



# Tort cu crema de mascarpone si crema de ciocolata

Tort cu crema de mascarpone si crema de ciocolata (by Alina's Cuisine)

(Blat de cacao dens si umed, crema de ciocolata cu coniac, crema de mascarpone si frisca)



Blat de cacao

300 g zahar, 425 g faina, 1 cup cacao, 1 praf de sare, 4 oua, 3/4 cup ulei, 1+1/2 cup lapte, 1 cup cafea fierbinte.

Se amesteca zaharul, faina, cacaoa, sarea si praful de copt intr-un bol incapator. Separat se bat bine ouale, se adauga uleiul si laptele mixand constant la viteza mica pana se omogenizeaza bine. Trebuie sa aiba consistenta unei smantani. Se poate coace in 2 tavi sau individual fiecare foaie de blat . Eu le-am copt individual in forma tapetata cu hartie de copt. Se lasa la racit in forma. Se coc la 175 grade in cuptorul preincalzit. Este un blat foarte dens care absorbe foarte putin sirop.



### Crema de ciocolata

360 g zahar, 1+1/2 cup frisca lichida neindulcita, 240 g ciocolata neagra taiata marunt, 240 g unt taiat bucatele, vanilie, coniac/Whiskey. Zaharul se amesteca cu frisca lichida si se pun la fiert intr-o oala cu fundul gros. Se amesteca des, iar cand ajunge la temperatura de fierbere se lasa focul mic si se continua inca 6minute. Se da jos de pe foc si se adauga ciocolata impreuna cu untul, amestecand pana se omogenizeaza bine. Se adauga coniac sau ce aroma va place. Punem la hidratat 10 g gelatina, o topim pe baie de aburi si o

adaugam in crema. O lasam la racit si avem grija de amestecam in crema la 2-3 minute. Cand s-a intarit crema, se poate folosi.



### Crema de branza

Se pune la hidratat 15 gelatina cu 4 linguri de apa.

400 g crema de branza Philadelphia, 150 g branza dulce, 250 g mascarpone, 150 g zahar pudra se freaca cu mixerul. Gelatina se topeste pe baie de aburi, se amesteca cu 3 linguri din amestecul de branza pana se omogenizeaza, apoi o punem in compozitia de branza. Mizam 200 ml frisca lichida si o adaugam in crema de branza amestecand usor cu o spatula. Optional se pot aduga fulgi de ciocolata.





Alina's Cuisine

Asamblare:

blat insiropat, crema de ciocolata, blat, crema de branza,  
blat, crema de ciocolata.



Alina's Cuisine

Pofta buna!

