



reteta-video.ro

Tort cu Blat de Bezea si Crema de Ciocolata

Inspiratia **tortului cu blat din albusuri si crema de ciocolata** a venit de la fetele de la [Savori Urbane](#). Multumesc tare mult!!!!
Sa va povestesc! Sarbatoream ziua sotului si asteptam niste prieteni dragi. Unul dintre ei are intoleranta la gluten si, cum stiu cum vroiam un **blat de tort fara faina**. Si tot incercam sa gasesc o solutie.

Initial m-am gandit la o [Pavlova](#), dar deja eram in criza de timp, plus ca a fost tortul de anul trecut. As fi putut sa fac un [blat de tort](#) cu crema racoroasa, gen mousse, ca tot sunt la moda. Dar, nici nu stiu de ce exista atat de multi „dar” in viata mea!!!!, sarbatoritii maaare din tortul asta, adica musai ciocolata. Si am impacat si capra si varza, adica a fost un **tort cu blat de bezea cu nuca si crema**. Vedeta a fost ciocolata pe care toti o iubim, asa ca **foile de bezea** subtiri au fost cele mai potrivite. Si, acum ca le-am descoperit, m-am gasit un simplu mod in care poti sa folosesti albusurile ramase de la alte bunatati. Oana spune ca foile de bezea sunt perfecte pentru prajituri, tortul egiptean si tortul Esterhazy.

Pe ultimul chiar o sa-l incerc, mi se pare o combinatie pe gustul meu, **tort cu nuca** si crema de vanilie (creme anglaise), lichior si fructe, desi nu ma prea pricep eu la torturi, dar merita incercat, mai ales acum ca am descoperit secretele **blatului de bezea pentru tort** egiptean, candva, dar recunosc ca are prea multa frisca pentru gustul meu...

Si cum stiti, si se si vede, nu sunt experta in prajituri cu crema, desi pe acestea le iubeste toata lumea, mie imi plac lucrurile simple si fructe ma da mai pe spate decat orice altceva... Dar, iar dar, si iar dupa cum stiti, totusi sunt dependenta de ciocolata, adica nu o pot manca fara o felie de **tort cu ganache de ciocolata** 😊.

Bezeaua dulce si usor crocanta si crema de ciocolata usor amaruie mi se pare ca s-au potrivit tare bine. Tin minte ca ne-a facut o masa asemanator de doua ori, de Revelion (asa ceva nu se uita!), insa din cate am intrebat-o a pus o lingura cu faina in blaturile de tort. In prima data cu ciocolata chinezeasca, cea cu podul auriu pe ambalaj, nu stiu cat dintre voi stiti despre ce vorbesc eu aici si a doua oara crema de unt si cacao. Ce ganache de ciocolata pe vremurile alea?

Inca de atunci am invatat ca nimic nu se arunca, ci totul se transforma. Si albusurile ramase de la creme, maioneze sau cozonaci punguta, pe care se scrie data si cate sunt, se baga in congelator si din ele poti sa faci super-mega prajituri de casa! Si mai nimic nu se arunca! Asta imi aduce aminte ca am vazut o reteta de fursecuri din albusuri la Nigela pe care trebuie neaparat sa o fac! Aratau asa de bune, ciocolata, ci cu fistic si se faceau tare repede.

Asa simpla bezeaua mi se pare cam dulce, bine nici nu ma omor eu dupa prajiturile cu mult zahar. Fara sa o combin nu prea pot sa fac, dar daca **blatul de bezea** a fost subtire, doar cat sa sustina bogatia de **crema de ciocolata**, adica exact invers decat la [tortul cu blat de unt si cacao](#), lucrurile s-au schimbat total! Bine ar fi fost sa pun si cateva alune in blatul de nuca, dar cum nu aveam in casa, sigur o sa fie pregatita.

Aproape sa nu ne ajunga **tortul de bezea cu crema de ciocolata**, e adevarat si ca a fost micut, dar ultima felie am impartit-o, studentie. Si, sincera sa fiu, asta ma bucura de fiecare data cand se intampla. Inseamna ca a fost bun! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU TORT CU BLAT DE BEZEA SI CREMA DE CIOCOLATA

Pentru blatul de albusuri si nuca:

6 albusuri
150 g de zahar
120 g de nuca macinata
35 g de pesmet
o lingurita cu extract de vanilie
sare

Pentru crema de ciocolata:

600 g de ciocolata neagra cu 40 % cacao
600 ml de smantana proaspata pentru frisca cu minim 30 % grasime
100 g de unt cu minim 80 % grasime

MOD DE PREPARARE TORT CU BLAT DE BEZEA SI CREMA DE CIOCOLATA

1. Cum se fac foile de bezea cu nuca. Incalzim cuptorul. Punem albusurile intr-un castron curat si degresat, adaugam un sfert de kg zahar si le batem spuma. Adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand avem o bezea tare si lucioasa. Punem extractul de vanilie si mai batem pana la omogenizare. Adaugam pesmetul si nuca macinata si amestecam usor, cu o spatula de jos in sus, ca si cum am intoarce aluatul, pana la incorporarea completa.

