

# Tort Mascarpone



Acum, de Florii, in prag de mare sarbatoare, va invit sa degustati o feliuta din cel mai aromat si fin tort pe care l-am facut vreodata: Tort Mascarpone.

E ca un tort Tiramisu, ba poate si mai bun, un **tort cu cafea** pe care l-au savurat doar baietii casei :)))

Promit solemn ca asta este ultima oara cand (imi) mai fac asa ceva!!!! Mirosul proaspat de cafea in combinatie cu crema usoara de mascarpone m-a naucit ☐

Si chiar daca am avut o portie de **clatite de post** stropite apetisant cu sos de miere si smochine, tot la feliile de tort imbracate in frisca si pudrate fin cu nes imi statea gandul...

Am sa-l refac, fara doar si poate, de Pasti, asa ca incep, incet, incet, sa ma calmez ☐

Pentru iubitorii de cafea, e un deliciu, deci trebuie neaparat sa-l incercati!!!

## Ingrediente pentru cca. 16 bucati:

### Pentru blat:

- 2 linguri cafea instant (nes)
- 6 oua

- 200 g zahar
- un pachetel zahar vanilat
- 125 g faina
- o lingurita praf de copt

### **Pentru crema:**

- o lingura cafea instant (nes)
- 3 linguri zahar pudra
- 4 linguri coniac sau rom
- 2 portocale
- 500 g branza mascarpone (sau ricotta)
- 500 g branza mascarpone (sau de vaca)
- 200 g zahar

### **Mai trebuie:**

- 200 ml smantana pentru frisca
- 16 boabe de cafea
- o forma rotunda (diametrul 26 cm)
- grasime (hartie cerata)

Sa-l savurati cu placere!!!



## Mod de preparare:

### Blatul:

Ungeti forma cu grasime sau tapetati-o cu hartie. Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Dizolvati cafeaua instant in 2 linguri de apa fierbinte. Separati albusul de galbenus. Bateti albusurile spuma, adaugand 100 g de zahar:



Faceti o crema din galbenusuri, restul de zahar, zahar vanilat si cafea:



Incorporati faina si praful de copt, ambele cernute:



Adaugati apoi spuma de albus si amestecati incet cu o spatula/lingura de lemn:



Trebuie sa obtineti o compozitie usoara si pufoasa:



Turnati compozitia in forma pregatita anterior si dati-o la cuptor 30-32 de minute:



Lasati apoi blatul sa se raceasca:



Scoateti-l cu grija din forma si lasati-l deoparte pana cand crema e gata...



**Crema:**

Taiati blatul racit in 3 parti egale:



*Laura Sava*

Dizolvati cafeaua instant in 75 ml de apa fierbinte, amestecati cu zahar pudra si coniac (rom). Insiropati blatul cu acest amestec:



*Laura Sava*

Spalati cu apa fierbinte portocalele. Razuiti aproximativ o lingurita de coaja (numai daca sint bio) Stoarceti o portocala si

jumatate. Amestecati branza mascarpone cu branza de vaci, zaharul, coaja rasa de portocale si sucul:



### **Finalizare:**

Intindeti jumătate din crema pe cele trei bucăți de blat. Acoperiti totul cu crema ramasa si dati la frigider pentru minim 2-3 ore. Finalizati tortul cu un strat de frisca indulcita...si decorati dupa plac ☐



Ornati cu feliute de portocala si boabe de cafea sau, pentru un look simplu si elegant, asa cum l-am ornat eu ☐



Am pudrat ( nu prea reusitele aveline ☹ ) cu nes, din loc in loc:



...si-am incercat sa il surprind cat mai frumos, in (zeci de) diferite ipostaze :)))





*Laura Sava*

...asta pana cand degetelele pofticoase ale lui Bogdi mi-au intrerupt reveria, hihi...



*Laura Sava*

Nu l-am lasat sa guste decat un mot de frisca, asa ca aveti grija

atunci cand il faceti, sa nu-i aveti pe cei mici prin preajma :)))  
Lor le puteti oferi niste fursecuri in forma de iepurasi, cu care,  
daca aveti de gand sa-l preparati de Paste, puteti orna marginile  
laterale ale tortului.

...si daca tot v-am starnit curiozitatea, in mijlocul tortului puteti  
pune mici bombonele colorate, ce-nchipuiesc oua vopsite...

Sectione imbibata in cafea, foooarte atragatoare ☐



Sa aveti spor in toate si pofta pe masura!!!