



Tort ecler cu mousse caramel si glazura de ciocolata

De cand am cumparat ciocolata cu aroma de caramel, m-am tot gandit la ce desert sa o folosesc! Cum toata familia iubeste caramelul, dar si choux-urile umplute cu crema de vanilie, mi-a venit ideea acestui tort delicios.

Credeti-ma ca este un deliciu!!!



Pentru montarea acestui tort am folosit o forma cu diametrul de 18 cm.

Mai intai am copt cojile de choux.

Choux

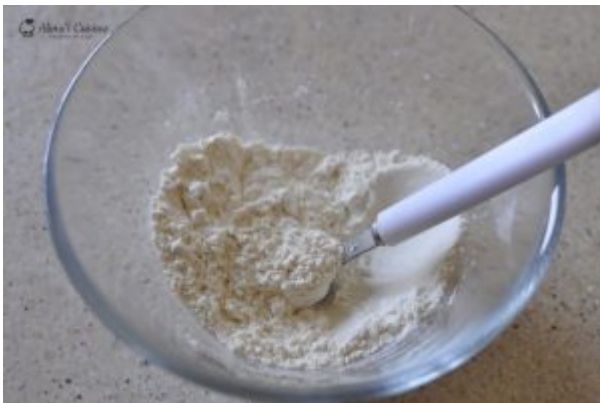
Ingrediente choux

- 65 grame faina 000
- $\frac{1}{2}$ lingurita zahar
- $\frac{1}{4}$ lingurita sare
- 60 grame unt 80% grasime ([acesta](#) sau [acesta](#))
- 120 ml apa
- 2 oua usor batute

Preparare choux

Preincalzim cuptorul la 200 grade si punem hartie de copt in tava in care urmeaza sa coacem cojile de ecler.

Intr-un bol cernem faina si o amestecam cu zaharul si sarea.



Intr-o cratita, punem untul si apa la foc mediu si aducem la punctul de fierbere.



Dam jos de pe foc si adaugam toata faina o data, amestecand

rapid cu o lingura de lemn, pana se incorporeaza toata faina.



Mutam aluatul in vasul mixerului si batem la viteza mica aproximativ 1 minut.



Cand aluatul este caldut adaugam ouale usor batute.



Continuam sa mixam cand avem un aluat dens care curge in falduri.



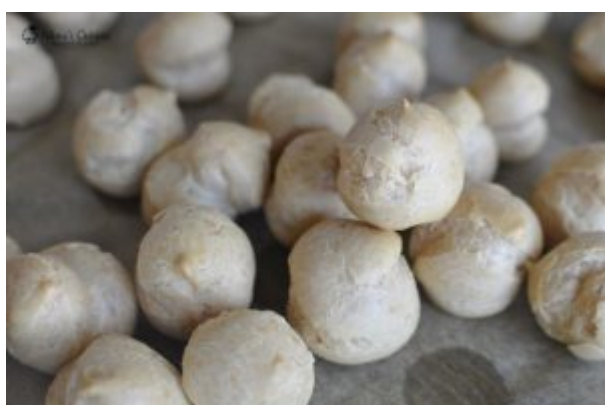
Pregatim un pos la care atasam un dui rotund cu diametru de aproximativ 1 cm.



Turnam in tava gogosele mici cu diametru de 1,5 cm. Ar trebui sa va iasa cam 2 tavi de cuptor.



Punem tava la cuptor la 200 grade timp de 15 minute, apoi reducem temperatura la 180 grade si continuam sa coacem inca 25-30 minute.



Le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca pana cand pregatim crema.

Crema de vanilie

Ingrediente crema de vanilie

- 225 ml lapte
- $\frac{1}{2}$ pastaie de vanilie sau 1 plic zahar vanilat bourbon (nu zahar vanilinat, in niciun caz, ci [acest zahar vanilat](#))

- 3 galbenusuri
- 45 grame zahar
- 15 grame amidon (eu il folosesc pe [acesta](#))
- 15 grame faina
- 75 grame unt 80% grasime (la temperatura camerei)

Preparare

Galbenusurile se bat putin cu zaharul, apoi se amesteca cu amidonul si faina, omogenizand foarte bine.

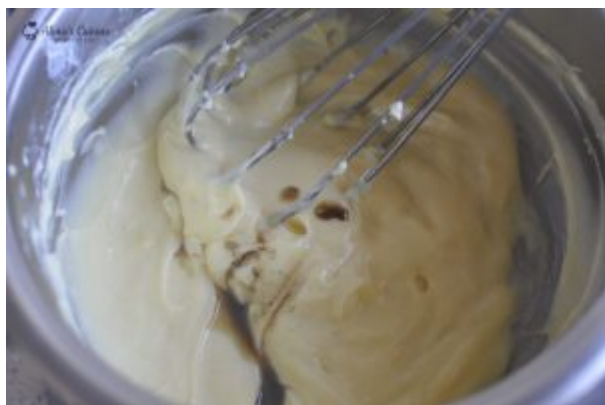




Laptele se pune pe foc cu pastaia de vanilie.