2. Cum si cat se coc foile de bezea. Lipim colturile hartiei de copt de tava cu putina bezea, punem pe hartia de copt cercul metalic pe peretii detasabili si diametrul de 20 cm, punem in el o treime din compozitia pentru blaturi, nivelam usor cu o spatula, apoi, cu o spatula ridicam cercul. Procedam la fel si cu celelalte blaturi pentru tort. Mie mi-au avut loc doua intr-o tava de cuptor, cu 6-7 cm intre ele, pentru a nu se intinde la copt. Daca este cazul, mai nivelam putin blaturile de bezea si nuca, stergem tot ce ramane pe margine si le punem in cuptor la copt de grade, cu ventilatie, pentru 14 minute. Eu le-am copt pe toate odata, pe sina de jos si pe cea din mijloc, schimbam tavile intre ele imediat ce le scoatem din cuptor mutam foile din albusuri, cu tot cu hartia de copt, pe un gratar de bucatarie si le lasam sa se raceasca.

3. Cum se pregateste crema de ciocolata. Turnam smantana proaspata pentru frisca intr-o craticioara si o lasam sa se incalzeasca la temperatura camerei, amestecand din cand in cand in ea, pana cand la marginea cratitei incep sa apara bule de aer, chiar inainte sa inceapa sa fiarba. Punem peste ea ciocolata neagra, rupta in bucatele, si o impingem putin cu o spatula cat sa fie acoperita de frisca naturala. Le lasam sa se raceasca fara sa amestecam. Apoi incepem sa amestecam cu un tel pana cand compozitia isi schimba culoarea si consistenta, devine cremoasa si lucioasa. Amestecam energic si verificam daca nu au ramas bucatele de ciocolata netopita. Adaugam untul, omogenizam si lasam ganache-ul sa ajunga la temperatura camerei (amestecand din cand in cand in el), apoi il punem in frigider pentru 3-4 ore.

4. Cum se bate ganache-ul de ciocolata. Dupa ce scoatem crema de ciocolata din frigider o mixam, la viteza mare, 2-3 minute, deschide la culoare, isi mareste volumul si devine aerata.

5. Asamblare tort cu blat de bezea si crema de ciocolata. Desfacem hartia de pe spate si asezam prima foaie de blat pe platoul cuptorului, o treime din crema de ciocolata si nivelam uniform. Punem a doua foaie, jumătate din ganache-ul de ciocolata ramas, nivelam, apoi a treia, ultimul blat de bezea. Deasupra punem crema de ciocolata ramasa si nivelam uniform, coborand si pe margini. Ornam tortul de blat de bezea cu fructe proaspete si o mana cu fistic maruntit, fie cu bezele sau decoruri din ciocolata, si il punem in frigider pentru minim 2 ore.

6. Cum se taie tortul de bezea si nuca. Il taiem cu un cutit inmuiat in apa calda si sters de fiecare data.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru **Tort cu Blat de Bezea si Crema de Ciocolata**.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Albusurile pentru blatul de bezea trebuie sa fie la temperatura camerei, fara urma de galbenus in ele, iar castronul in care le batem sa fie curat si degresat.
2. Pentru folie de blat puteti sa folositi un mix: 70% nuca si 30% alune de padure usor rumenite inainte de a la macina intr-o tigla in cuptor.
3. Dupa ce adaugati nuca in compozitia pentru blat trebuie sa amestecati cat mai usor, pentru a scoate cat mai putin aer din spuma.
4. Daca nu aveti o forma cu inel detasabil trasati cu un pix, pe spatele foii de copt, un cerc folosind o farfurie sau un capac.
5. Blaturile din bezea si nuca pot fi facute chiar si cu o saptamana inainte si pastrate invelite in hartie de copt.
6. Pentru crema de ciocolata folositi ciocolata neagra cu 40% cacao, smantana naturala pentru frisca cu minim 30 % grasime si unt cu 80% grasime.
7. Nu lasati smantana pentru frisca sa clocoteasca pentru ca se va taia.
8. Daca bateti prea mult crema de ciocolata riscati sa se taie, insa se poate repara prin incalzire pe baie de abur, apoi se lasa din nou sa se bate din nou.
9. Daca foile de bezea si nuca nu sunt egale, marcati pe ele o urma si decupati-le cu o foarfeca.