

Tort Death by Chocolate cu lichior de cafea Sheridan's



Cand am facut acest tort, Tort Death by Chocolate cu lichior de cafea Sheridan's, m-am gandit mereu la tati.

La tatal meu iubit, despre care imi vine foarte greu sa vorbesc si-acum si caruia ii simt enorm de mult lipsa.

Mi-am amintit cum an de an, de ziua lui de nume, de Sfantul Ioan, ne strangeam cu totii, din familie, sa il felicitam si sa ne bucuram de faptul ca eram impreuna. Si cum visam sa ne reintoarcem in **Maroc**, cu masina, asa cum a mers el, singur, pe la inceputul anilor '80... Sau macar la mare, oriunde in **Grecia**, unde i-a placut intotdeauna atat de mult..

Acum vom calatori cu el in gand si ne vom bucura, atat cat putem, de fiecare zi din viata noastra. Si ori de cate ori voi bea o cafea sau voi gusta dintr-un desert cu cafea si ciocolata, ma voi gandi ca e cu mine.

...dar si la voi m-am gandit cu mare drag! Pentru ca imi sunteti de atatia ani alaturi si nu stiu cum v-as putea multumi pentru toate gandurile bune si pentru sprijinul moral pe care mi l-ati dat de-a lungul timpului.

Nu va pot spune decat ca va imbratisez strans pe toti si va iubesc!!!

Bunul Dumnezeu sa ne pazeasca de tot necazul si-ntristarea in anul asta ce abia a inceput!

Tortul este extraordinar de bun, cu aroma fina de cafea si gust „plin” de ciocolata!!! Chiar e un tort special, pe care sper sa il incercati nu numai la vreun eveniment mai deosebit din vietile voastre ci si atunci cand poate va simtiti mai coplesiti...

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte (sau cu 50% cacao)
- 300 ml smantana pentru frisca (neindulcita)
- 50 g unt
- 2 oua mari
- un praf de sare
- 150 g zahar
- 180 g faina
- 2 lingurite pline cu praf de copt
- 1 lingurita rasa bicarbonat de sodiu
- 80 g alune macinate

Crema de mascarpone cu cafea:

- 500 g Mascarpone
- 160 ml lichior de cafea Sheridan's
- 250 ml smantana pentru frisca (neindulcita)
- 180 g zahar

- 3 foite de gelatina sau 5 g granule de gelatina, din plic

Glazura de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte (200 g ciocolata cu alune+100 g ciocolata cu lapte)
- 120 g unt

Pentru ornat:

- 80 g alune macinate
- 80 g nuci macinate
- 50 g ciocolata alba

Mod de preparare:

Prepararea blatului de ciocolata:

Vom incepe cu blatul, pe care il puteti face si cu doua zile inainte, pentru ca sta foarte bine (acoperit, desigur, cu folie alimentara).

Asadar, primul pas este topirea ciocolatei impreuna cu frisca lichida si untul, intr-o craticioara antiaderenta (ciocolata sa fie rupta in bucatele), la foc mic. Se amesteca des pana cand se topeste ciocolata, dupa care se lasa la racit.

Al doilea pas e incalzirea cuptorului la 180 grade C (foc potrivit) si tapetarea unei forme de tort cu diametrul de 26 cm. cu hartie de copt.

Urmeaza separarea oualor: bateti galbenusurile usor si adaugati-le in compositia cu ciocolata; amestecati bine. Bateti apoi albusurile cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu zaharul. Nu trebuie sa le bateti pana cand nu se mai simte zaharul, ca la **bezea**, ci doar pana cand spuma se intareste. Lasati deoparte.

In continuare, cerneti intr-un vas faina cu praful de copt si bicarbonatul si rasturnati amestecul in compositia cu ciocolata. Tot acum adaugati si alunele macinate fin. Amestecati bine cu telul

sau cu mixerul.

La final, adaugati spuma de albusuri si amestecati usor, cu o spatula, pana cand se incorporeaza in compozitia cu ciocolata.

Coacerea blatului:

Rasturnati amestecul in forma pregatita, nivelati si puneti la copt pentru cca. 40 de minute sau pana cand blatul se desprinde usor de pe margini. Faceti testul scobitorii, daca vreti sa fiti siguri! Blatul se lasa apoi la racit in forma.

