



reteta-video.ro

Tort cu Blat Umed de Cacao si Crema de Ciocolata si Mascarpone

Tort cu blat umed cu cacao si cafea si o crema de ciocolata si mascarpone suna chiar periculos, nu? Pai chiar este! Periculos bun! Cu siguranta iubitorii de ciocolata (si aici ma includ si pe mine!!!) vor aprecia cum se cuvine acest **tort cu ciocolata**, pentru adevarata sarbatoare. E genul de tort bun, de impartit cu oameni dragi, bun pe orice masa de Sarbatoare, bun in weekend sau in c pe care vrei sa ti-o faci mai frumoasa. Are un **blat de cacao umed** si pufos si cea mai simpla **crema de ciocolata cu mascarpone** sa mai, e cel mai bun tort de ciocolata pe care l-am incercat, desi nu sunt eu marea experta.

Cu siguranta ati remarcat ca fac rar torturi, de obicei la insistentele lui Lore sau daca avem un eveniment in familie. Insa, cur sfantului Stefan nu trece niciodata fara ceva ciocolatos, **tortul de ciocolata si mascarpone** a fost surpriza si cadoul meu pentru el.

Mi-am adus aminte cat de tare ne-am amuzat cand am vazut filmul Matilda, acum 1000 de ani, inspirat din romanul clasic pentru c lui Roald Dahl. Pe langa curajul protagonistei si peripetiile prin care aceasta trece, este o scena memorabila in care un baiet pedepsit de invatatoare sa manance un tort imens. Incurajat de ceilalti elevi, baietelul gaseste puterea de a termina intregul **tort de ciocolata** in ropotele de aplauze ale celorlalti si in ciuda directoarei. Si cum Stefan a decis ca asta e cea mai placuta pedeapsa pe poate primi cineva, **tortul cu ciocolata si mascarpone** a fost mai mult decat perfect pentru el.

E drept ca nu a devorat intregul **tort cu crema de ciocolata**, cum se intampla in film, ci a savurat pe indelete fiecare felie. Initial v sa fac si blatul cu ciocolata, chiar sa fie "ciocolatosul suprem", dar m-am gandit ca iese prea hipercaloric, nu ca asa nu este! Asa imbunatatit putin situatia, daca se poate spune asa, si am facut o crema de mascarpone mai usoara, nu cu inca un pachet de unt.

Eram sigura ca nu dau gres. In plus, sa ne intelegem, daca mie imi iese de fiecare data acest tort de ciocolata, sigur nu aveti cum s gres! Serios, nu cred ca exista o reteta mai usoara de tort, desi la prima vedere pare o prajitura cu ciocolata decadenta si opule daca nu vreti un tort cu crema de ciocolata, sa stiti ca **blatul de tort cu cacao** se potriveste cu orice alta crema.

La decor sunt sigura ca va pricepeti mai bine decat mine. Ce poti sa-ti mai doresti? Cred ca nimic, nici macar o aniversare sau o speciala, pentru ca poti sa transformi orice zi intr-o sarbatoare, daca ai o feliuta de tort. Sincera sa fiu, noi ultima felie am impartit-cum faceam in studentie. Si ne-a adus zambetul pe buze! Sa va fie de folos!

Daca aveti nevoie de inspiratie va las aici cateva retete de torturi simple:

[Tort cu Blat de Bezea si Crema de Ciocolata](#)

[Tort cu Blat Umed, Fructe si Crema de Branza si Unt](#)

[Tort cu Blat Umed si Crema de Unt si Cacao](#)

[Tort de Morcovi cu Crema de Unt si Mascarpone](#)

[Tort cu Blat de Pandispan si Crema de Ciocolata Alba cu Mascarpone](#)

[Hummingbird Cake - Tort cu Banane, Nuci si Ananas](#)

[Tort Lamington-Prajitura Tavalita cu Nuca si Crema](#)

[Tort de Ciocolata](#)

[Tort cu Blat din Albusuri si Crema de Nuca Oparita](#)

[Tort Tiramisu](#)

INGREDIENTE:

Pentru 2 blaturi cu cacao cu diametrul de 20 cm:

300 g de faina
85 g de cacao
4 oua
175 g de zahar
250 g de iaurt grecesc
60 g de unt topit si racit
100 ml de ulei (de floarea soarelui)
200 ml de cafea fierbinte
un plic cu praf de copt (10 g)
o lingurita cu extract de vanilie
coaja rasa de la o portocala bio
sare
un cub de unt pentru uns tavi

