

Tort de ciocolata de Pesah
Rețeta Julianei Breiner (de la bunica ei, Regina)



Ingrediente crema

3 ouă
3 linguri zahar (lingura de supa din serviciile mămicilor noastre)
2 linguri pudra de cacao
1 tableta de ciocolata bitter
o jumătate pahar de cafea solubila
200 g de unt + 100 g zahar pudra

Ingrediente blat

6 ouă
6 linguri de zahar + 2 linguri zahar
6 linguri nuci macinate, bine pline
3 linguri faina de matza
1 portocala

Mod de preparare cremă

Într-o cratita punem ouăle intregi, zaharul, pudra cacao, cafea, tableta de ciocolata si punem pe aburi (bain-marie). Amestecam pina fierbe si totul e bine topit. Scoatem din aburi si lasam sa se raceasca. (fara frigider)

Se amestecă untul cu zaharul pina devine cremos.

Adaugam amestecul de ciocolata, foarte delicat. Cind este omogen, punem la frigider.

Mod de preparare blat

6 galbenușuri amestecam cu zahar pina devine pufos. Adaugam sucul si coaja portocalei. Adaugam nucile macinate si 3 linguri de faina de matza.

Batem cele 6 albusuri spuma cu un pic de sare si 2 linguri zahar. Le incorporam delicat in amestecul de galbenusuri. Incalzim cuptorul la 200°. Intindem masa tortului într-o tavă rotundă, tapetată cu hârtie de copt. Se coace timp de aprox. 30 de minute.

Cind este copt, se lasa sa se raceasca, se taie in 2-3 felii, se intinde crema intre felii si pe tort. Pofta buna!

