

Tort cu crema de cafea



Laura
Sava

De acest tort cu crema de cafea aveam nevoie la inceput de an! Si mi l-am pregatit cu atentie si dedicatie maxima!! ☐

Voiam sa contina si cafea naturala dar si cafea solubila...nes, pudra aia pe care o faceam spuma cu putina apa fierbinte si zahar si o savuram in zilele fierbinti de vara, pe cand eram tineri... Un moment de nostalgie, instant :)) Pentru ca in mintea mea e inca vara, iar eu vesnic adolescenta!

Tot ce imi doresc, si va doresc si voua, in anul care abia a inceput, este sa traим bucuria fiecărei clipe! Sa nu ne mai amintim de lucrurile care ne-au ranit odata, sa ii iertam pe toti, pentru ca si noi sa putem fi iertati. Si sa avem mintea intreaga, cum atat de frumos a spus Inaltpreasfintitul Parinte Ioan, Mitropolitul Banatului, in predica din Duminica vindecarii demonizatiei din tinutul Gadarei.

Va imbratisez cu toata dragostea pe toti!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 200 g unt
- 180 g zahar
- 4 oua mari
- 200 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 3 linguri nes

Pentru crema cu cafea:

- 250 ml apa
- 3 linguri pline, cu varf, de cafea macinata
- 4 foite de gelatina sau 8 g gelatina granule
- 100 g lapte condensat indulcit
- 100 ml lapte gras, de vaca
- 100 g ciocolata alba
- 500 g Mascarpone
- 50 g zahar pudra

Pentru decor:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra
- 1 lingura nes

Pentru voi, cu mare drag!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se tapeteaza cu hartie de copt baza unei forme de tort cu diametrul de 28 cm (e buna si forma clasica, de 26 cm).

Pentru blat, se bate untul (moale, scos din frigider cu cateva ore inainte) cu zaharul timp de 1-2 minute. Se adauga apoi ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. La sfarsit, se adauga faina amestecata cu praful de copt, trecute prin sita, si nesul. Se amesteca scurt, pana se inglobeaza ingredientele, si se rastoarna in forma pregatita. Se niveleaza compozitia si se da la cuptor pentru cca. 18-20 de minute. Blatul se lasa la racit in forma.

Pentru crema cu cafea, se pun mai intai foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece pentru 5 minute. Daca folositi gelatina granule, o amestecati cu 100 ml apa rece si o lasati tot 5 minute „la umflat”. Se prepara apoi „siropul” de cafea, punand apa la fiert intr-un ibric; la primele clocote se adauga cafeaua macinata

(focul sa fie mic) si se tine cca. 2-3 minute pe foc, amestecand din cand in cand, dupa care se ia de pe foc si se strecoara. Se adauga foitele de gelatina, bine scurse, in cafeaua fierbinte si se amesteca energic. Gelatina granule nu mai trebuie scursa, ci se adauga asa cum e, cu apa in care a fost pusa la umflat. Cafeaua se lasa deoparte, sa se raceasca.

In timpul acesta, se pun pe foc laptele condensat indulcit cu laptele de vaca si ciocolata alba, rupta in bucatele, si se tin, la foc mic, pana cand se topeste ciocolata. Cele doua compozitii se amesteca foarte bine, cu mixerul. La final, se bate branza Mascarpone, scoasa din timp din frigider, intr-un bol adanc impreuna cu zaharul pudra; crema de cafea se toarna, cate putin, peste branza mascarpone, amestecand totul cu mixerul la viteza mica. Va rezulta o crema fina si matasoasa!

In continuare, se desface inelul detasabil al formei si se inlatura hartia de copt. Blatul se aseaza inapoi in forma iar forma se inchide cu inelul. Se toarna crema cu cafea deasupra blatului si se niveleaza. Se lasa la frigider pentru 2-3 ore. La final, tortul se acopera cu frisca batuta cu zahar pudra si se presara cu nes. Dar nu inainte de a-i crea un aspect valurit, cum am facut eu □ „Tragetii” cu dosul unei linguri din frisca, pentru a crea „turturi”:



Detaliu:



Eu am lasat tortul la frigider peste noapte, ceea ce va recomand si voua sa faceti, pentru ca e mult mai bun dupa ce sta (chiar si doua zile). Puteti sa insiropati blatul...cu cafea, bineinteles ☐ ...dar noua ne-a placut foarte mult neinsiropat, textura ferma a blatului contrastand foooarte placut cu crema fina si aromata!!!



Foarte, foarte bun si inviorator :))



Un tort care l-a inveselit si pe Bogdi meu drag, in timp ce se juca pe PS:



Il voi reface cu placere, oricand!