Folositi aceeasi forma de tort in care ati copt blatul. Aici va sfatuiesc sa folositi neaparat forma de tort, caci compozitia de visine este calda si nu este stabila la acest moment. Prin urmare, spalati si uscati bine forma de tort si tapetati peretii formeii cu folie de acetat. Pentru ca umplutura sa nu curga pana apuca sa se raceasca, este bine sa tapetati forma de tort cu folie de acetat sau cu hartie de copt. Luati o farfurie sau platoul de servit. In mijloc fixati forma de tort in care asezati folia de acetat sau hartie de copt. Puneti in forma primul blat de tort. Peste blat turnati compozitia calda (!!) de visine, nivelati bine. Peste compozitie puneti al doilea blat de tort. Dati tortul la frigider pentru 6 ore sau peste noapte.



Pentru crema de ciocolata: intr-o craticioara puneti laptele de cocos impreuna cu zaharul, extractul de vanilie si esenta de rom. Dati pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Luati de pe foc si adaugati ciocolata neagra. Amestecati totul bine pana ce obtineti o compozitie cremoasa. In acest moment este posibil sa obtineti o crema cu un aspect de usor "taiat". Nu va faceti probleme. Acoperiti crema cu folie alimentara, lasati sa se raceasca la temperatura camerei, apoi dati la rece pentru 1 ora. Cu ajutorul unui mixer, mixati compozitia de ciocolata aproximativ 1 minut pana ce obtineti o crema spumoasa.



Scoateti tortul de la frigider, eliberati inelul formei, indepartati folia de acetat. Pe deasupra puneti crema de ciocolata si nivelati usor. Puteti sa imbracati tot tortul in crema de ciocolata, insa eu am dorit sa se vada acest strat de visine rosu-rubiniu :). Dati totul la frigider pana in momentul servirii.

Repet: puteti folosi orice fructe proaspete sau congelate doriti. Eu am optat pentru capsune si coacaze, dar ma gandesc ca merge foarte bine si zmeura proaspata :).

A iesit un tort tare bun si va ramane pe lista mea de torturi preferate.



Enjoy!