

Tort cu Mousse de Ciocolată, Fructe de Pădure și Blat cu Oreo



Tort cu Mousse de Ciocolată, Fructe de Pădure și Blat cu Oreo



Nici nu am cuvinte să descriu cât de bine a ieșit acest **tort cu mousse de ciocolată**, în două nuanțe. Și combinația cu fructele de pădure și blatul cu biscuiți Oreo a fost absolut delicioasă. Chiar dacă rețeta poate părea destul de provocatoare, pot să spun că rezultatul a fost cu adevărat remarcabil, cu condiția să dorești să-l pregătești tu!

Ne-am bucurat enorm de acest tort, sau “muse de ciocolată” cum ar spune unii, și a fost apreciat așa cum se cuvine.

Pentru blatul de tort cu biscuiți Oreo

- 250 g biscuiți Oreo
- 8 ouă
- 100 g zahăr pudră
- 100 g făină de grâu
- Zeama de la jumătate de lămâie
- Coaja rasă de la o lămâie
- Un vârf de sare

- 1 linguriță praf de copt
- 20 ml ulei floarea soarelui

Pentru frisca cu mascarpone și zmeură

- 500 g smântână grasă
- 500 g mascarpone
- 30-50 g zahăr pudră
- 200-250 g zmeură
- 10 g gelatină hidratată în 80 ml apă (folosită pentru stratul final)

Pentru rețeta de Zabaione, pentru mousse de ciocolată

- 5 g ălbenușuri de ou
- 2 ouă întregi
- 30 g zahăr pudră
- 200-250 g ciocolată neagră/cu fructe/etc
- 400 g cremă de ciocolată cu alune
- 20 g gelatină hidratată cu 160 grame de apă
- 600 grame friscă

Pentru decor, puteți folosi:

- Jeleu de zmeură
- Macarons de diverse culori
- Ciocolată albă topită pentru scris
- câteva mure
- câteva căpșuni
- Fâșii de ciocolată albă pentru a acoperi lateralele

Pentru blatul de biscuiți Oreo:

1. Zdrobește biscuiții Oreo (fără cremă) până se transformă într-o făină.



2. Mixează gălbenușurile cu zahărul pudră, coaja și zeama de lămâie până obții o compoziție cremoasă.

3. Adaugă făina de biscuiți Oreo, uleiul, sarea și praful de copt la compoziția de gălbenușuri. Amestecă bine.
4. Bate albușurile cu zahărul până obții o spumă densă. Adaugă spuma peste amestecul de gălbenușuri și biscuiți, amestecând ușor de jos în sus.



5. Toarnă compoziția într-o formă cu fund detașabil și coace blatul la 160°C pentru aproximativ 1 oră sau până când trece testul scobitorii.
6. După coacere, lasă blatul să se răcească în formă.



Pentru cele trei straturi de mus de ciocolată:

1. În bain-marie, topiți ciocolata pentru fiecare strat. Adăugați gelatina hidratată și amestecați până când se dizolvă.



2. Întindeți fiecare strat de mus peste blatul răcit și lăsați-l să se întărească la frigider timp de aproximativ 15 minute între straturi.

Pentru frișca cu mascarpone:

1. Într-un bol, bate smântâna până când începe să se aerisească.



2. Adaugă zahărul pudră și mascarponele și continuă să mixezi până obții o frișcă densă și cremoasă.

Montarea tortului:

1. Îndepărtează cu grijă inelul de la forma de copt și folia de pe tort.
2. Acoperă tortul cu un strat subțire de frișcă cu mascarpone.
3. Decorează tortul cu ciocolată topită, jeleu de zmeură și macarons (opțional).



4. Lasă tortul să se răcească în frigider timp de câteva ore sau peste noapte înainte de servire.

