



## Tort Delice

Zilele acestea, după ceva vreme de absență, am reușit să îmi fac un pic de timp pentru a crea a noua rețetă. Cum vișinele în alcool erau gata de a fi folosite, m-am gândit să le folosesc într-o rețetă nouă. Am ales să combin arome care niciodată nu dau greș: ciocolata, vanilie, cafea, puțin alcool. A ieșit un tort delicios, aromat, perfect pentru o petrecere de adulți. Motiv pentru care l-am numit **Tort Delice**.



Pentru un tort cu diametrul de 20 cm si inaltime 10 cm avem nevoie de :

## Blat umed

### Ingrediente

- 90 grame unt 80% grasime
  - 160 grame zahar
- 1 lingurita extract de vanilie
  - 2 oua
- 1/8 lingurita praf de copt
- ½ lingurita bicarbonat de sodiu
- 145 ml lapte cu 1/2 lingurita otet
  - 35 grame cacao
  - 135 grame faina
  - Un praf de sare

### Preparare

Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius.

Tapetam fundul formei cu hartie de copt, iar peretii formei se ung cu unt si se tapeteaza cu cacao.

Intr-un bol, amestecam faina, cacaoa, praful de copt, bicarbonatul de sodiu si sarea.

Laptele se amesteca cu otetul si-l lasam deoparte cateva minute, pentru a interactiona.

Intr-un vas, mixam untul cu zaharul pana devine cremos. Adaugam treptat ouale, omogenizand bine dupa fiecare. Adaugam vanilia, apoi incepem sa adaugam ingredientele uscate si laptele, alternativ.

Intotdeauna se incepe cu amestecul de faina si se termina tot cu adaos de faina.

Turnam compozitia in forma si coacem 30-35 de minute sau pana scobitoarea iese curata.

Este de preferat ca blatul sa fie pregatit cu o zi inainte de

asamblarea tortului.

Blatul se taie in 2 foi.



## Blat genoise de vanilie

### Ingrediente

- 3 oua
- 75 grame zahar
- 95 grame faina
- Zahar vanilat bourbon
- Un praf de sare

### Preparare

Preincalzim cuptorul la 190 grade Celsius. Tapetam fundul formei cu hartie de copt si ungem cu unt peretii acesteia.

Ouale se amesteca cu zaharul si se pun la bain-marie amastecand in continuu pana ajung la 40 grade Celsius (ceva mai cald decat temperatura corpului).



Dam jos de pe foc si mixam la viteza mare pana compozitia se ingroasa si creste in volum.



Adaugam faina amestecata cu

cacaua si omogenizam usor cu un tel sau spatula.



Turnam compozitia in forma si

coacem aproximativ 20 de minute sau pana cand trece proba

scobitorii.



Lasam sa se

raceasca 10 minute in forma, apoi putem scoate inelul.



Este de preferat sa fie pregatit cu minim 6 ore inainte de a fi montat.

Dupa ce s-a racit, il taiem in 2 foi.



## Sirop

### Ingrediente

- 300 ml apa
- 125 grame zahar
- 50 ml visinata

## Preparare

Apa cu zaharul se pun la foc si se fierb cateva minute dupa ce au dat in clocot. Se lasa se raceasca apoi se adauga visinata.

## Crema ganache de ciocolata

### Ingrediente

- 200 grame ciocolata amaruie (50% cacao)
  - 100 grame ciocolata cu lapte
- 200 ml smantana lichida (30% grasime). NU vegetala !!!
- 125 grame visine in alcool (cantarite fara samburi)

## Preparare crema ganache

Smantana se pune la foc mic si cand ajunge la punctul de fierbere

adaugam ciocolata rupta bucati.



0 lasam aproximativ 5 minute, apoi omogenizam foarte bine si transferam crema intr-un vas curat pe care il acoperim cu folie

alimentara.





Punem crema la frigider peste

noapte. A doua zi mixam crema pana devine spumoasa.

Este de preferat ca blaturile si crema ganache sa le pregatiti cu o zi inainte

## Asamblare

A doua zi montam tortul, astfel:

Pe un platou, asezam un inel de tort cu diametrul de 20 cm.

