



reteta-video.ro

Tort de Biscuiti

Tortul de biscuiti este dovada clara ca de cele mai multe ori lucrurile simple sunt cele mai bune. Este un **tort** foarte usor de preparat **fara coacere**, care mie imi aduce aminte de copilarie, de bunatatile pe care le facea mama, fie ca-l facea sub forma de salam de la mama, fie sunt forma de tort. Nu este o **prajitura de casa** sofisticata, dar poate face concurenta oricarui alt tort de ciocolata si poate sta cinstite pe masa la orice sarbatoare sau masa festiva. Cu ingrediente simple si pe care le avem prin camera, fara prea mare efort, in el toate aromele copilariei. Caci oare este cineva care sa nu-l indrageasca? Nu m-am abatut prea mult de la reteta mamei, de fapt am inlocuit nucile cu migdale si stafidele cu merisoare. In rest este exact asa cum il facea ea. Puteti insa pune orice fructe uscate v-va place si aveti prin casa dar, daca sunt mai mari, precum caisele, prunele sau curmalele, taiati-le in bucatele. Seamana foarte mult cu **salamul de biscuiti**, doar ca de obicei mama pune in el si rahat. Iar de multe ori, pentru ca era mai dificil in acea perioada, lasa tortul de biscuiti simplu, fara glazura, doar pudrat cu un praf de cacao. Eu am facut insa un ganache de ciocolata pe care l-am turnat deasupra. Asta ca sa fie si mai ciocolatos! Insa orice forma i-ati da, orice biscuiti ati folosi, orice fructe uscate sau orice tip de nuci, cu sau fara ciocolata deasupra, nu poate sa fie decat un desert delicios. Asa cum numai mamele noastre stiau sa faca!

INGREDIENTE TORT DE BISCUITI

1 kg de biscuiti rupti in bucatele micute (eu am folosit biscuiti populari)
300 ml de apa
200 g de unt
250 g de zahar
75 g de cacao
150 g de migdale (sau nuci)
75 g de merisoare uscate (stafide sau alte fructe uscate)
o lingura cu esenta de rom
150 ml de smantana proaspata pentru frisca
150 g de ciocolata neagra
50 g de fulgi de migdale usor rumeniti, pentru ornat

MOD DE PREPARARE TORT DE BISCUITI

PASUL 1

Intr-o craticioara punem zaharul si praful de cacao si omogenizam. Turnam treptat apa, in timp ce amestecam. Adaugam untul, punem pe foc mic, cratita pe aragaz, amestecam si lasam sa fiarba la foc mediu 7-8 minute, pana cand obtinem un sirop nu prea gros. Folositi o craticioara inalta pentru ca in timpul fierberii compozitia se va umfla. Nu o lasati sa fiarba mai mult, pentru ca altfel veti avea un sirop prea gros si tortul de biscuiti va fi cam tare. Punem esenta de rom, amestecam, inchidem aragazul si lasam siropul sa se racoreasca 10-15 minute.

PASUL 2

Pregatim o forma cu diametrul de 26 cm si cu peretii detasabili, la baza careia aranjam hartie pentru copt, pentru a putea scoate mai usor prajitura din tava. In lipsa unei forme special, puteti sa-l faceti chiar si intr-o cratita sau intr-o forma de chec, careia ii imbracati compozitia interiorul cu o bucata de folie alimentara.

PASUL 3

Peste biscuitii rupti punem migdalele sau nucile, merisoarele, stafidele sau orice fructe uscate folosite, turnam siropul de zahar, cacaoa si untul si amestecam bine cu o spatula.

PASUL 4

Punem compozitia pentru tort in forma pregatita, in timp ce o apasam usor si o presam bine cu un pahar cu baza plata, pana cand a devenit un strat omogen si compact. Punem tortul de biscuiti in frigider pentru minim 30 de minute.

PASUL 5

Dupa aceste timp pregatim glazura de ciocolata – turnam smantana pentru frisca intr-o craticioara, o punem pe aragaz, la foc mic, si lasam pana cand aproape clocoteste, la marginea cratitei incep sa apara bule de aer, chiar inainte sa inceapa sa fiarba. Nu trebuie sa fierba in clocot, pentru ca altfel se va taia! O luam de pe foc, punem peste ea ciocolata neagra si amestecam pana cand obtinem o ganache de ciocolata omogena si lucioasa.

PASUL 6

Turnam ganache-ul de ciocolata peste blatul de biscuiti scos din frigider si il nivelam cu o spatula, apoi punem tortul inapoi la rece pentru 3-4 ore.

PASUL 7

Desfacem cu grija inelul detasabil, indepartam hartia de copt si transferam desertul pe un platou. Il ornam cu fulgi de migdale usor rumeniti sau o mana cu nuci caramelizate.

PASUL 8

Feliem si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tort de Biscuiti*.
*POFTA BUNA!***