Cand laptele ajunge la punctul de fierbere, se toarna peste galbenusuri si se amesteca foarte bine.



Se pune amestecul din nou pe foc amestecand in continuu. Fierbem crema pana cand se ingroasa ca o ciulama tare.



Punem folie alimentara pe suprafata cremei si o lasam sa se raceasca.



Cand crema este rece, incorporam untul moale, mixand la viteza mare pana se omogenizeaza bine.

Umplere choux-uri

Trecem apoi la umplerea choux-urilor cu crema de vanilie.

Mai intai facem o gaura mica un baza fiecarui choux.



Punem crema untr-un pos cu dui mic

si umplem choux-urile, apoi le punem la frigider pana pregatim



mousse-ul.



Preparare

Pe un platou, punem un inel de tort cu diametru de 18 cm. Punem folie acetofan pe peretii acestuia.

Pentru acest tort eu am mai folosit si 2 foi de blat (le aveam deja ramase): o foaie de blat umed de cacao, una de pandispan de vanilie.



Reteta de blat umed o gasiti [aici](#).

Pentru diametrul acestui tort, injumatatiti cantitatile din link-ul atasat. Ca sa nu coaceti 2 tipuri de blat, puteti folosi 2 foi de blat umed. Ideal este sa-l pregatiti cu cateva ore inainte de a monta tortul.

Mousse caramel

Pentru aceasta reteta ii multumesc Aureliei Stan! Este minunata!! Eu am adaptat putin reteta.

Ingrediente mousse caramel

- 3 galbenusuri
- 150 ml lapte
- 300 grame [ciocolata caramel \(Reno\)](#)
- 10 grame gelatine hidratata cu 50 ml apa
- 280 grame frisca batuta

Preparare mousse caramel

Gelatina se pune la hidratat.



Galbenusurile se amesteca cu laptele si un praf de sare si se pun pe foc mic amestecand in continuu, pana cand compozitia

face spuma si este usor fierbinte.



Adaugam ciocolata si omogenizam bine pana cand aceasta se topeste, apoi punem gelatina hidratata si topita.



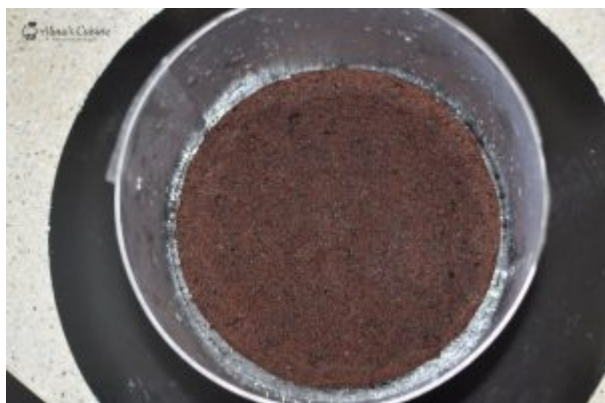


Lasam la racit, apoi incorporam treptat frisca batuta.



Montarea tortului (continuare)

Pe un platou, asezam inelul de tort si punem folie acetofan pe peretii acestuia. Asezam foaia de blat si turnam putin mousse (cam de grosimea unui deget).



Dam 2-3 minute la congelator, apoi asezam choux-urile umplute cu crema de vanilie.



Peste choux-uri turnam mousse caramel cat sa acopere choux-urile si bagam la congelator 2 minute.



Scoatem si adaugam blatul de vanilie.



Turnam un strat subtire de mousse caramel si bagam din nou la congelator.



Lasam tortul la congelator 5 minute, apoi asezam al doilea rand de choux-uri.



Restul de mousse se toarna pentru a acoperi golurile.

Punem tortul la congelator aproximativ 90 minute.

Glazura de ciocolata Rocher

Ingrediente glazura de ciocolata

- 250 grame ciocolata cu lapte
- 75 ml ulei
- 50 grame alone de padure (coapte si maruntite)



Preparare glazura de ciocolata

Ciocolata si uleiul se pun la bain-marie. Dupa ce s-a topit ciocolata, dam jos de pe foc si adaugam alunele. Glazura se foloseste cand are 35 grade Celsius.



Scoatem tortul de la congelator, ridicam inelul si scoatem cu grija folia acetofan.

Turnam glazura deasupra tortului, apoi punem la frigider peste noapte.

Este un tort delicios pe care merita sa-l incercati!



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!