

# Tort Latte Macchiato



Tort Latte Macchiato, un tort cu creme fine si usoare de iaurt si cafea, un tort deosebit, pentru voi toti!

Dragii mei, de ce oare inceputurile sunt atat de importante?! De ce atunci cand se implinesc nu-stiu-cati ani de la „ceva”, momentul nu poate trece neobservat?! Poate pentru ca fiecare inceput e o speranta, si e intotdeauna cel mai frumos?!

Scriu pe blogul asta, iata, de deja 5 ani de zile, ani care-au zburat ca clipele. Pe multi dintre voi va am inca de la prima reteta aproape, pe altii v-am castigat pe drum, dar si acum, ca si atunci, ma anima aceleasi arzatoare sentimente si dorinte, una dintre ele fiind aceea de a va imprieteni cu bucataria ☐

Va multumesc, asadar, pentru ca ma urmariti, si indragiti (am intuit asta dupa numarul mesajelor voastre, unul mai frumos si mai emotionant ca altul).

Tortul aniversar de anul acesta este, la prima vedere, un tort delicat dar puternic si deosebit dupa ce ii descoperi aroma: Tort Latte Macchiato, un **tort cu cafea** deosebit!!!!

Si pentru ca nu toata lumea adora cafeaua asa cum o ador eu, voi reveni cu inca o dedicatie dulce, cu ciocolata probabil, care,

precum se stie, e pe placul tuturor. Surprizele dulci din anii trecuti vor fi afisate la sfarsitul postarii, dat fiind faptul ca si-au savurat deja momentul de glorie ☐

Tortul Latte Macchiato este unul fin si usor, si atat de placut aromat. La noi s-a bucurat de un succes nebun!!!  
La multi ani mie, alaturi de voi!!!!

## **Ingrediente pentru cca. 16 felii:**

### **Pentru blat:**

- 125 g unt moale (lasat din timp la temp.camerei)
- un varf cutit de sare
- 125 g zahar
- un pachetel zahar vanilat (10 g)
- 2 oua mari
- 75 g faina
- 50 g amidon
- o lingurita cu varf praf de copt
- 3 linguri mari lapte

### **Pentru crema de iaurt – alba ☐**

- 750 g iaurt gras, cremos (grecesc)
- 200 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 200 ml smantana pentru frisca
- 5 foi gelatina sau 10 g granule de gelatina

### **Pentru crema de nes- cafenie ☐**

- 450 g iaurt gras, cremos (grecesc)
- 150 g zahar brun sau alb
- 3 linguri nes (cafea solubila)
- 3 foite gelatina sau 5 g granule de gelatina
- 100 ml smantana pentru frisca

### **Pentru decor:**

- 2 linguri cacao

- forma/sablon in forma de inimioara





## **Mod de preparare:**

### **Blat:**

Incalziti cuptorul la 175 grade (foc potrivit).

Intr-un castron incapator, bateti untul cu zaharul, cu mixerul, pana ce amestecul se spumeaza iar zaharul nu se mai simte. Adaugati apoi ouale, pe rand, amestecand bine dupa fiecare.

Faina, amidonul si praful de copt se cern si se adauga impreuna cu laptele in compositia cu unt, astfel: 2 linguri amestec uscat, mixeru' in functiune □ , o lingura lapte, mixer din nou...si tot asa,

pana cand se inglobeaza toate ingredientele.

Ungeti cu o lingurita de unt o forma de tort cu inel, cu diam. de 26 cm (doar baza); tapetati cu hartie de copt, in asa fel incat numai baza sa fie acoperita...cum am facut aici: **Tort de post**

Puneti aluatul in forma si neteziti. Dati la cuptor pentru cca. 20 de minute (faceti testul cu scobitoarea). Lasati apoi sa se raceasca, scoateti inelul si lasati sa se raceasca complet.

### **Crema alba:**

Amestecati iaurtul cu zaharul, simplu si vanilat, pana cand se topeste.

Puneti gelatina la inmuiat in apa rece; daca folositi foite de gelatina, apa trebuie sa treaca cu trei patru degete peste gelatina. Daca, insa, folositi granule de gelatina, puneti doar 150 ml apa. Gelatina se lasa la inmuiat in apa rece cca. 10 minute, iar dupa ce s-a hidratat, se scurge de apa (doar foitele se scurg, pentru ca granulele vor absorbi toata apa) si se topeste la microunde sau la bain-marie. Nu mult, timp de 3-5 secunde sau pana cand vedeti ca s-a topit. Nu are voie sa fiarba, caci isi pierde calitatile de incheiere!!!

Luati apoi o lingura de crema si amestecati-o cu gelatina topita; de-abia dupa aceea o puteti turna in compositia mare, de iaurt. Amestecati totul foarte bine. Bateti apoi frisca si inglobati-o in crema de iaurt, amestecand energic.

Asezati blatul in forma in care a fost copt si inchideti inelul. Turnati 2/3 din crema de iaurt peste blat si nivelati. Dati la frigider pentru cca. 30 de minute.

Restul de crema se pastreaza la temperatura camerei.

### **Crema de cafea:**

Amestecati iaurtul cu zaharul brun sau alb, pana se topeste.

Aaugati nesul (praf sau granule) si amestecati bine. Inmuiati si topiti gelatina dupa cum am precizat mai sus ☐

Bateti frisca si amestecati-o, impreuna cu gelatina topita, in crema.

Crema de cafea se intinde peste crema alba si se netezeste. Se pune la frigider pentru cca. 15 minute.

## Finalizare:

Crema de iaurt, alba, ramasa, incheie glorios acest tort cu aroma puternica de cafea.

Lasati tortul la frigider pentru minim 5-6 ore. Ideal ar fi peste noapte, cum am facut eu...

Inainte de servire, treceti cu un cutit bine incalzit intre crema si marginea tortului, pentru a se desprinde usor. Inlaturati inelul si transferati pe platoul de servit.

## Decor:

Cu ajutorul unei forme-inimioara, de fursecuri (desi atunci veti obtine inimi negre), sau al unui sablon, cum mi-a facut mie Cipi meu drag ☐



Decorati tortul, pudrand cacao in interiorul formelor si serviti cu drag si pofta, asa cum trebuie servit un asemenea tort!!!

Deliciul surprins in imagini:

...cu 5 inimioare, cate una pentru fiecare an de blog ☐



Laura Sava

Te puuup, Cipi!!!!!!



Pentru voi, prieteni dragi!!!!!!



Laura Sava

...cu tot cu sectiune □



Va pup dulce pe toti si va multumesc pentru ca ma luati cu voi in bucatarie!!!

P.S. Linkurile torturilor din anii trecuti:

Primul an de blog: **Tort de banane si ciocolata**

2 : **Tort de piersici cu mure**

3 : **Prajitura Tiramisu la cupa**

4 : **Tort cu rulada de capsuni si crema de vanilie**

Multa, multa pofta!!!!!!!!!!

P.P.S. Daca vreti sa pape si copilasii, inlocuiti nesul cu nesquik si ciocolata cu lapte, rasa fin (tineti ciocolata vreo 10 minute la congelator inainte de a o „prelucra”).