

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!!!

Un **tort de Craciun** „licoros”, cu arome de iarna, pe care l-am savurat cu totii, cu placere!

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

Ingrediente:

Crema Zabaglione:

- 8 galbenusuri
- 180 g zahar
- 300 ml vin Marsala sau Lacrima lui Ovidiu
- 4 foite de gelatina sau 5 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:

Preparare crema zabaglione:

Mai intai, puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece timp de 10 minute. Daca folositi gelatina granule, din plic, puneti doar 50 ml apa deasupra.

Bateti apoi galbenusurile cu zaharul, cu mixerul, aproximativ 2 minute sau pana cand compozitia devine spumoasa. Turnati vinul si amestecati foarte bine. Transferati compozitia rezultata intr-un vas, la bain-marie (aceasta crema se pregateste pe baie de aburi, punand un vas (plin doar pe un sfert) cu apa pe foc, in interiorul careia veti aseza vasul, mai mic, unde veti prepara crema. Apa sa nu atinga vasul cu crema!).

Lasati cca. 7-8 minute la fiert, avand grija sa amestecati intruna! Folositi o spatula care ajunge bine si pe marginile vasului (in felul asta, crema nu face cocoloase).

Scoateti acum foitele de gelatina din apa, scurgeti-le si adaugati-

le in crema fierbinte (gelatina granule nu se mai scurge, se pune asa cum e). Amestecati viguros!

Bateti si branza Mascarpone, separat, intr-un bol mic, pentru cateva secunde (se scoate de la frigider cu cateva ore inainte), si amestecati-o cu crema zabaglione.

Sirop de zahar:

Preparati siropul de zahar, punand la fiert apa si zaharul pentru cca. 5 minute. Cand se mai raceste, adaugati esenta de vanilie.

Asamblare tort:

Tapetati cu folie transparenta o forma de tort cu diametrul de 26 cm (forma se uda inainte de a aseza folia). Inmuiati 100 g piscoturi in siropul de zahar si asezati-le la baza formei. Rupeti piscoturile, daca e nevoie, pentru ca sa „cuprinda” toata forma. Turnati apoi jumatate din crema zabaglione peste piscoturi si nivelati.

Ciocolata alba se toaca marunt, cu cutitul. Se presara bucatelele de ciocolata, cat mai uniform, peste crema si se toarna cealalta jumatate de crema.

Finalizare tort:

Tortul se finalizeaza punand restul piscoturilor, imbibate in sirop, deasupra cremei. 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 belsug si se orneaza cu **fursecurile steluta** pe care le-am facut ieri:



Laura
Sava

Sectione sub bradut! ☐



Laura Sava

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

Laura Sava