Pentru crema de ciocolata cu mascarpone (660 g):

200 ml smantana proaspata pentru frisca cu 30% grasime
200 g de ciocolata neagra cu minim 60% cacao
20 g zahar pudra
50 g de unt moale, cu minim 80% grasime
250 g de mascarpone rece
sare

SFATURI:

1. Folositi **cacao** de calitate, ea da gustul blatului de tort.
2. Daca se intampla sa uitati sa scoateti inainte cu cateva ore **ouale** din frigider, inainte de a le sparge, puneti-le 5-10 minute intr-o apa calda. Cu cat sunt mai calde, cu atat blatul de tort va creste mai mult.
3. **Iaurtul grecesc**, cel cu 10% grasime, poate fi inlocuit cu lapte batut sau cu smantana fermentata, cea acra.
4. **Untul** folosit, atat pentru blatul de tort, cat si pentru crema de ciocolata, trebuie sa fie cu minim 80% grasime.
5. Pentru ca am vrut sa se simta gustul intens de cacao in blat am folosit si **ulei**. Insa uleiul poate fi inlocuit cu unt topit si racit si i-a dat un gust mai bun. Va recomand sa folositi un ulei neutru: de floarea soarelui, de germeni de orez sau de rapita; cele cu un gust intens, cum este uleiul de masline, vor schimba gustul blatului de tort.
6. **Cu ce inlocuim cafeaua?** Gustul de cafea nu se simte, rolul ei este doar de a accentua aroma pudrei de cacao, iar in locul ei puteti folosi ceai, ciocolata sau chiar si apa, fierbinti inasa.
7. **Frisca** pe care o alegeti trebuie sa fie una naturala, adica smantana pentru frisca cu minim 30% grasime.
8. **Sarea** potenteaza gustul ciocolatei, nu renuntati la ea.
9. **Ciocolata** pe care o folositi trebuie sa fie una de buna calitate, cu minim 60% cacao. Nu va recomand ciocolatele de menaj, chiar si cele de calitate sunt mai ieftine.
10. **Ciocolata neagra** cu un continut mare de cacao este destul de amaruie, de aceea am folosit zahar la crema.
11. **Branza mascarpone** folosita la crema pentru tort trebuie sa fie rece, scoasa direct din frigider.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire blaturi de tort cu cacao.

Incalzim cuptorul la 180 de grade.

Pregatim 2 tavi cu pereti detasabili, cu diametrul de 20 cm, unse cu unt si tapetate cu hartie de copt la baza.

Amestecam faina cu pudra cacao si praful de copt.

Intr-un castron pe care l-am cantarit inainte, punem ouale, adaugam zaharul, un sfert de lingurita cu sare si le batem bine, intai la mica, apoi o marim treptat, pana cand isi dubleaza volumul, cam 5 minute.

Punem iaurtul grecesc, untul topit si racit, uleiul si o lingurita cu vanilie si mai mixam 1-2 minute, la viteza medie, cat toate ingredientele sa fie incorporate.

Punem coaja rasa de la o portocala bio.

Cernem ingredientele uscate in trei transe si amestecam cu un tel sau cu o spatula, de fiecare data, doar pana la incorporare.

Amestecam cu miscari de jos in sus, pana cand toate ingredientele s-au omogenizat.

Turnam cafeaua fierbinte si amestecam tot cu telul sau spatula pana la omogenizare.

2. Temperatura si timp de coacere blaturi umede de tort.

Cantarim castronul cu tot cu aluatul de blat, scadem din aceasta valoare greutatea castronului cantarit gol si diferenta dintre cele doua valori o impartim la doi, afland astfel ce cantitate de compozitie punem in fiecare tava pregatita, asta ca sa ne iasa blaturi egale. Le punem in fiecare tava 675 g de compozitie.

Punem blaturile cu cacao in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40-45 minute (depinde de cuptor).

Blaturile sunt gata cand o scobitoare introdusa in centru iese usor umeda, sunt desprinse de marginile formelor si usor moi la atingere. Le lasam sa se raceasca in forme 10 minute, apoi desfacem inelul detasabil. Le mutam cu grija pe un gratar de bucatarie, fara haion, la copt, ajutandu-ne de baza formelor, si le lasam sa se raceasca complet.