Mijlocul tortului se va lasa usor, dar nu va ingrijorati, e normal sa se intample asta ☐

Cand e gata, deci, treceti cu lama cutitului pe marginea formei si deschideti inelul detasabil al tortului. Inlaturati hartia si asezati blatul inapoi in forma:



Crema de mascarpone cu lichior Sheridan's:

Crema se face foarte usor! Dar mai intai se pune gelatina la inmuiat. Gelatina foite se pune la inmuiat in multa apa rece pentru cca. 5 minute (gelatina granule se pune in doar 50 ml apa rece).

Intr-un bol se bate branza Mascarpone (scoasa din timp de la rece) cu lichiorul de cafea. Intr-un alt bol, se bate smantana pentru frisca cu zaharul pana cand se intareste (nu e nevoie sa aiba consistenta friscai pentru ornat).

Cele doua compozitii se unesc si se amesteca cu gelatina topita. Gelatina sub forma de foite se scoate din apa, se scurge si se topeste intr-un bol mic la microunde sau la foc mic, intr-un ibric. Gelatina sub forma de granule se pune la topit cu tot cu apa in care a stat. De retinut ca gelatina fierbinte trebuie amestecata cu una, doua linguri de crema inainte de a fi adaugata in toata crema, pentru ca altfel face cocoloase!

Asamblare tort:

Blatul de ciocolata se taie pe jumatate cu un cutit zimtat sau cu feliatorul de blaturi, care apare aici: **Cupola ninsa de ciocolata**. Va recomand ca blatul de jos sa fie putin mai gros! Astfel, blatul mai gros se aseaza in forma, se inchide inelul detasabil al tortului si se acopera cu aproape trei sferturi din crema de cafea. Se pune cel de-al doilea blat peste crema (usor, nu apasati!) si restul de crema cu cafea. Tortul se acopera cu folie alimentara si se lasa la frigider peste noapte.

Glazura de ciocolata:

A doua zi, se prepara glazura de ciocolata: ciocolata, rupta in bucatele, se pune la topit impreuna cu untul, amestecand intruna. Focul sa fie mic! Se lasa sa se racoreasca 10-15 minute, se mai amesteca o data bine si se intinde pe toata suprafata tortului. Inlaturati folia mai intai ☐

Tortul se pune din nou la frigider pentru aproximativ o ora, sau pana cand se intareste glazura.

Se scoate apoi si se acopera marginea cu un strat de alune si nuci (puteti folosi doar alune sau doar nuci):



Eu am ornat tortul foarte simplu, pentru ca nu ma pricep la asta (si nu am nici inspiratie acum..).

Am folosit razatoarea pentru legume ca sa obtin carlioni de ciocolata dintr-o tableta de ciocolata alba:



L-am savurat cu totii, intr-un cadru cat de cat festiv (te pup,
Cipi, pentru „aranjamente” ☺)



Si in compania unui vin deosebit, pe care stiu ca l-ar fi degustat

cu placere si tati..



Am fost foarte bucuroasa sa vad ca tortul la care m-am gandit atatea zile (greu m-am hotarat asupra cremelor si blatului) a fost pe gustul tuturor!!



Si Bogdi, si Cipi, si mami a mea iubita mi-au spus ca nu le-am

facut de mult un tort atat de bun!!! ☐



Prajitura Cappuccino



Prieteni dragi, as avea atatea sa va povestesc, din viata mea de acum doua saptamani mai ales, dar cum lucrurile s-au mai domolit de-atunci, nu voi incerca sa imi trezesc amintirile, nu tocmai placute, ci va voi invita la un paharel de **lichior de cafea**, facut in casa, si la o felie de Prajitura Cappuccino, o prajitura pe care am facut-o cu gandul la voi, si la noi ☐

Am creat-o exact pe gustul meu si nu va mint cand va spun ca am mazgalit trei foi incercand sa o aduc la forma visata (mi-am imaginat-o in ultimele seri, bineinteles, in trei forme diferite ☐).

