

Tort Tiramisu cu cirese

written by Andreea



Incep aceasta postare prin a va spune ca de 3 ani de zile sunt casatorita cu cel mai minunat om din lume. Doresc tuturor sa intalneasca si sa aiba alaturi un suflet atat de bun si de iubitor ca al lui. Intamplarea a facut sa ne casatorim chiar de ziua lui, prin urmare, ziua lui inseamna enorm pentru amandoi. I-am dedicat din toata inima acest tortulet, care, desi nu arata el prea bine si a fost si cam in graba, l-am facut cu mare drag.

Am optat pentru un tort tiramisu, pentru ca nu a necesitat mult timp si pentru ca e foarte simplu de facut. Nu sunt maestra in torturi, dar dupa cum v-am spus, l-am pregatit cu toata dragostea.

Pentru ca nu suport ouale crude, iar crema acestui tort chiar specifica vreo 5 oua, m-am abatut de la reteta originala si am creat-o in felul urmator:

2 cutii piscoturi (vreo 40 de piscoturi sunt cu totul)-mi-au trebuit mai multe si pentru ornat

400 g mascarpone

200 g frisca lichida

50 g zahar pudra

300 ml cafea proaspat preparata, tare

2 lingurite cafea instant

50 ml rom

2 pliculete zahar vanilat

esenta de cafea

cateva cirese proaspete sau visine din compot

cateva bucatele de ciocolata

cacao pudra pentru ornat

Am pregatit o forma de tort cu inel detasabil, am scos fundul formei si am lasat doar inelul, si l-am asezat peste un platou.

Am mixat foarte bine frisca rece de la frigider impreuna cu zaharul pudra



apoi peste ea am adaugat mascarpone



nu era necesar, dar pentru ca am dorit ca aceasta crema sa nu fie chiar alba si sa aiba o culoare mai aparte, am adaugat 2 lingurite de cafea instant



am obtinut aceasta consistenta



In cafeaua proaspat preparata si racita am adaugat 40 ml rom, zaharul vanilat si esenta de cafea, apoi am trecut usor prin acest lichid fiecare piscot.



din piscoturile astfel preparate am facut un prim strat pentru tortuletul nostru, le-am pus in forma de tort cu inel detasabil pregatita



am pus primul strat de crema, nu am pus toata crema, am mai pastrat 3 linguri pentru ornat



iar piscoturi inmuiate in cafea si iar crema, (mi-au intrat cam 20 de piscoturi in total) rezultatul a fost acesta



am pus totul la frigider timp in care am pregatit cele trebuincioase pentru ornat

am gasit niste ciocolata cu cafea pe care am topit-o cateva secunde la microunde



de ceva timp aveam la frigider niste cirese proaspete tinute

in alcool, (a fost pura intamplare sa-mi aduc aminte de ele,
credeti-ma, asa cum sunt proaspete, tin in alcool si 2 luni de
zile, numai sa fie tinute la frigider!)
asa aratau scoase din alcool



le-am sters usor de alcool si le-am trecut prin ciocolata
topita



le-am pus pe o hartie de copt si le-am dat si pe ele la
frigider



am scos tortulețul din frigider, l-am pudrat cu cacao, i-am
inlaturat inelul detasabil, arata asa:



marginile tortului le-am "zidit" cu crema ramasa apoi am
pregatit piscoturile ramase



le-am taiat in jumatate si le-am pus pe marginile tortului,
formand astfel un garduleț (deja nu mai era multa lumina
afara asa ca nu prea mi-au iesit pozele, imi cer iertare
pentru calitatea lor :(:



am pus deasupra si ciresele date prin ciocolata si cam asta a
fost



la gust a fost intocmai ca cel al unui tiramisu original



dar fara ouale de rigoare



alaturi sunt trandafirii primiti de la Marius



am pastrat o feliuta pentru a doua zi, gustul si forma s-au
mentinut fara probleme



alta data cu siguranta am sa mai fac



Iti doresc inca o data, LA MULTI ANI, MARIUS!

