



reteta-video.ro

Tort cu Ciocolata si Crema Mascarpone

Daca v-am aratat cum am facut cel mai simplu [blat umed cu ciocolata](#), este musai sa va arat si ce puteti face cu el. Sau mai bine am facut eu. Adica cel mai simplu (evident!!!) **tort cu ciocolata si crema mascarpone**. Asta pentru ca partea cea mai dificila a Am scapat de emotii si am cel mai dens blat cu ciocolata, hipercaloric, hiperciocolatos si hiperumed, de aceea nici nu trebuie ins M-am gandit ca situatia se poate oarecum imbunatati daca fac o crema mai usoara, nu cu inca un pachet de unt sau poate cu ciocolata, asa ca am ales banala **crema de mascarpone si frisca naturala**. In primul rand pentru contrastul cu **blatul de cioco** apoi pentru ca este cu adevarat cea mai usoara **crema pentru tort**. Adica pana si eu pot sa o fac! 😊. Sunt doua secrete: fr branza mascarpone trebuie sa fie foarte reci si sa nu exageram cu batutul lor pentru a nu se taia. Si pentru ca vazusem eu o poza super-mega **tort cu mascarpone si frisca**, am improvizat putin. Si pe cuvânt ca a fost tare bun! Mijlocul l-am umplut cu **dulcea zmeura** facuta de mama, dar sigur ca puteti pune orice dulceata va place, de la capsuni pana la fructe de padure. Sau, ca sa fiti tari, faceti un sos din cam 800 g de fructe (proaspete sau congelate) pasate si fierte apoi cu 3-4 linguri de zahar pana cand se ing cam 10-15 minute. La decorat, sigur va pricepeti mai bine decat mine... Eu am pus putina crema pe lateral, cat sa ii dau un asp naked cake, ca am auzit ca este noua moda si cateva fructe deasupra. Nu numai ca este foarte usor de facut, dar tortul asta chiar pe toate: **ciocolata, mascarpone, frisca si fructe**. 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.

INGREDIENTE TORT CU CIOCOLATA SI CREMA MASCARPONE

un blat umed de ciocolata cu diametrul de 24 cm

400 g de mascarpone

260 g de zahar pudra

400 g de smantana pentru frisca

o lingurita cu extract de vanilie

400 g de dulceata de zmeura

cateva fructe pentru ornat

MOD DE PREPARARE TORT CU CIOCOLATA SI CREMA MASCARPONE

PASUL 1

Cand blatul este rece indepartam partea bombata care s-a format la copt, adica taiem capacul de deasupra pentru a avea un tort un. Apoi il taiem cu un cutit zimtat in trei sectiuni, aproximativ egale; rasucim incet blatul in timp ce il taiem pentru ca acestea sa fie uni. Pentru ca blatul de ciocolata este umed si dens puteti sa il congelati putin inainte de a-l felia, pentru a fi mai usor de taiat si pentru a rupe (eu nu am facut-o).

PASUL 2

Intr-un bol mare punem branza mascarpone, zaharul pudra si extractul de vanilie si mixam intai la viteza mica pana cand se cor apoi o marim treptat si batem pana cand avem o crema fina si pufoasa.

PASUL 3

Adaugam cam un sfert din cantitatea de smantana pentru frisca si continuam sa mixam. Punem frisca in patru transe, in ti continuam sa batem. Nu trebuie sa mixam foarte mult, pentru ca altfel crema se va taia, ci doar pana cand avem un amestec lu crema fina si ferma dar pufoasa, la suprafata careia raman urmele telului.

PASUL 4

Punem cam un sfert din crema intr-un pos cu varf rotund simplu sau intr-o punga careia i-am taiat un colt.

PASUL 5

Asezam una dintre sectiunile de blat pe un platou si facem pe marginea ei doua cercuri cu crema din pos (cat sa acoperim jumata raza), iar mijlocul il plem cu jumătate din cantitatea de dulceata de zmeura.

PASUL 6

Asezam deasupra al doilea blat si procedam la fel (folosim cam o treime din crema de mascarpone si frisca ramasa si toata dulce fructe).

PASUL 7

Punem al treilea blat si deasupra lui crema de branza ramasa.

PASUL 8

Intindem putina crema si pe lateral, doar acolo unde se vede crema dintre straturi si nu si pe blaturi sau puteti sa ii acoperiti c marginile.

PASUL 9

Nivelam bine partea de sus a tortului si ornam cu fructe proaspete.

PASUL 10

Lasam tortul minim o ora la rece, feliem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tort cu Ciocolata si Crema Mascarpone*.
POFTA BUNA!**