E, fara exagerare, minunata!!!! O **prajitura cu cafea** exact pe gustul meu :))

Ingrediente:

Ganache de ciocolata:

- 400 ml smantana pentru frisca
- 300 g ciocolata alba

Blat:

- 180 g zahar
- 6 oua
- 225 g unt (80 % grasime)
- 150 g faina
- 50 g nuci (optional)
- 4 lingurite nes
- 2 linguri cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 3 linguri **lichior de cafea**

Crema Cappuccino:

- 400 ml lapte (gras)
- doua linguri cu varf cafea macinata
- 6 galbenusuri
- 100 g zahar
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 500 g Mascarpone
- 3, 4 linguri zahar pudra

In plus:

- 100-150 ml lichior de cafea, pentru insiropat
- scortisoara pudra
- boabe de cafea simple sau trase in ciocolata

Un deliciu!!!!



Mod de preparare:

Ganache de ciocolata alba:

Reteta incepe glorios cu ciocolata □ , si anume: ganache de ciocolata alba. Asta, pentru ca trebuie sa stea neaparat la frigider peste noapte. Astfel, cu o seara inainte, puneti smantana pentru frisca (cu minim 30% grasime) intr-o cratita, la foc mic, sa se infierbante. Adaugati ciocolata alba, rupta in bucatele, si amestecati energic pana se topeste (aveti grija sa nu dea in clocot). Dati deoparte si lasati la racit, amestecand din cand in cand, pentru a nu face pojghita. Cand ajunge la temperatura camerei, acoperiti glazura de ciocolata cu folie transparenta (sa atinga crema) si puneti-o in frigider pana a doua zi.

A doua zi, dati drumul la cuptor (inviorati-va mai intai cu o cafeluta □) si lasati-l sa se incinga pana la temperatura de 175 grade C (foc potrivit). Tapetati apoi o forma de prajituri de aprox. 20 x 30cm. cu hartie de copt. Ca sa acopere bine forma, o puteti uda putin.

Preparare blat:

Macinati nuca si zaharul in robotul de bucatarie. Transferati „pudra” intr-un castron incapator. Adaugati untul moale, tinut din timp la temperatura camerei, si amestecati cu mixerul. Cerneti faina impreuna cu praful de copt si adaugati-le la amestec. Puneti tot acum si nesul (pudra, nedizolvat) si ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Adaugati lichiorul de cafea si amestecati usor, pana se incorporeaza. Turnati compozitia in forma pregatita si dati la cuptor timp de aproximativ 22-25 de minute. Scoateti-l apoi din cuptor si lasati-l sa se raceasca in forma.

Crema Cappuccino:

Puneti gelatina la inmuiat in apa rece. Foitele de gelatina se pun in multa apa rece (poate fi si 500 ml), iar gelatina granule, puneti-o in 100 ml apa rece. Lasati sa se umfle cca. 10 minute, timp in care pregatiti crema.

Puneti laptele impreuna cu cafeaua macinata la foc potrivit si lasati sa dea cateva clocote. Dati focul mic si lasati sa fiarba in jur de 1 minut. Luati apoi de pe foc si strecurati. Bateti galbenusurile cu zaharul pana se spumeaza usor, dupa care adaugati-le in cafeaua cu lapte fierbinte strecurata.

Compozitia se tine pe foc (foc mic) cca. 5-7 minute, amestecand des. Se scurg foitele de gelatina si se pun in crema, pe rand, amestecand bine dupa fiecare. Daca ati folosit granule de gelatina, puneti 2, 3 linguri de crema fierbinte in gelatina, care ar trebui sa absoarba aproape toata apa, amestecati bine si de-abia dupa aceea turnati-o cu totul in crema; amestecati bine. Se lasa apoi sa se raceasca complet.

Branza Mascarpone (o puteti inlocui cu crema Philadelphia) se bate cu zaharul pudra cateva secunde (cu mixerul). Se adauga apoi cate 3, 4 linguri de crema racita in crema de mascarpone spumoasa, se amesteca cu mixerul (la putere mica) si se continua asa pana se termina toata crema. Se acopera si se tine la frigider 10 minute.