3. Pregatire crema de ciocolata si unt.

Turnam smantana proaspata pentru frisca intr-o craticioara, adaugam un sfert de lingurita cu sare, zaharul pudra si amestecam.

Le punem sa se incalzeasca, la foc mediu, amestecand din cand in cand, pana cand la marginea cratitei incep sa apara bule de aer. Le lasam sa se raceasca inainte sa inceapa sa fiarba.

Le luam de pe foc, le turnam peste ciocolata neagra, rupta in bucatele, si impingem ciocolata putin, cat sa fie acoperita de frisca nativa.

Le lasam sa stea 3-4 minute, fara sa amestecam.

Dupa 3-4 minute, incepem sa amestecam cu un tel, pana cand compozitia isi schimba culoarea si consistenta, devine cremoasa si se desface la culoare.

Amestecam energic si verificam daca nu au mai ramas bucatele de ciocolata netopita.

Adaugam untul moale, cu minim 80% grasime, si amestecam energic pana cand acesta se topeste si avem o crema omogena.

Lasam crema de ciocolata neagra sa ajunga la temperatura camerei, apoi o punem in frigider, acoperita cu o folie alimentara din aluminiu sau suprafata ca sa nu faca pojghita, pentru 3-4 ore.

4. Cum se taie blaturile de tort.

Dupa ce blaturile pentru tort s-au racit complet, indepartam partea bombata care s-a format la copt, daca este cazul, adica taiem cu un cutit de deasupra fiecaruia. Folosim un cutit zimtat si rasucim incet blaturile in timp ce le taiem.

5. Pregatire crema de ciocolata si mascarpone.

Dupa ce crema de ciocolata pentru tort s-a racit in frigider 3-4 ore, o mixam 2-3 minute, la viteza mica, cat sa se desface. Stati cu o lingura in ea ca sa nu se taie.

Adaugam branza mascarpone rece si mixam 1-2 minute, la viteza mica, doar pana la omogenizare si nu mai mult.

6. Asamblare tort cu blat de cacao si crema de ciocolata si mascarpone.

Aranjam pe marginile platoului, de jur imprejur, dar nu pana in centru, bucatele de hartie de copt.

Asezam primul blat pe platou, punem peste el o treime din crema de ciocolata neagra cu mascarpone si o intindem pe toata suprafata.

Deasupra asezam al doilea blat, cu partea dreapta, care a fost la baza tavii, in sus si il apasam usor, ca sa se lipeasca de crema.

Peste el punem crema de ciocolata neagra si mascarpone ramasa si o intindem pe toata suprafata.

Intindem putin din crema si pe lateral, fie acoperind complet marginile, fie lasand sa se vada putin din blaturi, dandu-i un aspect "semi-naked cake".

Nivelam si crema de ciocolata de deasupra si, fie il lasam simplu, fie ii acoperim lateralele (ajutandu-ne de o spatula) si putin din crema de sus, pe margini, cu firimiturile de blat de la partile pe care le-am decupat, fie ii facem deasupra veline din crema, folosind un pos.

Tragem incet bucatelele de hartie de copt pe care le-am pus pe marginile platoului si punem tortul de ciocolata in frigider pentru minimum 2 ore ca sa se aseze si ca sa se intrepatrunda aromele si crema sa se intareasca uniform in tort.

7. Servire si pastrare tort Martilda.

Inainte de servire, decoram tortul cu fructe proaspete (zmeura, afine, merisoare, capsuni, coacaze rosii), fistic maruntit, nuci crocante, fulgi de migdale, bezele, flori comestibile sau decoruri din ciocolata.

Il feliem cu un cutit bine ascutit, inmuiat in apa calda si sters dupa fiecare taietura, de sus pana jos dintr-o singura miscare.

Tortul cu ciocolata se pastreaza in frigider, acoperit, 2-3 zile.

SFATURI:

1. Daca nu vreti un tort de ciocolata, **blaturile umede cu cacao** se potrivesc pentru orice alt tort vreti sa faceti: cu o [crema de ciocolata si mascarpone](#), o [crema de ciocolata alba cu mascarpone](#), [crema de unt si branza](#), [crema de mascarpone si frisca](#), [crema de unt si frisca](#), sau [crema de unt si cacao](#), orice vreti voi.

2. **Cerneti** ingredientele uscate, pentru ca astfel acumuleaza aer care va face blatul de tort sa fie pufos si sa creasca.

