

Tort etajat cu cafea si frisca



Acest tort cu cafea si frisca ii este dedicat, cu toata dragostea, sotului meu iubit pentru cei mai frumosi 10 ani de casnicie din lume (desi nici cei de dinainte n-au fost mai prejos ☹)

E un tort delicat, cu blat pufos si crema cu miros de spuma...de spuma de ciocolata alba si rom.

Si cu glazura de nutella, pe care-am nascocit-o pe loc (pe cea originala n-am putut-o pune in aplicare din lipsa de niste banale ingrediente ☹)

Sint totusi putin necajita fiindca nu am apucat sa il ornez asa cum imi doream (obsesii adolescentine cu inimioare, hi, hi, dar nu oricum, ci de bezea, deci am o scuza...). Cel mai important lucru a fost, insa, faptul ca Cipi nici nu a observat aceste mici detalii (nici nu cred ca l-ar fi incantat prea tare) si s-a aratat fericit peste masura de surpriza si gustul minunat al tortului.

Te iubesc, dragule!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 150 g unt
- 3 oua
- 150 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat
- 150 ml cafea naturala, tare

- 150 g faina
- 30 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- sare
- un pahar lichior-crema de whisky

Pentru crema:

- 500 ml lapte
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 100 g ciocolata alba
- un baton vanilie
- 5 galbenusuri
- 50 g zahar pudra
- 50 ml rom alb (de buna calitate)
- 300 ml frisca

Glazura originala □

- 400 ml cafea
- 50 ml rom
- 2 pliculete glazura de tort
- 30 g zahar
- inimioare din bezele sau fructe exotice pentru decor

Glazura adaptata □

- un borcan de nutella

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 175 grade C. (foc potrivit).

Bateti spuma ouale cu sare, zahar tos si zahar vanilat, pret de 8-10 minute:



Topiti untul:



Preparati cafeaua si lasati-o la racit:



Cerneti si amestecati faina cu praful de copt; amestecati-le apoi cu cacaoa:



Incorporati untul si cafeaua in compozitia spumoasa de oua. Inglobati amestecul uscat in amestec. Turnati aluatul intr-o forma de tort cu diametrul de 26 cm, tapetata cu hartie de copt:



Coaceti blatul aprox. 30 de minute:



Lasati-l apoi sa se raceasca:



Insiropati blatul cu delicioasa crema de whisky (intepati, din loc in loc, blatul cu o scobitoare, pentru ca „siropul” sa intre bine in blat)



Puneti foile de gelatina, rupte in prealabil, in bucati, la inmuiat

intr-un bol incapator (in apa multa)

Procedati la fel si daca folositi gelatina din plic (exista peste tot pliculete cu gelatina maruntita de la Dr. Oetker)



Frecati bine galbenusurile cu zaharul pudra si romul:



Incalziti laptele. Crestati pastaia de vanilie, scoateti miezul si adaugati-l in lapte (puteti adauga esenta de vanilie, daca nu aveti baton de vanilie)

Inglobati laptele aromat in masa de galbenusuri:



Repuneti amestecul pe foc. Maruntiti ciocolata; topiti-o la microunde sau bain-marie si adaugati-o compozitiei de lapte ce se afla pe foc (amestecul nu are voie sa dea in clocot)
Scurgeti gelatina si adaugati-o in crema, amestecand continuu.
Luati vasul de pe foc si lasati totul sa se raceasca, amestecand din cand in cand (crema trebuie sa se raceasca bine, nu sa fie doar calduta)



Bateti spuma frisca:



Imediat ce crema incepe sa se inchege, incorporati-o cremei. Lasati-o apoi la frigider, cca. 1 ora, timp in care se va face foarte spumoasa si aerata...



Fixati un inel de tort in jurul blatului si turnati crema de vanilie, dupa ce in prealabil ati amestecat-o:



Dati totul la rece pentru minim 3 ore, sau mai bine, peste noapte, cum am facut eu ☐



Preparati glazura de cafea, pe care eu nu am reusit s-o fac din cauza ca nu mai aveam pliculete cu glazura transparenta pentru torturi, desi eram ferm convinsa ca am :)))
...sau puteti sa desfaceti borcanul de nutella, sa o incalziti usor la microunde sau bain-marie, pentru a o fluidiza:



...si apoi sa o turnati cu nonsalanta peste crema de frisca :))
Faceti in asa fel incat nutella sa ajunga sa acopere tot tortul...trebuie sa incepeti s-o turnati din mijloc catre margini. Aveti grija ca se intareste destul de repede, asa ca daca doriti s-o intindeti, faceti-o numai la inceput, caci pe parcurs vi s-ar putea strange si lipi de paleta de ornat...

Ornati-l cu inimioare de bezea □ ...sau cu fructe exotice, cum ar fi physalis, asezate una langa alta, pe margine...



Se feliaza in bucati generoase :))



...si se serveste, cu bucurie-n suflet, o felie ☐



...si totusi, in vartejul emotiilor, am surprins o sectiune ☐



Iar la sfarsit, va ofer si o"petala" din florile mele preferate, pe care Cipi mi le daruieste mereu:



...si una si din micul buchetel cules de iubirea mea mica, Bogdan, din gradina. Special pentru mami ☐



...si-atunci cum sa nu ai sufletul plin?!

La multi ani tuturor si multa dragoste!!!!!!

P.S. ...paharelele de whisky-cream nu le-am mai pozat, fiindca au fost prea multe ☐

P.P.S. Puteti prepara lichiorul si in casa: **Lichior-crema de whisky**