

# Tort Spirala cu cafea



Tort spirala cu cafea, un tort deosebit, facut cu dragoste!

Pana va povestesc mai pe larg despre cum am sarbatorit noi ca-n povesti, 3 zile si 3 nopti, haha, trebuie sa va spun ca am o slabiciune pentru torturile spirala. Si asta, pentru ca se fac foarte usor iar rezultatul e intotdeauna uimitor. Cum sper sa vi se para si acest Tort Spirala cu cafea pe care l-am facut cu gandul la Cipi si Bogdi (in 1 iunie a fost ziua lui Cipi...iar Bogdi, desi nu vrea sa creada, e inca un copil ☹ ).

Dar m-am gandit si la mine ☹ , asa ca am ales un tort pliiiiin cu cafea si scortisoara, viciile mele de temut :)))

As putea sa ma disculp spunand ca aroma puternica de scortisoara mi-a intrat in suflet cand am pasit pentru prima oara pe o straduta ingusta din **Maroc**, Casablanca, unde nu se simtea altceva in afara de scortisoara (poate si-un pic de miros de mandarine proaspete), sau ca obsesia asta a mea cu **cafeaua** a fost provocata de tatal meu,

care isi savura intotdeauna cu atata placere cafeaua...dar de ce as face-o?!

Imi place la nebunie cafeaua, mai ales cu scortisoara, iar mai nou, de cand cutreiera Bogdi orasul cu prietenii lui, de-abia astept sa merg cu el la un Frappuccino! ☐

Si tocmai cand va marturiseam ca nu cred ca voi mai face vreodata poze pas cu pas (rasfoiti postarea asta: **Charlotte framboise**), m-am hotarat sa imi incalc supozitia, hahhaaa!!!!

Pe blog exista inca doua variante de tort spirala: **cu ananas** si **cu ciocolata**, la fel de extraordinare, si tot cu poze pas cu pas, dar m-am gandit ca v-ar placea sa „savurati” in intregime acest tort special, asa cum am facut-o si noi. Mai ales ca varianta asta e fara gelatina, deci si mai usor de facut!!!

Si, desi afara era urat si ploua in nestire, nu ne-am lasat influentati de vremea rea ci am ascultat muzica si am ras cu lacrimi facand tot felul de poze trasnite!!! Astea cu mine si Bogi, cu ochelari, sunt cele mai normale :))))





Iar „motanii” ne-au tinut companie:

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 6 oua
- 150 g zahar
- 180 g faina
- 2 linguri cacao
- 1 lingura nes (pudra)
- 2 lingurite rase praf de copt

### **Siropul de cafea:**

- 200 ml apa
- 80 g zahar brun (sau alb)
- 25 g cafea macinata (3 linguri)

### **Crema de Mascarpone cu scortisoara:**

- 250 g branza Mascarpone
- 250 g branza Philadelphia
- 60 ml smantana pentru frisca
- 120 g zahar pudra (vanilat)
- o lingurita scortisoara

### **Crema de ciocolata alba cu Ricotta:**

- 200 g ciocolata alba
- 100 ml smantana pentru frisca
- 100 g branza Ricotta

### **Glazura de cafea si ciocolata:**

- 200 g ciocolata cu lapte
- 60 ml smantana pentru frisca
- 40 ml cafea rece, tare

### **Pentru ornat:**

- 200 g piscoturi
- 200 ml cafea rece (poate fi si nes)

## Mod de preparare:

### Preparare blat:

Incalziti cuptorul la 180 grade (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare de copt (cea de la aragaz).

Separati ouale (scoateti-le din timp din frigider); bateti albusurile cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) cateva secunde, cu mixerul, la viteza mica. Adaugati apoi zaharul si bateti in continuare, la viteza mare acum, pana se obtine o spuma tare si lucioasa. Puneti apoi galbenusurile si mixati scurt.

Inglobati faina amestecata dinainte cu praful de copt, cacaoa si nesul si amestecati tot cu mixerul, dar la viteza cea mai mica. Compozitia pentru blat se toarna in tava pregatita si se niveleaza cu dosul unei linguri.

Coaceti blatul cca. 15 minute, apoi rasturnati-l pe un prosop de bucatarie umezit. Inlaturati hartia de copt si lasati deoparte pana cand pregatim siropul de cafea.



### **Sirop de cafea:**

Se face un sirop din apa si zahar, punandu-le la fiert pentru cca. 5 minute, la foc mic. Se adauga apoi cafeaua macinata si se lasa sa dea cateva clocote , avand mare grija sa nu dea pe-afara!

Cand vedeti ca incepe sa se umfle si sa faca spume, luati ibricul de pe foc, apoi il repuneti si tot asa :))

Siropul se lasa la racit; se strecoara apoi de doua ori si se insiropeaza blatul:



### **Crema de mascarpone si scortisoara:**

Se bate branza (Mascarpone+Philadelphia) intr-un bol adanc impreuna cu zaharul pudra si scortisoara pudra:

Laura  
Sava



Separat, într-un bol mai mic, se bate bine frisca lichida; se adauga apoi in crema si se amesteca usor, cu o spatula, pentru ca crema sa ramana spumoasa:



Cu greu, cu maaare greu m-am abtinut sa nu tot gust din ea ☐

*Laura  
Sava*



**Realizare „spirală”:**

Crema se întinde cât mai uniform peste blat:



Se taie 4 fasii egale, pe latime:



Si se formeaza „spirala”, ruland fiecare fasie de blat (lasati lejer blatul, nu-l strangeti ca si la rulada):



Se aseaza mica spirala pe un platou de tort, unde se continua sa se infasoare feliile de blat, una in continuarea celeilalte, sub forma de melc, cu crema pe dinauntru:



*Laura Sava*



*Laura  
Sava*

Detaliu □



### Finalizare tort:

Tortul spirala se acopera cu crema alba, preparata din ciocolata alba topita impreuna cu frisca lichida, in care se adauga branza Ricotta (dar numai dupa ce se raceste compozitia de ciocolata).

Se acopera in intregime cu crema (suprafata si marginile), deoarece vom „lipi” apoi de ea piscoturile insirocate in cafea.

Afara, il puteti zari pe domnul **Rafi** □



*Laura Sava*

Tortul se tine la frigider pentru minim 3-4 ore, dupa care se umple cu glazura.

**Glazura de cafea si ciocolata:**

Puneti toate ingredientele pentru glazura la foc foarte mic (puteti folosi si cuptorul cu microunde) pana cand se topeste ciocolata. Lasati sa se raceasca, apoi turnati glazura in mijlocul tortului si nivelati:



Tortul se lasa pana a doua zi la frigider, cand il puteti orna cu trufe de ciocolata sau cafea...ori ca mine, cu cateva flori din buchetele mele de flori, primite de ziua mea ☐



Tortul spirala, in sectiune:



Delicioooooos!!!!!!!!!! ☐

Laura Sava





Iar, la final, am pastrat cele mai gingase „elemente” din postarea asta, florile <3

Laura  
Sava



Laura  
Sava



Acum vreau sa vina vara!!!! :)))