

Tort Espresso



Zilele noastre de nastere, a mea si a lui Cipi, au trecut de mult, dar am ramas datoare cu un tort aniversar. Si la ce altceva m-as fi putut eu gandi decat la un tort cu cafea, un Tort Espresso racoritor si plin de energie?! ☐

Sper sa va placa si voua, in primul rand pentru ca e un tort fara coacere, cu piscoturi, pe care le adoor ☐ , si-apoi pentru ca e foarte fin si „de vara”. Doamne, cat am mai asteptat eu vara!!!! :))

Ingrediente:

Blat de biscuiti:

- 250 g biscuiti cu unt
- 180 g unt
- 1 lingura nes

Crema:

- 120 ml espresso (rece)
- 250 g crema de iaurt (iaurt cremos)
- 500 g mascarpone
- 250 ml smantana pentru frisca
- 180 g zahar
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 6-7 piscoturi
- 80-100 ml cafea tare, indulcita dupa gust

In plus:

- 10-11 piscoturi
- pudra de cacao sau nes
- 4-5 biscuiti



Laura Sava

Mod de preparare:

Pentru blat, puneti biscuitii intr-o punga si faramitati-i cu ajutorul sucitorului. Daca aveti un robot de bucatarie, prin

bucatarie □ , lasati-l pe el sa faca toata treaba. Topiti untul si amestecati-l cu praful de biscuiti. Ungeti cu putin ulei o forma cu diam. de 26 cm. sau tapetati-o cu hartie de copt. Turnati amestecul de unt si biscuiti si neteziti bine cu dosul unei linguri. Taiati pe jumatate cele 10-11 piscoturi (depinde de cat de tare le inghesuiti). Puneti pe margini jumatatile de piscoturi, cu partea netaiata in sus. Dati forma la frigider pentru cca. o ora:



Pentru crema, inmuiati gelatina in apa rece. Daca e sub forma de foite, puneti-o in multa apa. Daca e granule, puneti-o in cca. 150 ml apa. Lasati gelatina sa se umfle cca. 10 minute.

In timpul acesta, amestecati branza mascarpone cu iaurtul si apoi cu zaharul, amestecand energic (pana cand nu se mai simte zaharul). Adaugati espresso. Scurgeti foile de gelatina si topiti-le la bain-marie sau la microunde. Daca folositi granule, nu mai e nevoie sa o scurgeti. Nici nu veti putea, de fapt □ , fiindca va absorbi tot lichidul. La fel, topiti-o cu grija, sa nu dea in clocot pentru ca isi pierde calitatile de inchegare. Adaugati o lingura de crema in gelatina topita si amestecati usor. Incorporati

apoi toata gelatina in compozitia de branza si lasati-o deoparte pana cand bateti frisca. Adaugati frisca batuta in crema de branza. Impartiti crema in jumatate; turnati o jumatate din crema peste blatul de biscuiti si nivelati. Aveti grija ca piscoturile de pe margini sa ramana in pozitia initiala:



Taiati cele 6-7 piscoturi in bucatele (fiecare piscot in 4 bucatele) si cufundati-le in cafea. Asezati in dreptul fiecarui piscot de pe margine cate o bucatica de piscot insiropat. Repetati cu restul de piscoturi pana formati inca un „inel”, dupa cum se vede in poza:



Turnati deasupra restul de crema si nivelati. Acoperiti suprafata tortului cu folie transparenta si lasati-l la frigider pentru minim 6 ore. Eu l-am lasat peste noapte, ca de obicei, cand crema era foarte bine intarita. Scoateti cu grija inelul detasabil al tortului, pentru ca tortul sa isi pastreze tinuta ☐



Mutati tortul pe un platou si decorati-l cu cacao sau nes si biscuiti rupti pe jumatate (puteti monta tortul inca de la inceput pe platoul de servit, dar aveti nevoie de un inel detasabil pentru tort):



Laura Sava

Taiati-l in felii mari, nu va zgarciti ☺ , pentru ca e foarte bun!!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava

Cu drag, pentru voi ☐





Va iubesc mult si va multumesc pentru prietenia pretioasa!!!