

# Tort cu crema zabaglione si piscoturi



*Laura Sava*

Dragilor, va urez din toooata inima „Craciun fericit!” si va invit la o felie din acest delicios tort cu crema zabaglione si piscoturi pe care, iata, l-am si feliat! ☺ Numai pentru voi!!!

Va iubesc mult, mult!!!! ...si...nu stiu ce altceva as mai putea spune ☺ Fiti fericiți!!!

**Ingrediente:**

## **Crema Zabaglione:**

- 8 galbenusuri
- 180 g zahar
- 300 ml vin Marsala sau Lacrima lui Ovidiu
- 6 foite de gelatina sau 10 g gelatina granule
- 500 g Mascarpone

## **Sirop de zahar:**

- 250 ml apa
- 150 g zahar
- esenta de vanilie

## **In plus:**

- 200 g piscoturi de sampanie
- 200 g ciocolata alba cu alune de padure si caramel

## **Mod de preparare:**

Pentru crema zabaglione, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece timp de 10 minute. In acest timp, se prepara siroul de zahar punand la fierb apa si zaharul pentru cca. 5 minute. Cand se mai racoreste, se adauga esenta de vanilie.

Se pregeteste baia de aburi, punand un vas (plin doar pe un sfert) cu apa pe foc; se lasa pana cand apa clocoste, dupa care se acopera cu un alt vas, putin mai mic, care intra in interiorul vasului cu apa.

In continuare, se bat galbenusurile cu zaharul intr-un bol inalt, cu mixerul, aproximativ 2 minute sau pana cand compozitia devine spumoasa. Se toarna apoi vinul si se amesteca foarte bine. Compozitia rezultata se rastoarna in vasul asezat la bain-marie si se lasa cca. 7-8 minute. Se amesteca intruna in tot acest timp, cu o spatula care ajunge bine si pe marginile vasului (in felul asta, crema nu face cocoloase). Gelatina se scoate din apa, se scurge si se adauga in crema fierbinte. Se amesteca viguros!

Branza Mascarpone se bate separat, intr-un bol mic, cateva secunde

(se scoate de la frigider cu cateva ore inainte), dupa care se amesteca cu crema zabaglione. Ciocolata alba se toaca marunt, cu cutitul.

Se tapeteaza cu folie transparenta o forma de tort cu diametrul de 26 cm (forma se uda inainte de a aseza folia). Se inmoiaie 100 g piscoturi in siropul de zahar si se aseaza la baza formei. Rupeti piscoturile, daca e nevoie, pentru ca sa „cuprinda” toata forma. Se toarna apoi jumata din crema zabaglione peste piscoturi si se niveleaza. Se presara bucatelele de ciocolata, cat mai uniform, peste crema si se toarna cealalta jumata de crema. Tortul se finalizeaza punand restul piscoturilor, imbibate in sirop, deasupra cremei. Tortul se acopera cu folie si se tine la frigider pentru minim 3-4 ore (ideal ar fi sa il lasati peste noapte).

Cand e gata, se ridica usor folia de pe marginile tortului, se trece cu lama cutitului pe marginea formei si se deschide inelul detasabil al tortului. Se aseaza un platou rotund peste tort si ,cu o miscare ferma, se rastoarna. La final, ar trebui sa arate cam asa

□



Suprafata tortului se presara cu zahar pudra din balsug si se orneaza cu **fursecurile stelute** pe care le-am facut ieri:

Laura  
Sava



Sectiune sub bradut! ☺



Laura Sava

Pentru voi, cu maaare drag!!!! <3

Laura Sava

