

Tort de cafea

[shashin type="photo" id="15408" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

Insiropat:

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

Crema:

- 5 galbenusuri
- 4 linguri whisky
- 40 g zahar
- 1 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
- 1 plic cappuccino (praf)
- 12 bombonele de cafea sau boabe de cafea

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit)

Se tapeteaza cu hartie o forma de tort cu diametrul de 26 cm.

Se bat ouale cu zahar si zahar vanilat. Se amesteca faina cu amidonul si praful de copt, se cern deasupra compozitiei de oua si se inglobeaza. Aluatul se introduce in forma si se coace cca. 20 de minute:



Se scoate din forma si se lasa sa se raceasca pe un gratar:



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...



Pentru crema, se bat galbenusurile la bain-marie cu 4 linguri whisky si zahar pana nu se mai simte zaharul, iar crema prinde consistenta (cca. 15 minute). Se inglobeaza apoi plicul cu cappuccino si se lasa sa se raceasca:



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 inchegare!!!

Se lasa apoi 1-2 minute sa se racoreasca, timp in care se bate

frisca.

Se toarna gelatina topita, in fir subtire, in compozitia de cafea si se amesteca 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 ☐).

Se inglobeaza branza-crema si 500 ml frisca, batuta in prealabil:



Pentru sirop:

Se incalzesc 150 ml apa si se adauga cafea solubila, 1 plic zahar vanilinat si 2 linguri whisky:



Blatul se taie pe 3 nivele:



Blatul de jos se insiropeaza cu 1/2 din compozitia de cafea:



Se acopera cu 1/2 din crema:



Se aseaza al doilea blat, care se stropeste cu restul de cafea si

se acopera cu restul de crema. Se aseaza al treilea blat si se da la rece 8 ore:



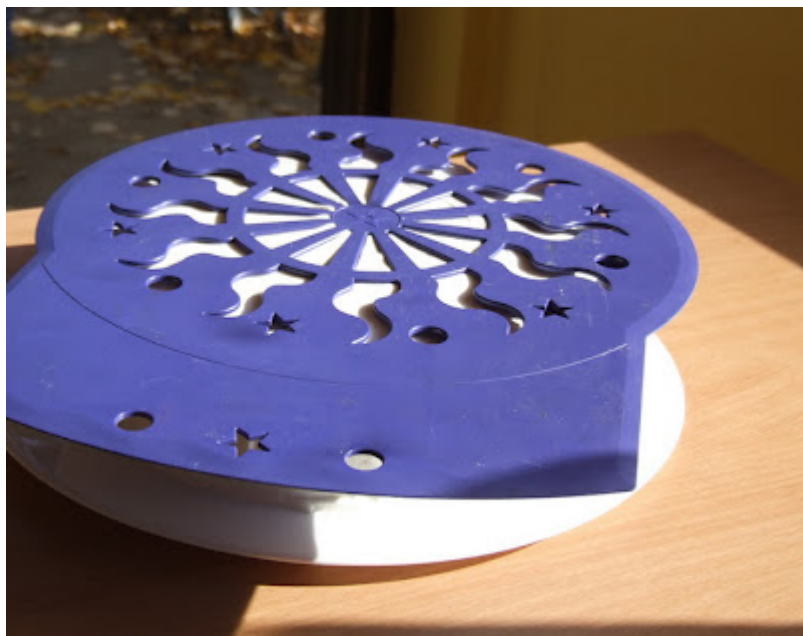
Finisare:

Se bat 150 ml frisca cu zahar vanilinat si se decoreaza 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 ☐



...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.

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



Aici sint 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...





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 ☺



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