

Tort Pasiune Intunecata

[shashin type="photo" id="15614" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Tort Pasiune intunecata, cel mai savuros desert de weekend!!! Un tort imbatat cu lichior si cafea, ce ne-a cucerit definitiv ☐

Se poate prepara si sub forma de prajitura, peste care sa turnati ciocolata topita!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 oua
- 130 g zahar
- 90 ml lichior de cafea sau **whisky-cream**
- 40 ml cafea tare
- 130 ml ulei de floarea soarelui
- 70 g faina
- 70 g migdale macinate
- 2 lingurite praf de copt

Pentru insiropat si ornat:

- 80 ml cafea tare
- 50 ml lichior de cafea sau **whisky-cream**
- 300 ml smantana dulce pentru frisca (ideal ar fi naturala)
- un pliculet intaritor de frisca (10 g)
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 2, 3 linguri cacao

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Pentru aluat, separati albusurile de galbenusuri. Bateti spuma galbenusurile cu zaharul, cu ajutorul mixerului. Incorporati lichiorul, cafeaua si uleiul. Bateti spuma albusurile si adaugati-

le cu grija in amestec.

Amestecati faina cu praful de copt si migdalele macinate, apoi inglobati-le in compozitie.

Tapetati o forma de tort cu diametrul de 26 cm. cu hartie de copt. Turnati aluatul si dati-l 40-45 de minute la cuptor:



Blatul e foooarte pufos si gustos!!!



Turnati cafeaua peste lichior intr-un castron. Insiropati blatul cu acest amestec:



Bateti spuma frisca. Presarati in ploaie intaritorul si zaharul vanilat.

Puneti spuma intr-o punga speciala de ornat sau daca nu aveti asa ceva, intr-o simpla punga decupata la un varf, si spritati mici gramajoare, cat mai egale, pe toata suprafata blatului:





Imbracati tortul intr-un nor de cacao inainte de a-l taia in felii:





Serviti cate-o felie generoasa de tort langa o **ceasca de cafea**...cu dragoste ☐



Sa va-ndulciti bine!!! :))

