



Tort inghetata Snickers

Imi place inghetata Snickers foarte mult, mancam destul de des originalul si aici am incercat sa o prepar si in casa, cu succes.

De data aceasta am dorit sa fac un tort in care sa imbin cele cateva ingrediente folosite pentru inghetata Snickers.

Am folosit o forma cu diametrul de 17 cm.

Sos caramel

Ingrediente sos caramel

- 200 g zahar
- 100 ml apa
- 50 g unt 82% grasime
- 200 ml smantana lichida (am folosit-o pe aceasta si a fost foarte buna)
- 1/8 lingurita sare de mare

Preparare sos caramel

Intr-o cratita punem la caramelizat zaharul amestecat cu apa.



Cand acesta a devenit auriu-

aramiu, adaugam untul cu grija sa nu ne ardem, apoi smantana lichida.





Omogenizam bine si mai fierbem cateva minute.



Adaugam sarea si lasam sa se raceasca.



Daca nu va place caramelul cu

tenta usor sarata, nu mai puneti sarea.

Blat umed de cacao

Ingrediente blat umed

- 80 grame unt moale
- 140 grame zahar tos
- 1 lingurita extract vanilie
- 2 oua (la temperatura camerei)
 - 120 grame faina
 - 1/8 lingurita praf de copt
 - 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
- 25 grame cacao (eu am folosit cacao Dr. Oetker)
- 125 ml lapte + 1/2 lingurita otet
 - Un praf de sare

Preparare blat umed

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, cacaua, 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 aproximativ 20 minute sau pana trece proba scobitorii.

Dupa ce se coace, se lasa in tava 10 minute sa se raceasca, apoi il scoatem pe un gratar si-l lasam sa se raceasca complet.

Inghetata caramel

Ingrediente

- 300 grame lapte condensat indulcit
- 600 grame smantana lichida min, 30% grasime
- 3 linguri caramel (sau mai mult, in functie de preferinta fiecaruia)
- 1 lingurita extract de vanilie

Preparare

In vasul mixerului punem toate ingredientele si mixam la viteza mare pana obtinem o crema ce nu cade de pe paleta mixerului.

Impartim compozitia in 3 parti egale.



Pe un platou invelit in folie alimentara asezam inelul de tort si punem folie acetofan (sau hartie de copt, daca nu aveti folie acetofan) pe peretii acestuia. Asezam foaia de blat.



Turnam prima parte din crema si punem forma la congelator

aproximativ 30 de minute.



Dupa 30 de minute adaugam deasupra o parte din caramel in strat subtire.



Ca sa fie mai usor de pus, va

recomand sa il puneti intr-un pos cu diametru mai mic si sa turnati in cercuri concentrice.

Deasupra caramelului se presara arahide sarate (decojite).



In total am folosit 100 grame de

arahide , cate 50 grame pe strat. Punem a doua parte de crema si dam din nou vasul la congelator 30 de minute.



Scoatem forma din congelator si

turnam caramel, presaram alune si punem ultima parte de crema.



Punem tortul la congelator

pentru 5-6 ore.

Cand inghetata este gata, scoatem inelul, desfacem folia acetofan si turnam deasupra o glazura de ciocolata.



Glazura de ciocolata

Ingrediente

- 100 grame ciocolata cu lapte
- 50 grame smantana lichida

Preparare

Ciocolata se rupe bucati, se adauga smantana si le punem la bain-marie pana cand ciocolata s-a topit.

Omogenizam foarte bine si o lasam sa se raceasca 10 minute.

Punem glazura intr-un pos si glazuram tortul. Deasupra puteti pune ciocolata Snickers rupta bucatele mici.



Tortul se pastreaza in congelator .

Se scoate din congelator cu 10-15 minute inainte de a fi servit.





Pofta mare!



Este delicios !!!

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!