3. Nu puneti toate ingredientele uscate deodata, compozitia pentru **blatul cu cacao** va fi mult prea tare si nu o veti putea amesteca.

4. Nu exagerati cu **amestecatul**, ci doar cat sa nu mai aveti pungute de faina sau bulgarasi de cacao!

5. **Cum obtinem blaturi de tort egale?** Cel mai usor este sa coacem blaturile de cacao (de fapt orice fel de blaturi) in doua tave egale la acelasi diametru. Cantarim la inceput castronul gol, cel in care facem compozitia. Apoi il cantarim cu tot cu aluatul de blat, afland astfel greutatea compozitiei pentru blaturi. Impartim la doi si am aflam ce cantitate punem in fiecare tava.

6. Toate blaturile au tendinta sa se bombeze la mijloc in timpul coacerii. Pentru a evita lucrul acesta, ridicam usor compozitia de la mijloc si lasam mijlocul sa fie putin mai adancit, cam cu 1 cm.

7. **Blaturile de tort** pot fi facute si intr-o singura tava, insa trebuie sa fie una inalta. Timpul de coacere trebuie sa fie cel putin dublu fata de cel dintr-o tava, sau rascati sa ramana necopt in mijloc.

8. Nu lasati blaturile umede cu cacao sa se raceasca in tava, vor face condens si vor deveni cleioase.

9. Pastrare blaturi umede pentru tort. Blaturile cu cacao pot fi facute chiar si cu 2 zile inainte si, dupa ce s-au racit complet, se impachetateaza in folie alimentara si se pastraza la temperatura camerei, vor ramane la fel de pufoase.

10. Ce facem cu bucatile de blat ramase? Din partile decupate maruntite fie decoram tortul sau le amestecam cu lapte si unt intr-o crema, sau le folosim ca baza pentru fructe confiate, stafide, merisoare, nuci, migdale, fistic, fulgi de cocos sau coji de portocala confiate si facem din ele o prajitura cartofaie sau cake pops.

11. Ca sa nu ma chinui sa rup sau sa toc **ciocolata**, eu trantesc tableta ambalata de cateva ori de marginea mesei si se rupe singura.

12. Nu lasati **smantana pentru frisca** sa clocoteasca, pentru ca se va taia.

13. Dupa ce turnati smantana calda peste ciocolata, nu amestecati imediat, orice manevra de amestecare in acest timp duce la racirea rapida a compozitiei si la topirea inegala a ciocolatei.

14. Ganache-ul de ciocolata nu se pune pe foc pentru ca riscam sa ardem ciocolata!

15. Pastrare crema de ciocolata pentru tort si prajituri. Crema de ciocolata cu unt se poate face inainte si pastra in frigider 3-4 zile intr-o cutie inchisa ermetic.

16. Inainte de a-l bate, **ganache-ul de ciocolata** trebuie sa fie tinut in frigider cateva ore pentru a avea timp sa se raceasca.

17. Cum se repara crema de ciocolata? Daca se taie, o putem repara prin incalzire pe baie de abur. O mutam intr-un caciubac termorezistent pe care il asezam deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet (baza bolului in care este crema nu trebuie sa atinga apa fierbinte). Amestecam cu un tel pana la topire, apoi o lasam din nou la racit, intai la temperatura camerei, apoi in frigider, si o folosim cu atentie din nou.

18. Nu mixati crema de tort cu mascarpone decat pana la omogenizare, pentru ca altfel riscati sa se taie. Este foarte important ca baza cremei de ciocolata, cat si branza mascarpone sa aiba aceeasi temperatura, adica sa fie reci.

19. Crema de ciocolata cu mascarpone pentru tort si prajituri se poate pastra in frigider 2-3 zile, intr-o cutie inchisa ermetic si poate fi folosita pentru orice alt tort vreti sa faceti. Crema de mascarpone cu ciocolata poate fi folosita la prajituri, la fursecuri sau macarone, sau umpleti o rulada, o prajitura cu blat de pandispan sau o prajitura cu foi.

20. Nu le taiem si nici nu montam tortul, daca blaturile nu sunt complet racite.

21. Se insiropeaza blaturile umede cu cacao? Nu este nevoie sa insiropam blaturile, sunt moi si pufoase, usor umede si se vor insiropa si de la crema. Sigur ca puteti sa le insiropati, daca va plac torturile bine insiropate.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Tort cu Blat Umed de Cacao si Cafea si Crema de Ciocolata si Mascarpone. POFTA BUNA!