



Tort Tiramisu

- **Ingrediente blat -**
- **Albus de ou - 9 buc**
- **zahar - 9 lingura**
- **Faina - 6 lingura**
- **Sare - dupa gust**
- **Zahar vanilat - 3 plicuri**
- **Ingrediente crema -**
- **Crema mascarpone - 750 g**
- **zahar - 7 lingura**
- **Galbenus ou - 9 buc**
- **Esenta rom - 1 filole**
- **Ingrediente sirop -**
- **Esenta rom - 1 filole**
- **Cafea tare si usor indulcita - 6 cesti**
- **Alte ingrediente -**
- **Cacao - 50 g**
- **Ciocolata - 100 g**

Tortul este format din 3 blaturi.

Albusurile se bat spuma tare cu praful de sare si zaharul pana se intaresc ca la beza.

Se adauga faina si se amesteca usor pentru a ramane aluatul pufos.

Se imparte aluatul in 3 parti egale si se coace fiecare foaie pe hartie de copt in forma cu inel detasabil.

Dureaza in jur de 10 minute (fiecare foaie) la o temperatura de 170° C.

Se pot face blaturile si separat - impartim ingredientele la 3. Astfel vom fi siguri ca blaturile ies egale ca dimensiuni.

Intre timp sa facem crema.

Crema de branza trebuie sa fie rece.

Se bate cu mixerul impreuna cu zaharul (nu foarte mult sa nu se taie), apoi se adauga galbenusurile si esenta de rom pana se omogenizeaza.

Se da la rece pana la asamblarea tortului.

Cafeaua calduta se amesteca cu esenta de rom si se toarna peste foile de blat.

Asamblarea se face pe un platou intins in care se pune inelul de la forma de copt.

In felul acesta se aseaza mai bine pana cand tortul se intareste la rece.

Se aseaza prima foaie siropata in interiorul inelului.

Deasupra se aseaza o treime din crema de branza, apoi se pudreaza cu cacao.

Se procedeaza la fel cu urmatoarele doua foi, apoi deasupra se pune ultimul strat de crema si se pudreaza cu cacao.

Se rade ciocolata pe deasupra si se da la rece pentru cateva ore, cel mai bine peste noapte.

A doua zi se scoate inelul formei si se aranjeaza marginile. Se poate pune tot ciocolata rasa, alune coapte si maruntite

Se serveste alaturi de o cupa de sampanie spumoasa.

Este delicios.

Pofta buna!

Katty.ro © 2022