Finalizare:

Intepati blatul din loc in loc cu o scobitoare si insiropati-l cu lichior de cafea. Scoateti crema cappuccino din frigider si

intindeti-o peste blat, cat mai uniform (daca e nevoie, amestecati-o mai intai). Puneti din nou la frigider, pana se pregateste ganache-ul.

Scoateti, asadar, ganache-ul din frigider si bateti cu mixerul pana se ingroasa. Inarmati-va cu rabdare, caci va dura cca. 5 minute pana va incepe sa prinda consistenta. Eu parca am batut-o 8 minute ☐ Cand e gata, se toarna peste crema cappuccino. Se niveleaza si se presara cu scortisoara pudra sau nes.

Doamne, e gata?! A durat mai mult povestea prajiturii decat prajitura in sine ☐

Asa arata „portia” mea si a lui Cipi:





Iar bucatile astea sunt pentru voi ☐



A fost incredibil de aromata si buna!!!!

Tiramisu



Prieteni dragi, am o marturisire foarte importanta de facut: iubesc la nebunie celebrul desert italian Tiramisu, cu accent pe u ☐ !!!!! II ador aroma puternica, piscoturile imbibate in cafea, crema spumoasa de mascarpone, totul!!!!!!!

Aici il aveti in varianta „la pahar”: **Tiramisu in cupe** dar acum va voi arata varianta cea mai apropiata de un Tiramisu original, adica cea care probabil va oripila multe persoane ☐ , avand oua crude in compozitie.

Eu nu am nicio problema cu asta, ba din contra savurez mereu cu pofta fiecare bucatica de Tiramisu, oricum ar fi el, dar inteleg pe deplin temerile sau dezgustul unora dintre voi, drept pentru care va propun ori sa preparati reteta de mai sus, care nu are oua crude in compozitie ori sa asteptati un pic pana revin cu reteta de Zabaglione, unde galbenusurile vor fi prelucrate termic. Iar albusurile vor iesi din ecuatie. Asta pentru ca tot ce imi doresc este sa fiti voi multumiti!!!

Ca fapt divers, stiati de unde-i vine numele?!...din italiana,

desigur ☐ ...si inseamna „trage-ma in sus”. De la cele doua ingrediente principale: cafeaua si Marsala, sau romul, imbibate in piscoturi. S-aveti pofta!!!!!!!

Ingrediente:

- 500 g mascarpone
- 250 g piscoturi de sampanie, Savoiardi (cca. 30 de bucati)
- 4 oua, separate (proaspete)
- 120 g zahar
- 300 ml cafea concentrata, rece
- 50 ml vin Marsala, rom sau Amaretto, ori lichior de cafea
- 50 g cacao

Mod de preparare:

Frecati branza mascarpone (cu mixerul) pana devine spumoasa. Intr-un alt bol, frecati galbenusurile cu zaharul pana ce amestecul devine cremos (cca. 3 minute) si apoi adaugati crema mascarpone.

Separat, bateti albusurile spuma cu un praf de sare. Cu miscari usoare, ascendente, incorporati spuma in compozitia cu galbenusuri.

Intr-un bol, amestecati cafeaua cu Marsala sau rom, ori lichior, si inmuiati complet cateva piscoturi. Atatea cat sa formati un rand de piscoturi in tava (forma mea a avut aprox. 24 cm. lungime si 18 cm. latime). Aveti grija sa fie bine imbibate, dar sa nu se sfarame. Asezati-le, asadar, intr-un strat la baza vasului.

Turnati deasupra o parte din compozitie si pudrati cu cacao. Inmuiati inca un rand de piscoturi si asezati-le deasupra. Puneti inca un strat de crema si pudrati din nou cu cacao. Acoperiti cu piscoturile ramase, imbibate, si cu restul de crema.

Bateti usor vasul de masa pentru ca piscoturile sa se aseze mai bine. Pudrati pentru ultima oara cu cacao si dati la rece peste noapte. Neaparat peste noapte, pentru ca altfel nu va veti bucura de gustul sublim al unui Tiramisu reusit!!!

Laura
Sava



Cea mai buna **prajitura cu cafea** din lume!!!! :))

Laura
Sava



In alta varianta □



Laura Sava