



Tort cu crema caramel și crema de ciocolata cu cafea

Bine v-am regasit, dragilor!

Va doresc un an nou fericit cu sanatate, iubire, un strop de noroc și impliniri pe toate planurile!

Pentru masa de revelion am pregatit o reteta noua de tort. Cum noua ne place ciocolata, caramelul și cafeaua, iata-le combinate alaturi de 3 tipuri de blat (umed, pandispan și blat de nuca), kranz și un pic de crema de whisky ca doar e revelionul, nu ?

Pregatirea acestei retete dureaza ceva timp, dar zic ca merita sa-i rasfatam pe cei dragi din cand in cand cu un desert fin.

Daca sunteti in criza de timp și nu aveti timp sa pregatiti 3 tipuri de blat, il puteti pregati doar cu blat umed și pandispan.



Reteta de mai jos este pentru un tort cu diametru de 18 cm.

Va sfatuiesc sa pregatiti blaturile si cremele cu o zi inainte de asamblarea tortului.

Blat umed de cacao

Ingrediente

- 90 grame unt 80-82% grasime ([untul acesta](#) are un raport bun pret calitate)
- 160 grame zahar
- 2 oua

- 135 grame faina
- 35 grame cacao
- 145 ml lapte dulce amestecat cu $\frac{1}{4}$ lingurita otet
- $\frac{1}{2}$ lingurita bicarbonat
- $\frac{1}{4}$ lingurita praf de copt
- Un praf de sare
- 1 lingurita extract de vanilie

Pentru pregatirea pas cu pas a blatului umed, vedeti fotografiile si descrierea de [aici](#).

Blat pandispan

Ingrediente

- 2 oua
- 2 linguri de zahar
- 2 linguri ulei
- 3 $\frac{1}{2}$ linguri faina
- Un praf de sare
- Vanilie

Preparare

Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius. Tapetam o forma cu diametrul de 18 cm cu hartie de copt.

Separam ouale. Albusurile se bat spuma cu un praf de sare, adaugam zaharul si mixam pana cand obtinem o beza tare care nu cade de pe paleta mixerului. Adaugam galbenusurile amestecate cu ulei si mixam 2-3 minute. Punem vanilia, apoi incorporam faina si amestecam de jos in sus cu o spatula sau un tel .

Coacem blatul aproximativ 20-25 de minute sau pana cand scobitoarea iese curata.

Lasam sa se raceasca.

Blatul de nuca

Ingrediente

- 3 oua
- 3 linguri zahar
- 1 $\frac{1}{2}$ lingura faina
- 3 linguri nuca macinata
- Un praf de sare
- $\frac{1}{2}$ lingurita praf de copt.

Preparare

Pentru fotografiile pentru etapele pas cu pas, intrati pe [reteta de Tort Alina](#).

Preincalzim cuptorul la 180 de grade. Tapetam o forma de 18 cm cu hartie de copt.

Separam ouale. Galbenusurile se mixeaza cu zaharul pana devin cremoase si deschid la culoare.

Albusurile se bat spuma si se incorporeaza peste galbenusuri. Faina se amesteca cu nuca macinata si praful de copt. Adaugam mixul de faina si nuca peste oua si omogenizam usor cu un tel.

Turnam compozitia in forma si coacem blatul aproximativ 30 de minute, sau pana cand scobitoarea iese curata.

Il lasam sa se raceasca 10 minute in forma apoi indepartam inelul reglabil.

Sirop

Ingrediente

- 150 grame zahar
- 350 ml apa
- 50 ml lichior crema de whisky (optional)

Preparare

Zaharul se caramelizeaza pana devin auriu-brun, apoi adaugam apa.

Lasam sa fiarba pana cand zaharul este dizolvat complet. Se lasa sa se raceasca apoi se adauga lichiorul.



Crema de ciocolata cu cafea

Ingrediente



- 150 ml smantana dulce 30% grasime (de genul [acesta](#), nu vegetala!)
- 150 grame ciocolata alba cu cafea (este o ciocolata in 2 culori, o gasiti cu siguranta in hipermarket – eu am folosit ciocolata Bellarom, din Lidl, dar puteti folosi si [aceasta ciocolata](#) de la Milka)
- 100 grame ciocolata neagra
- 50 ml lichior crema de whisky (optional)

Preparare

Intr-o craticioara, punem smantana la foc mic pana ajunge la



punctul de fierbere.

Oprim focul si



adaugam ciocolata rupta bucati.

Lasam cateva minute pana cand se inmoaie ciocolata apoi omogenizam foarte bine, pana cand ciocolata este topita



complet. Transferam crema intr-n bol, o acoperim cu folie alimentara si o punem la frigider pana a doua zi.

Kranz

Ingrediente

- 80 grame zahar
- 100 grame nuca

Preparare

Zaharul se caramelizeaza si se adauga miezul de nuca. Oprim focul si omogenizam foarte bine. Rasturnam nuca pe o hartie de copt unsa cu putin ulei si o lasam sa se raceasca.



Dupa ce s-a racit o maruntim la blender.



$\frac{3}{4}$ din nuca o adaugam in crema caramel pregatita mai sus, restul o folosim pentru decorul tortului.

Crema ganache caramel

Ingrediente



- 75 grame zahar
- 150 grame ciocolata alba
- 150 grame smantana lichida 30% grasime

Preparare

Smantana se aduce la punctul de fierbere si se adauga



ciocolata alba. Oprim focul si omogenizam foarte bine pana cand ciocolata s-a topit.



Zaharul se caramelizeaza pana devin auriu, usor brun.



Peste zaharul caramelizat adaugam smantana amestecata cu ciocolata alba.



Omogenizam foarte bine, mutam crema intr-un alt bol, o acoperim cu folie alimentara si o dam la rece pana a doua zi.

A doua zi, scoatem crema de la frigider si o mixam impreuna cu 200 grame frisca batuta (nu de tot, ci pana la punctul in care



incepe sa prinda consistenta).



Avem grija sa nu mixam crema ganache prea mult, pentru a nu se taia.

In crema ganache caramel adaugam kranz-ul pregatit mai sus.





Asamblarea tortului

Ingrediente



- 2 foi de blat umed
- 1 foaie pandispan
- 1 foaie blat cu nuca

Asamblare

Pe un platou, asezam un inel cu diametrul de 18 cm.

Punem o foaie de blat umed, o insiropam putin, si adaugam $\frac{1}{2}$



din cantitatea de crema caramel.

Punem blatul de nuca, insiropam ceva mai mult decat la foaie de blat umed.

Soatem crema de ciocolata de la frigider si o mixam pana obtinem o crema fina, amestecata, dupa caz, cu lichiorul de whisky.



Punem crema peste blatul de nuca, apoi acoperim cu foaie de pandispan.





0 insiropam si pe aceasta, si adaugam cealalta jumătate de crema caramel.



Punem ultima foaie de blat, respectiv foaia de blat umed, pe care o insiropam usor.

Punem tortul la rece pentru cel puțin 6 ore, apoi indepartam inelul.

Decor



Ingrediente

Pentru decor, am folosit:

- 400 grame frisca batuta
- 500 grame crema ganache de ciocolata (pregatita din 250 grame ciocolata neagra si 250 ml smantana dulce 30% grasime, lasata la frigider peste noapte, apoi mixata).



Pofta buna!

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!