

Tort cu ciocolata si amaretti

written by Andreea



De tortul asta cu ciocolata si amaretti ma leaga niste amintiri tare placute! L-am pregatit cu drag cu ocazia aniversarii noastre, 8 ani de casatorie. De fapt, a fost cel de-al doilea, pentru ca pe primul il stiti deja, este tortul cu inghetata de lamaie si zmeura. Insa pe acesta cu ciocolata nu am mai apucat sa il postez, fapt pentru care, il gasiti astazi aici, poate doriti sa-l pregatiti acum de Sarbatori. In plus, acest tort a fost cerut si in sondajul pe care l-am facut pe Facebook zilele acestea :). Asa ca iata-l! Tortul nostru a avut diametrul de 20 cm. Pentru un tort mai mare, puteti dubla cantitatile.

Pe scurt, este vorba despre un tort cu blat crocant de migdale, crema de ciocolata cu lichior de migdale, apoi un strat de biscuiti amaretti insiropati cu cafea, crema de cafea instant, peste care alti biscuiti amaretti.

Ingrediente:

(pentru un tot cu diametrul de 20 cm)

pentru blatul de biscuite:

75g unt moale

75g zahar brun

1 ou

75 g migdale

175 g faina

1/2 lingurita praf copt

1 lingurita extract de vanilie

1 praf sare



Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-o tava punem migdalele si le dam la cuptorul incins pentru 7-10 minute pana capata un miros placut. Le scoatem si le lasam sa se raceasca complet. Dupac ce s-au racit le maruntim fin intr-un robot de bucatarie.

Intr-un castron amestecati untul moale la temperatura camerei impreuna cu sarea, zaharul brun si extractul de vanilie pana ce obtineti o crema fina. Adaugati oul si amestecati din nou. La sfarsit incorporati faina amestecata cu praful de copt si migdalele maruntite. Obtineti o mingiuta de aluat pe care o intindeti intr-o forma de tort cu diametrul de 20 cm. Dati forma la cuptor pentru 15-20 de minute pana ce blatul este usor maroniu pe margini. In mijloc va fi pufos si va parea necopt, insa dupa ce se va raci, va fi ferm si crocant. Pastrati forma de tort, deoarece peste ea va urma si crema de ciocolata.



Pentru crema de ciocolata:

250 g ciocolata neagra 70%
250 g mascarpone
100 g zahar pudra
3 linguri cacao neagra
1 lingura cafea instant (ness)
200 ml smantana lichida pt frisca (35%)
5 picaturi esenta migdale
50 ml lichior migdale (Disaronno Amaretto)

+

20-30 mini biscuiti amaretti
75 ml cafea espresso rece
50 g zahar pudra
1 lingura lichior de migdale

Daca din acest tort veti da si copiilor, atunci renuntati la

cafea si la lichiorul de migdale. Topiti pe bain marin ciocolata si lasati deoparte. Intr-un bol bateti smantana lichida pentru frisca pana obtineti o crema pufoasa. Intr-un bol incapator mixati mascarpone impreuna cu zaharul pudra, cacaoa si cafeaua instant. Incorporati ciocolata topita si amestecati din nou. Turnati esenta de migdale si lichiorul de migdale, amestecati din nou. La sfarsit, incorporati frisca usor cu ajutorul unei spatule. Turnati crema obtinuta peste blatul racit direct in forma de tort.



Intr-un bol amestecati cafeaua espresso, zaharul pudra si lichiorul de migdale, amestecati pana ce se dizolva tot zaharul. Treceti rapid biscuitii amaretti prin acest amestec si asezati-i peste crema de ciocolata. Dati tortul la frigider pana pregatiti crema 2.

Crema de cafea:
250 g mascarpone
100 g crema de branza
100 g zahar pudra
5 g gelatina granule
200 ml smanta lichida pt frisca (35%)
2 linguri cafea instant
1 lingurita extract de vanilie



Hidratati granulele de gelatina in 2 linguri de apa. Intr-un bol incapator amestecati mascarpone, crema de branza, zaharul pudra, cafeaua instant, extractul de vanilie pana ce obtineti o crema pufoasa. Topiti gelatina pe baie de aburi. Din crema obtinuta puneti 3 linguri peste gelatina si amestecati bine, astfel incat sa aduceti gelatina la aceeasi temperatura cu cea din bolul mare. Incorporati crema cu gelatina in crema din bolul incapator. Separat, intr-un bol bateti smantana lichida pana obtineti o frisca tare. Incorporati usor cu ajutorul unei spatule frisca in crema tortul de la frigider, puneti crema in forma de tort si nivelati bine. Dati tortul la frigider peste

noapte.

** Nota: la acest tort, gelatina nu este neaparat necesara. Insa, pentru a preveni orice surpriza neplacuta (crema de branza mai moale, sau frisca ce nu s-a batut bine), va sfatuiesc sa puneti gelatina pentru a obtine un tort stabil si crema bine fixata, mai ales ca veti obtine un tort destul de inalt.*



Eliberati tortul din forma. Pe deasupra puneti biscuitii amaretti. Va sfatuiesc ca biscuitii amaretti sa-i puneti inainte de a servi tortul, deoarece in timp, se inmoaie de la crema si nu ne dorim acest lucru. Vom vrea biscuiti crocanti pe deasupra.



Taiati felii cu ajutorul unui cutit trecut prin apa fierbinte.



Este un tort destul de satios, nu foarte dulce, dar cu un aer festiv.



Eu zic ca o sa va placa mult! ☐



Enjoy!