

Tort de visuri (tort crocant cu ciocolat)

Ingrédients

- 250g de făină
- 55g de cacao pudră
- 4g de praf de copt
- 4g de bicarbonat de sodiu
- 1 vârf de cuțit de sare
- 200g de zahăr granulat
- 110g de zahăr muscovado sau zahăr brun
- 2 ouă
- 120g de ulei neutru sau ulei de alune
- 180g de smântână groasă
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 240g de cafea lichidă
- 225g de ciocolată cu lapte
- 25g de miere neutră
- 150g de smântână lichidă întreagă
- 100g de ciocolată cu lapte
- 120g de piure de alune
- 100g de ciucă dentelle sfărâmate

Préparation

1. Am văzut acest tort de mai multe ori pe rețelele sociale în ultimele săptămâni și mi s-a părut atât de delicios încât nu am rezistat și am vrut să-l încerc!
2. Este, în cele din urmă, o versiune și mai ciocolatoasă a tortului meu crocant cu ciocolată realizat acum câteva luni: un tort bine ciocolatos (am luat rețeta de pe un blog american), o ganache cremoasă și un crocant cu un gust bun de alune, pe scurt, definiția fericirii. Ingrediente :Am folosit sirop de arar și nuci pecan Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere la tot site-ul (non afiliat).
3. Am folosit extract de vanilie Norohy, ciocolată Jivara și cacao pudră de Valrhona: cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere la tot site-ul (afiliat).
4. Timp de preparare : 40 minute + 30 minute de coacere + răcirePentru un tort cu diametrul de 20-22cm : Tortul de ciocolată : făină cacao pudră praf de copt bicarbonat de sodiu 1 vârf de cuțit de sare zahăr granulat zahăr muscovado sau zahăr brun 2 ouă ulei neutru sau ulei de alune smântână groasă linguriță de extract de vanilie cafea lichidă Preparati cafeaua și pstrați-o caldă în timpul preparării tortului.
5. Cernați făina, cacao, praful de copt și bicarbonatul.
6. Adăugați sarea și zahărurile.
7. Incorporați apoi ouăle, uleiul și vanilia.
8. Terminați adăugând cafeaua.
9. Turnați aluatul în cercul sau forma de tort unsă și tapetată cu făină.
10. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 175°C timp de aproximativ 30 de minute.
11. Apoi, lăsați-l să se răcească.
12. Ganache-ul : de ciocolată cu lapte de miere neutră de smântână lichidă întreagă Încălziți smântâna cu mierea.
13. Topiți ciocolata încet la bain-marie sau la microunde.
14. Turnați smântâna caldă treptat peste ciocolată amestecând bine pentru a obține o ganache netedă și strălucitoare.

15. Lăsați-o să se cristalizeze puțin, apoi întindeți-o pe tortul răcit.
16. Crocantul : de ciocolată cu lapte de piure de alune de clătite dentelle sfărâmate. Topiți ciocolata cu piureul de alune.
17. Apoi adăugați clătitele dentelle sfărâmate.
18. Întindeți crocantul peste ganache și lăsați-l să se cristalizeze înainte de a vă bucura de el!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com