

Tort de cafea



Acest tort de cafea e un tort de vis, un pseudo-**tiramisu** pe care i l-am facut, cu toata inima, lui tati meu drag, de ziua lui!!!

De la el am mostenit eu pofta asta de nestavilit pentru cafea ☺ , asa ca tortul lui nu putea fi altfel decat imbibat la maxim cu licoarea-minune!!!

E foarte fin si delicios si va invit sa-l incercati cat de curand, mai ales cei care impartasesc aceeasi pasiune cu noi :))

Ingrediente pentru cca. 12 felii

Blat:

- 4 oua mari

- 120 g zahar
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 100 g faina
- 100 g amidon
- 2 lingurite praf de copt

Insiropat:

- 150 ml apa
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 2 lingurite cafea solubila
- 2 linguri whisky

Crema:

- 5 galbenusuri
- 4 linguri whisky
- 40 g zahar
- un plic cappuccino (praf)
- 3 foi gelatina sau 5 g gelatina granule
- 500 ml smantana pentru frisca
- 250 g crema de branza (Mascarpone, Philadelphia sau Ricotta)

Ornat:

- 150 ml smantana pentru frisca
- un plic cappuccino (praf)
- 12 bombonele de cafea sau boabe de cafea

Un tort perfect pentru orice ocazie!!!



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm.

Preparare blat:

Bateti ouale cu zaharul (si cel vanilat). Amestecati faina cu amidonul si praful de copt, cerneti-le deasupra compozitiei de oua si incorporati usor, cu o spatula.

Turnati aluatul in forma pregatita si puneti la copt pentru cca. 20 de minute:



*Laura
Sava*

Cand e gata, scoateti blatul din forma si lasati-l sa se raceasca pe un gratar:

*Laura
Sava*



Blatul rezultat m-a incantat la maxim, e pufos dar totusi indeajuns de compact pentru a putea fi feliat in 2...ba chiar 3 straturi, daca aveti feliator de torturi, cum am folosit aici: **Cupola de ciocolata**



Crema de cafea:

Bateti galbenusurile la bain-marie cu 4 linguri whisky si zahar pana nu se mai simte zaharul iar crema prinde consistenta (cca. 15 minute). Inglobati apoi plicul cu cappuccino si lasati sa se raceasca:



Laura
Sava



Foile de gelatina se inmoaie in multa apa rece pentru minim 5 minute (daca e granule, trebuie s-o puneti in cca. 100-150 ml apa); se scurg apoi de apa foitele de gelatina si se topesc la bain-marie sau mai usor, cum fac eu mereu, la microunde pentru cateva secunde. Gelatina granule nu trebuie scursa, pentru ca absoarbe (aproape) toata apa. Tineti minte ca nu are voie sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare!!!

Lasati crema sa se racoreasca 1-2 minute, timp in care bateti frisca.

Turnati apoi gelatina topita, in fir subtire, in compozitia de cafea si amestecati energic (daca vreti, puteti amesteca una, doua linguri de crema cu gelatina topita si de-abia dupa aceea sa o amestecati in crema. Asta e modul mai „safe” □).

La final, adaugati branza-crema si 500 ml frisca, batuta in

prealabil:



Pentru sirop:

Incalziti 150 ml apa si adaugati cafeaua solubila, un plic de zahar vanilat si 2 linguri whisky:



Taiati blatul pe 3 nivele:



Puneti un blat inapoi in forma de copt si insiropati-l cu jumatate din compozitia de cafea:



Laura
Sava



Asezati cel de-al doilea blat, care se stropeste cu restul de cafea si se acopera cu restul de crema. La sfarsit, asezati al treilea blat si dati trotul la rece cca. 8 ore sau, ideal, peste noapte:



Finisare:

Bateti 150 ml frisca cu zahar vanilat si decorati tortul:



Eu am sablonul asta de la Tupperware, care imi delimiteaza portiile si cu care pot realiza diferite modele...

De data asta l-am folosit doar pentru a-mi „trasa” feliile ☐

Laura
Sava





...dupa care am incercat sa-i fac niste aveline frumoase, in mijlocul carora sa asez niste bombonele de ciocolata, asemanatoare boabelor de cafea, dar nu mi-au iesit deloc bine :)))

Le-am facut din crema si probabil ca era prea moale pentru ornat, data viitoare am sa le fac din frisca.

Multumiri, din nou, **Jacob** pentru surpriza minunata!!!



Laura
Sava



Aici sunt bombonelele:



In final, tortul se pudreaza cu praf de cappucino si nes, iar marginile se „brazdeaza”, in cazul meu, cu ustensila aia albastra pe care v-am aratat-o mai sus :)) ..tot de la Tupperware...



Laura
Sava

Vedere din bucataria mea, catre gradina ☐



Detaliu:

*Laura
Sava*



Arata atat de apetisant, incat nu am rezistat sa nu il gustam
imediat!!!!!!!



A doua zi e, insa, si mai gustos!!!

Si, ca de obicei, am pastrat o felie generoasa si pentru voi!



Laura Sava



La multi ani, tati drag, sa ne traiesti 100 de ani...de-acum
incolo!!! :))