

## Tort de ciocolată



Mediu

### Ingrediente:

1 cutie praf pentru [Tort de ciocolată](#) de la Dr. Oetker

### Se mai adaugă:

#### Pentru blat:

3 ouă

100 g margarină

50 ml apă (5 linguri)

#### Pentru cremă:

300 ml lapte rece de la frigider

50 g zahăr pudră

#### Pentru glazură:

15-20 ml apă (2-3 lingurițe)

#### Pentru sirop:

100 ml apă (10 linguri)

100 g zahăr (5 linguri)

1 fiola esență de rom de la dr. Oetker

### Mod de preparare:

#### Pregătirea aluatului și coacerea:

Praful pentru blat, ouăle, margarina și apa se pun într-un vas și se amestecă cu mixerul la viteză mică câteva secunde pentru omogenizare și apoi timp de 5 minute, la viteză mare. Compoziția astfel obținută se toarnă într-o formă cu diametrul de 24 cm, unsă și acoperită cu hârtie de copt. Se introduce la cuptorul preîncălzit și se coace.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 170 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treapta 1-2 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 45-50 minute

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)

După coacere se lasă 5 minute în forma de copt, apoi se scoate cu grijă și se lasă să se răcească complet. După răcire, se îndepărtează hârtia de copt și se taie blatul pe orizontală în trei părți egale.

Pregătirea cremei și însiroparea:

Pentru sirop se pun la fiert 100 ml apă cu 100 g zahăr. După dizolvarea zahărului, siropul se ia de pe foc, se adaugă o fiolă de esență de rom și se lasă să se răcească 1-2 minute. Se așează primul strat de blat pe platou și se însiropează cu 1/3 din siropul rezultat.

Într-un vas pentru mixer se pune praful pentru cremă (Atenție! Conține fulgi de ciocolată) împreună cu 300 ml lapte rece de la frigider și 50 g zahăr pudră și se bate cu mixerul timp de 5 minute la treapta 3. Din crema rezultată se păstrează 2 linguri pentru ornarea tortului pe margine.

Pregătirea tortului:

Peste primul strat de blat însiropat se întinde jumătate din cantitatea de cremă rămasă. Se pune cel de-al doilea strat de blat și se însiropează cu 1/3 din sirop. Se întinde a doua jumătate din cantitatea de cremă și se pune deasupra cel de-al treilea blat însiropat cu restul de sirop. Praful pentru glazură se amestecă cu 2-3 lingurițe de apă rece, până la omogenizarea compoziției. Tortul se ornează pe deasupra cu glazură astfel preparată, iar pe margine cu cantitatea de cremă oprită. Se poate servi după o păstrare de minim 3 ore la frigider.