

Titlu reteta: Tort de nuci cu crema de cacao

Autor reteta: elenutza

Ingrediente reteta: Blat:

- 10 oua
- 10 linguri zahar
- 10 linguri nuci macinate
- 2 linguri faina
- 2 linguri pesmet de biscuiti (biscuiti macinati foarte fin)
- un praf de sare
- vanilie

Sirop:

- 250 ml apa
- 150 g zahar
- vanilie

Crema:

- 3 oua
- 300 g unt
- 200 g zahar
- 1 lingura cacao
- 50 ml lapte
- 100 g nuci prajite si macinate

Decor:

- 100 g ciocolata de menaj

Descriere reteta: Blat: Albusurile se bat spuma tare cu zaharul. Galbenusurile se freaca separat cu un praf de sare si se adauga peste albusuri, amestecand usor cu o lingura de lemn. Se adauga, pe rand, nucile, faina, pesmetul si vanilia. Compozitia se toarna intr-o forma rotunda tapetata cu hartie de copt si se da la copt, in cuptorul bine incins, la foc moderat. Se lasa sa se raceasca putin, apoi se rastoarna, se indeparteaza hartia, se taie in trei foi pe orizontala, se insiropeaza si se umple cu crema. Se decoreaza cu ciocolata rasa.

Sirop: Apa cu zaharul se pun intr-o cratita, pe foc, si se lasa sa dea in cateva clocote. Se ia cratita de pe foc si se adauga vanilia. Siropul se utilizeaza caldut, nu fierbinte.

Crema: Se pune la fiert, in bain-marie, laptele. Cand a dat in fiert se adauga ouale freacate cu zahar, si cacaua si s efierbe pana se ingroasa. Se ia vasul de pe foc, se adauga nuca macinata si se lasa sa se raceasca complet. Untul moale se freaca spuma, aapoi se incorporeaza, putin cate putin, crema de nuca racitata complet.