

Tort Death by Chocolate cu lichior de cafea Sheridan's



Cand am facut acest tort, Tort Death by Chocolate cu lichior de cafea Sheridan's, m-am gandit mereu la tati.

La tatal meu iubit, despre care imi vine foarte greu sa vorbesc si-acum si caruia ii simt enorm de mult lipsa.

Mi-am amintit cum an de an, de ziua lui de nume, de Sfantul Ioan, ne strangeam cu totii, din familie, sa il felicitam si sa ne bucuram de faptul ca eram impreuna. Si cum visam sa ne reintoarcem in **Maroc**, cu masina, asa cum a mers el, singur, pe la inceputul anilor '80... Sau macar la mare, oriunde in **Grecia**, unde i-a placut intotdeauna atat de mult..

Acum vom calatori cu el in gand si ne vom bucura, atat cat putem, de fiecare zi din viata noastra. Si ori de cate ori voi bea o cafea sau voi gusta dintr-un desert cu cafea si ciocolata, ma voi gandi ca e cu mine.

...dar si la voi m-am gandit cu mare drag! Pentru ca imi sunteti de atatia ani alaturi si nu stiu cum v-as putea multumi pentru toate gandurile bune si pentru sprijinul moral pe care mi l-ati dat de-a lungul timpului.

Nu va pot spune decat ca va imbratisez strans pe toti si va iubesc!!!

Bunul Dumnezeu sa ne pazeasca de tot necazul si-ntristarea in anul asta ce abia a inceput!

Tortul este extraordinar de bun, cu aroma fina de cafea si gust „plin” de ciocolata!!! Chiar e un tort special, pe care sper sa il incercati nu numai la vreun eveniment mai deosebit din vietile voastre ci si atunci cand poate va simtiti mai coplesiti...

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte (sau cu 50% cacao)
- 300 ml smantana pentru frisca (neindulcita)
- 50 g unt
- 2 oua mari
- un praf de sare
- 150 g zahar
- 180 g faina
- 2 lingurite pline cu praf de copt
- 1 lingurita rasa bicarbonat de sodiu
- 80 g alune macinate

Crema de mascarpone cu cafea:

- 500 g Mascarpone
- 160 ml lichior de cafea Sheridan's
- 250 ml smantana pentru frisca (neindulcita)
- 180 g zahar

- 3 foite de gelatina sau 5 g granule de gelatina, din plic

Glazura de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte (200 g ciocolata cu alune+100 g ciocolata cu lapte)
- 120 g unt

Pentru ornat:

- 80 g alune macinate
- 80 g nuci macinate
- 50 g ciocolata alba

Mod de preparare:

Prepararea blatului de ciocolata:

Vom incepe cu blatul, pe care il puteti face si cu doua zile inainte, pentru ca sta foarte bine (acoperit, desigur, cu folie alimentara).

Asadar, primul pas este topirea ciocolatei impreuna cu frisca lichida si untul, intr-o craticioara antiaderenta (ciocolata sa fie rupta in bucatele), la foc mic. Se amesteca des pana cand se topeste ciocolata, dupa care se lasa la racit.

Al doilea pas e incalzirea cuptorului la 180 grade C (foc potrivit) si tapetarea unei forme de tort cu diametrul de 26 cm. cu hartie de copt.

Urmeaza separarea oualor: bateti galbenusurile usor si adaugati-le in compozitia cu ciocolata; amestecati bine. Bateti apoi albusurile cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu zaharul. Nu trebuie sa le bateti pana cand nu se mai simte zaharul, ca la **bezea**, ci doar pana cand spuma se intareste. Lasati deoparte.

In continuare, cerneti intr-un vas faina cu praful de copt si bicarbonatul si rasturnati amestecul in compozitia cu ciocolata. Tot acum adaugati si alunele macinate fin. Amestecati bine cu telul

sau cu mixerul.

La final, adaugati spuma de albusuri si amestecati usor, cu o spatula, pana cand se incorporeaza in compozitia cu ciocolata.

Coacerea blatului:

Rasturnati amestecul in forma pregatita, nivelati si puneti la copt pentru cca. 40 de minute sau pana cand blatul se desprinde usor de pe margini. Faceti testul scobitorii, daca vreti sa fiti siguri! Blatul se lasa apoi la racit in forma.

Mijlocul tortului se va lasa usor, dar nu va ingrijorati, e normal sa se intample asta ☐

Cand e gata, deci, treceti cu lama cutitului pe marginea formei si deschideti inelul detasabil al tortului. Inlaturati hartia si asezati blatul inapoi in forma:



Crema de mascarpone cu lichior Sheridan's:

Crema se face foarte usor! Dar mai intai se pune gelatina la inmuiat. Gelatina foite se pune la inmuiat in multa apa rece pentru cca. 5 minute (gelatina granule se pune in doar 50 ml apa rece).

Intr-un bol se bate branza Mascarpone (scoasa din timp de la rece) cu lichiorul de cafea. Intr-un alt bol, se bate smantana pentru frisca cu zaharul pana cand se intareste (nu e nevoie sa aiba consistenta friscai pentru ornat).

Cele doua compozitii se unesc si se amesteca cu gelatina topita. Gelatina sub forma de foite se scoate din apa, se scurge si se topeste intr-un bol mic la microunde sau la foc mic, intr-un ibric. Gelatina sub forma de granule se pune la topit cu tot cu apa in care a stat. De retinut ca gelatina fierbinte trebuie amestecata cu una, doua linguri de crema inainte de a fi adaugata in toata crema, pentru ca altfel face cocoloase!

Asamblare tort:

Blatul de ciocolata se taie pe jumatate cu un cutit zimtat sau cu feliatorul de blaturi, care apare aici: **Cupola ninsa de ciocolata**. Va recomand ca blatul de jos sa fie putin mai gros! Astfel, blatul mai gros se aseaza in forma, se inchide inelul detasabil al tortului si se acopera cu aproape trei sferturi din crema de cafea. Se pune cel de-al doilea blat peste crema (usor, nu apasati!) si restul de crema cu cafea. Tortul se acopera cu folie alimentara si se lasa la frigider peste noapte.

Glazura de ciocolata:

A doua zi, se prepara glazura de ciocolata: ciocolata, rupta in bucatele, se pune la topit impreuna cu untul, amestecand intruna. Focul sa fie mic! Se lasa sa se racoreasca 10-15 minute, se mai amesteca o data bine si se intinde pe toata suprafata tortului. Inlaturati folia mai intai ☐

Tortul se pune din nou la frigider pentru aproximativ o ora, sau pana cand se intareste glazura.

Se scoate apoi si se acopera marginea cu un strat de alune si nuci (puteti folosi doar alune sau doar nuci):



Eu am ornat tortul foarte simpu, pentru ca nu ma pricep la asta (si nu am nici inspiratie acum..).

Am folosit razatoarea pentru legume ca sa obtin carlioni de ciocolata dintr-o tableta de ciocolata alba:



L-am savurat cu totii, intr-un cadru cat de cat festiv (te pup,
Cipi, pentru „aranjamente” ☺)



Si in compania unui vin deosebit, pe care stiu ca l-ar fi degustat

cu placere si tati..



Am fost foarte bucuroasa sa vad ca tortul la care m-am gandit atatea zile (greu m-am hotarat asupra cremelor si blatului) a fost pe gustul tuturor!!



Si Bogdi, si Cipi, si mami a mea iubita mi-au spus ca nu le-am

facut de mult un tort atat de bun!!! ☐