Asezam o foaie de blat umed, o insiropam (optional) foarte putin, apoi punem deasupra jumatate din crema ganache de ciocolata.



Asezam visinele taite in jumatati, apoi le acoperim cu restul de crema de ciocolata.



Punem o foaie de blat de vanilie, o insiropam si dam tortul la frigider pana pregatim crema diplomat

## Crema diplomat

### Ingrediente

- 2 galbenusuri
- 110 grame zahar
- 150 ml lapte rece
- 11 grame gelatina + 110 ml apa rece
  - 375 grame frisca batuta
- Extract de vanilie, putina coaja de portocala confiata, rom
- 2 pliculete cafea solubila dizolvata in 1-2 linguri apa rece.

## Preparare crema diplomat

Gelatina se pune la hidratat in apa rece conform instructiunilor de



pe plic.



Intr-un vas amestecam galbenusurile cu zaharul si le mixam putin.



Adaugam laptele rece si omogenizam, Punem compozitia pe foc pana

cand da in clocot.



Dam jos de pe foc si punem cratita deasupra unui alt vas cu apa rece sau gheata pana cand ajunge la 30-40 grade Celsius (sa se simta cald la buza).

Se adauga gelatina hidratata si topita 20-30 secunde la microunde.  
Amestecam foarte bine sa incorporam gelatina si lasam sa se  
raceasca complet.

Din cand in cand mai amestecam in compozitie. Cand crema s-a racit  
complet, adaugam frisca.



Omogenizam foarte bine

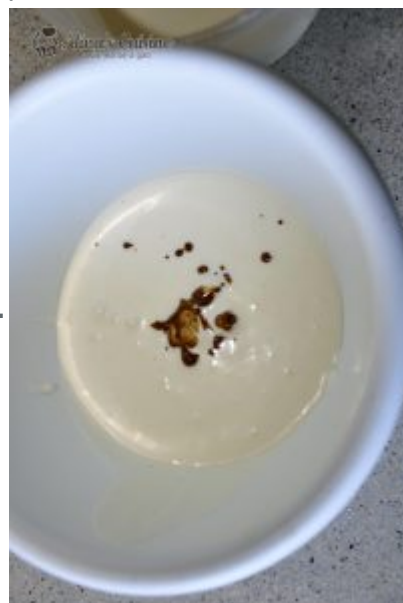
compozitia.



Impartim crema in mod egal in 2 vase.

Intr-unul dintre ele adaugam coaja de portocale, rom, iar in

celalat adaugam cafeau dizolvata in apa.





## Continuare asamblare tort

Scoatem tortul de la frigider si punem crema diplomat cu cafea.



Nivelam bine si punem tortul la

congelator aproximativ 25 de minute.

Dupa 25 de minute, scoatem tortul de la congelator si punem a 2-a foaie de blat de vanilie.

0 insiropam, si punem deasupra crema diplomat simpla.

Punem tortul din nou la congelator 25 de minute, apoi punem ultima foaie de blat (cea de blat umed de cacao). Optional se poate

însiropa ușor.



Acoperim tortul cu folie alimentara si-l lasam la frigider minum 6 ore sau peste noapte.

A 2-a zi, indepartam inelul de tort si decoram.

Pentru decor am folosit :

Ganache de ciocolata neagra, ganache de ciocolata alba ( pregatite cu o seara inainte de montarea tortului) si frisca

## Ganache de ciocolata neagra

### Ingrediente

- 100 grame ciocolata neagra
- 50 ml smantana lichida

## Preparare ganache ciocolata neagra

Smantana se aduce la punctul de fierbere, se opreste focul si se adauga ciocolata. Dupa cateva minute se omogenizeaza. Se pastreaza

acoperit la temperatura camerei (peste noapte).

## Ganache de ciocolata alba

### Ingrediente

- 200 grame ciocolata alba
- 100 ml smantana lichida
- 100 grame mascarpone

### Preparare ganache ciocolata alba



Se pregateste ca si cel de mai sus, doar ca se pune la frigider  
pana a 2-a zi.

A 2-a zi mixam putin, adaugam mascarpone, apoi il putem folosi la  
ornat.

Eu amornat si cu 300 grame de frisca.



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!

