

Tort inimos de cafea si ciocolata



Acest tort inimos de cafea si ciocolata ii este dedicat cu toata dragostea sotului meu Ciprian, sufletul meu pereche ☐ ...acum cand, dupa 7 ani de casnicie, ne iubim mai mult decat oricand si suntem impliniti, cu Bogdi alaturi.

Nu puteam sa-i fac decat un tort pliiin cu cafea, fiindca suntem mari iubitori de cafea (adica dependenti ☐). Si neaparat in forma de inima!!!! :))

E un tort fara gluten, deci foarte potrivit pentru cei care urmeaza o dieta fara gluten. Aici: **fara gluten**, aveti mai multe retete in sensul asta.

Ingrediente pentru cca. 10 portii:

Blat cu migdale si cafea:

- 220 g migdale sau nuci macinate

- 100 g unt
- 150 g zahar
- 4 oua
- 100 g ciocolata cu cafea
- 2 linguri cafea fierbinte
- o lingurita pesmet
- 1/2 plic praf de copt (5 g)

Sirop de zahar:

- 100 ml apa
- o lingura zahar
- 20 ml rom sau cateva picaturi esenta de rom

Pentru glazura:

- 200 g ciocolata amaruie
- 10 g unt de cocos sau 50 ml lapte de cocos
- 100 g boabe de cafea
- 50 g ciocolata rasa

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul pana la temperatura de 175 grade C (foc potrivit). Preparati siropul, punand la fiert apa cu zaharul pentru cca. 2 minute. Adaugati esenta de rom sau romul si lasati-l la racit.

Ungeti cu ulei o forma de tort inimioara (avand capacitatea de 1 litru). Presarati-o cu migdale macinate:



Bateti spuma untul cu zaharul. Separati galbenusurile de albusuri.
Incorporati galbenusurile in masa de unt:

Laura Sava



Rupeti in bucatele ciocolata. Topiti-o in bain-marie sau intr-o craticioara, la foc mic (eu la microunde) impreuna cu cafeaua fierbinte. Amestecati usor:



Asa arata crema de ciocolata cu cafea la sfarsit. Mmm, am luat o gura din ea...fara cuvinte!!! ☐



Adaugati ciocolata topita si racorita, pesmetul, restul de migdale macinate si praful de copt peste masa de unt si oua. Bateti spuma albusurile apoi incorporati-le in compozitie:



Compozitia pentru blat gata:



Turnati aluatul in forma:



Laura Sava

Uniformizati-l:



Laura Sava

Dati-l timp de cca. 30-35 de minute la cuptor (eu nu l-am lasat decat vreo 30 de minute si tot parca mi s-a ars un pic...deci, stati cu ochii pe el ☺)



Rasturnat arata mult mai bine!!! Rasturnati-l cu mare grija, insa, pentru ca e sfaramicios!



Lasati-l sa se raceasca apoi rasturnati-l pe un platou (pe care il veti si servi mai apoi). Intepati-l cu un betigas de lemn si insiropati-l cu siropul rece:



Pentru glazura de ciocolata, maruntiti ciocolata si apoi topiti-o la bain-marie impreuna cu untul de cocos sau laptele de cocos, intarit. De obicei conservele cu lapte de cocos au o parte lichida si una solida si inainte de a fi folosit se scutura bine de tot conserva. Eu acum, fiindca nu am avut unt de cocos, am folosit „laptele” gros de pe fundul conservei (am scurs lichidul inainte). Lasati glazura sa se raceasca usor apoi turnati amestecul pe blat, avand grija sa omogenizati glazura pe margine:



Ornati tortul cu fulgi de ciocolata si boabe de cafea si nu mai
stati pe ganduri ☐
E delicios!!!



Sectiune:



Laura Sava

Afara, in curte, la degustat, langa o ceasca mare de cafea, bineinteles ☐



Extrem de bun, a fost foarte apreciat de Cipi!!!

...si sper, si de voi ☐

P.S. Daca vreti sa-l faceti intr-o forma simpla, rotunda, de tort, dublati cantitatile. O forma cu diam. de 26 cm. cred ca ar fi

perfecta, iar daca nu aveti unt sau lapte de cocos, inlocuiti-l cu lapte simplu de vaca.