

Tort Mocca



Tort Mocca: un tort exact pe gustul meu!!! :))

Prieteni dragi, a trecut deja un an de cand v-am servit cu o felie generoasa din **tortul de cafea**, pe care mi l-am facut de ziua mea??? ...se pare ca da, dar nu-i nimic, fiindca anul acesta va astept la o felie de tort (da, tot cu cafea ☐) si mai mare! O felie de tort Mocca!!!!

Sau la mai multe, caci la noi asa s-a intamplat! ☐

Va multumesc din tot sufletul pentru mesajele frumoase pe care mi le-ati lasat pe blog sau pe **facebook**

Va pup si va iubesc nespus!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua
- 200 g zahar
- 150 g faina
- 40 g cacao (2 linguri mari)
- 10 g nes (1 lingura)
- 4 linguri ulei
- 2 lingurite praf de copt

Sirop de zahar:

- 200 ml apa

- 10 linguri zahar
- 5 linguri lichior de cafea

Crema alba:

- 2 galbenusuri
- 2 linguri zahar pudra (pline)
- 2 linguri lapte
- 1 lingura cafea macinata
- 200 ml smantana pentru frisca
- 2 foite gelatina (5 g) sau 1 plic intaritor pentru frisca

Crema neagra:

- 2 galbenusuri
- 2 linguri zahar pudra (pline)
- 2 linguri cafea concentrata, preparata dinainte
- 2 linguri cacao
- 1 lingurita nes
- 200 ml smantana pentru frisca
- 2 foite gelatina (5 g) sau 1 plic intaritor pentru frisca

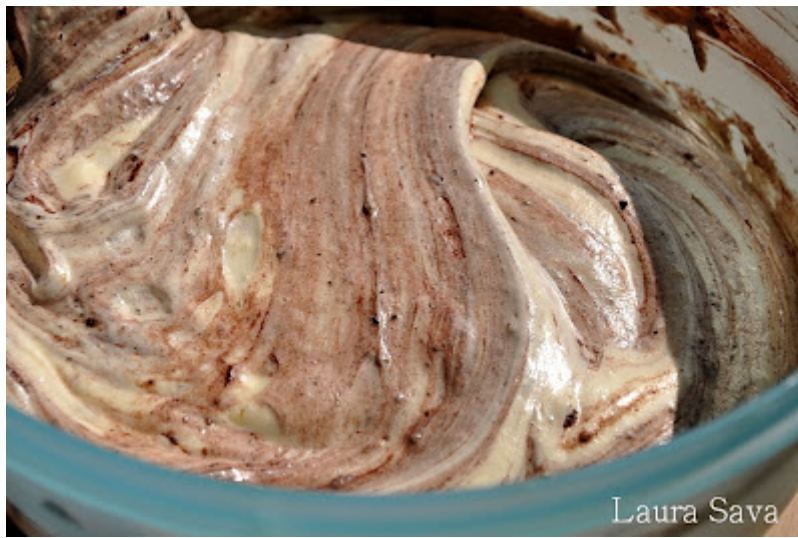
Pentru decor:

- pudra de cacao sau nes

Mod de preparare:

Se bat albusurile cu zaharul pana se obtine o spuma tare. Se adauga galbenusurile, unul cate unul, si se amesteca usor, cu o spatula sau lingura de lemn, nu cu mixerul!!! ☐

Se adauga faina, praful de copt si cacaoa, cernute impreuna, si uleiul. La sfarsit, se amesteca cu nesul (praf):



Se toarna aluatul intr-o forma de tort (diam. 26 cm), tapetata cu hartie de copt (doar baza) si se niveleaza. Se coace in cuptorul incins, la foc potrivit (180 grade C) timp de cca. 25-30 de minute:



Se lasa blatul la racit; se taie apoi in doua, pe orizontala. Eu i-am inlaturat „capacul” pentru ca am vrut sa obtin doua blaturi perfect egale (adevarul este ca mi l-au mancat copiii, dar ce sa mai zic?! ☹)



Se face siropul, punand apa si zaharul la fiert pentru cca. 5 minute. Cand s-a mai racorit, se adauga lichiorul de cafea. Se insiropeaza cele doua blaturi.

Pentru crema alba, se bat spuma galbenusurile cu zaharul. Se adauga laptele (cald).

Se transfera totul intr-un vas, la bain marie; se lasa la fiert timp de 8-10 minute, amestecand din cand in cand. Se adauga cafeaua macinata, se amesteca totul foarte bine si se lasa la racit:



Se bate frisca si se amesteca cu crema de cafea. Se inmoaie gelatina in apa rece, timp de 5 minute, dupa care se scurge si se topeste la microunde sau la bain-marie (in doar cateva secunde e gata). Se iau doua linguri de crema si se amesteca cu gelatina topita, apoi se amesteca cu intreaga compozitie (daca nu vreti sa folositi gelatina, bateti frisca odata cu pliculetul de intaritor).



Se tine crema la frigider pana se prepara cealalta crema.

Pentru crema neagra, se bat spuma galbenusurile cu zaharul; se

adauga cafeaua si cacaua si se amesteca bine. Se pune compozitia la fiert, la bain marie, pentru cca. 10 minute. Se amesteca des. La final, se adauga nesul. Se lasa apoi la racit:



Se bate frisca, se amesteca cu crema de cafea si cu gelatina topita sau intaritorul de frisca, dupa caz...

Se pune in frigider pentru cca. 10-15 minute:



Se aseaza blatul (cel de la baza) pe un platou.

Se pregateste un pos (sprit) cu un dui mare (cu gaura larga). Se umple cu crema alba si se traseaza un cerc de crema pe marginea blatului. Se repeta daca observati ca stratul e prea subtire □



Se procedeaza la fel cu crema neagra, creand un model deosebit, o crema-sah ☐



Se aseaza cel de-al doilea blat deasupra si se preseaza usor.
Se creeaza acelasi efect spiralat pe suprafata tortului, si se orneaza cu pudra de cacao sau nes.
Se tine la frigider pentru minim 4 ore, dupa care se serveste.
Noi l-am „degustat” imediat, ca ne ameninta ploaia!!!!!! :))))



Florile mele preferate...le stiti deja :)))



Anul asta le-am primit de la Bogdi, ceea ce m-a emotionat pana la lacrimi...

Va ofer si voua, dragele mele, o petala din buchetul meu aniversar. ...si din tort, o felie maaare, maaare si gustoasa!!!!!!

Sfat: Daca folositi smantana pentru frisca (care este neindulcita),

adaugati zahar, 50-80 g pentru fiecare portie de crema.