



Tort “We love Maths” – tort cu crema de ciocolata si crema de cafea

Acest tort cu crema de ciocolata si crema de cafea nu este un desert pentru copii! El se adreseaza adultilor si iubitorilor de ciocolata si de cafea!

Pentru un tort cu diametrul de 26 cm:

Sirop

Ingrediente sirop

- 500 ml apa
- 150 grame zahar
- 1 plic cappuccino (eu am folosit [acest cappuccino cu ciocolata](#))
- 75 ml visinata sau ce va place

Preparare sirop

Punem la fiert apa cu zaharul si capuccino. Cand ajunge la punctul de fierbere oprim focul si lasam sa se raceasca, apoi adaugam visinata.



Crema ganache de ciocoloata

Ingrediente crema ganache de ciocolata

- 200 grame ciocolata amaruie sau cu lapte (pentru gust fara compromis, folositi [aceasta ciocolata](#))
- 200 ml smantana lichida (puteti folosi [aceasta smanatana](#))
- Putina visinata pentru aroma

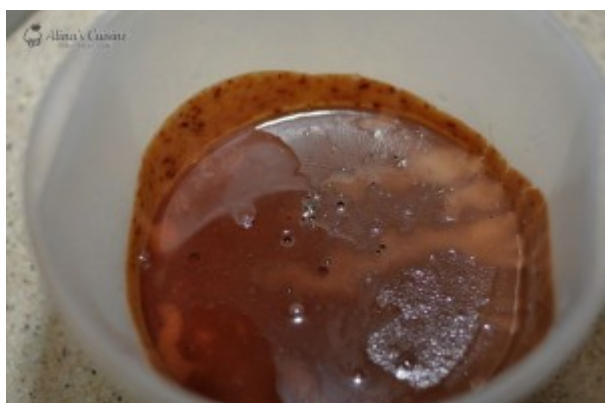


Preparare crema ganache

Intr-o cratita, punem smantana la foc mic. Cand ajunge la punctul de fierbere oprim focul si adaugam ciocolata rupta



bucati. Lasam 5-10 minute pana se inmoaie ciocolata, apoi omogenizam foarte bine.



Transferam crema intr-un vas cu capac si punem la congelator aproximativ 2-3 ore sau la frigider 5-6 ore. Cand crema s-a ingrosat, o mixam cateva minute, pana devine spumoasa. Nu m fotografiat rezultatul, dar



trebuie sa iasa cam asa:

Crema de cafea

Ingrediente crema de cafea

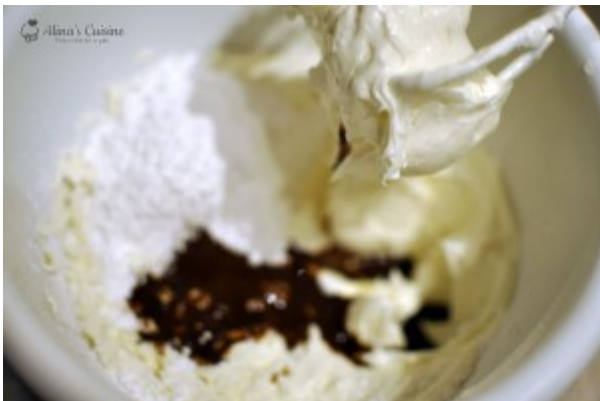
- 500 grame mascarpone
- 500 grame frisca batuta ([aceasta smantana](#) o mixam cu 4

linguri zahar pudra)

- 150 grame zahar pudra
- 2 plicuri cafea solubila dizolvata in putina apa

Preparare

Intr-un vas, mixam mascaronele cu zaharul pudra si cafeaua.



Adaugam frisca batuta si mai mixam



un pic sa se omogenizeze.

Asamblare



Blatul il sectionam in 4 foi.

Asezam prima foaie de blat, o insiropam si punem jumatate din



crema de cafea.



Acoperim cu a doua foaie de blat, insiropam, punem crema de ciocolata si acoperim cu a treia foaie de blat. Deasupra ei punem restul de crema de cafea si ultima foaie de blat, pe care o insiropam.

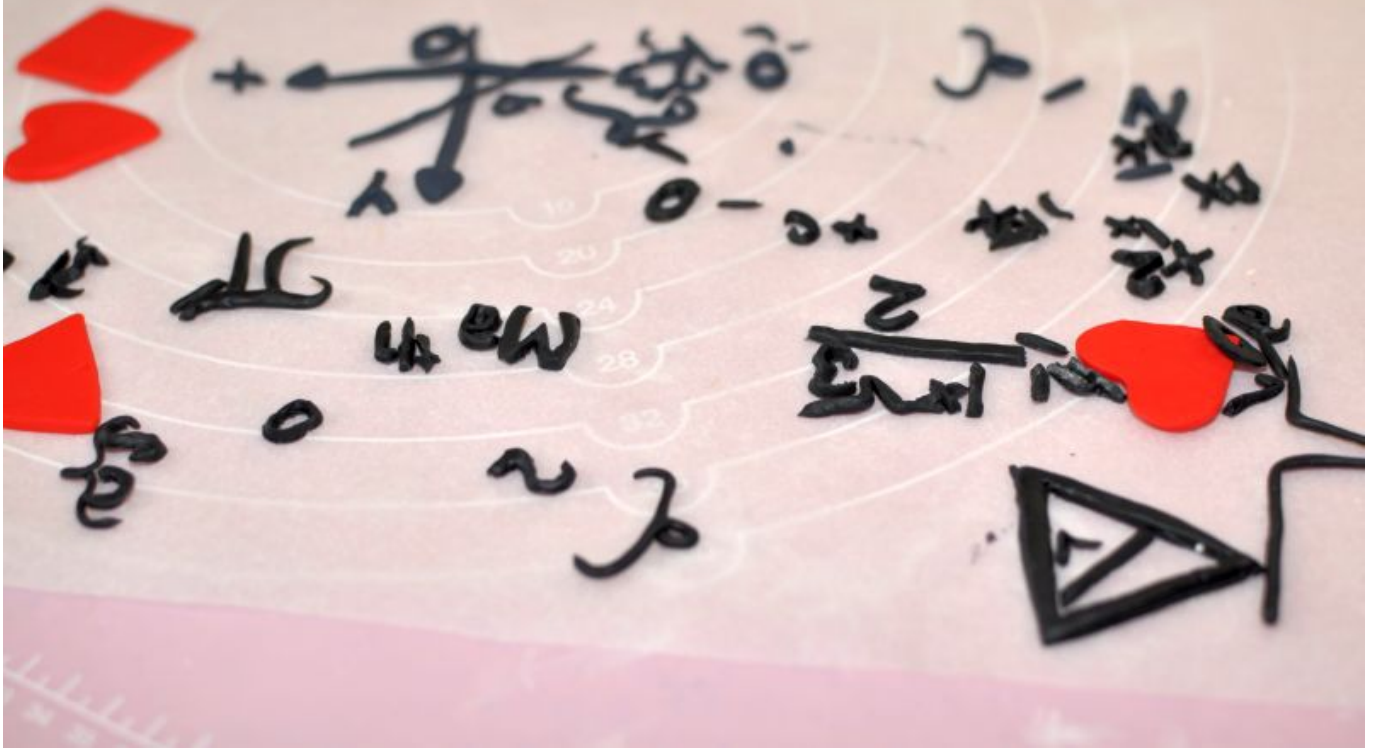


Punem tortul la frigider pentru 2-3 ore, apoi scoatem inelul si nivelam marginile.

Pentru decor puteti folosi ganache de ciocolata, frisca sau

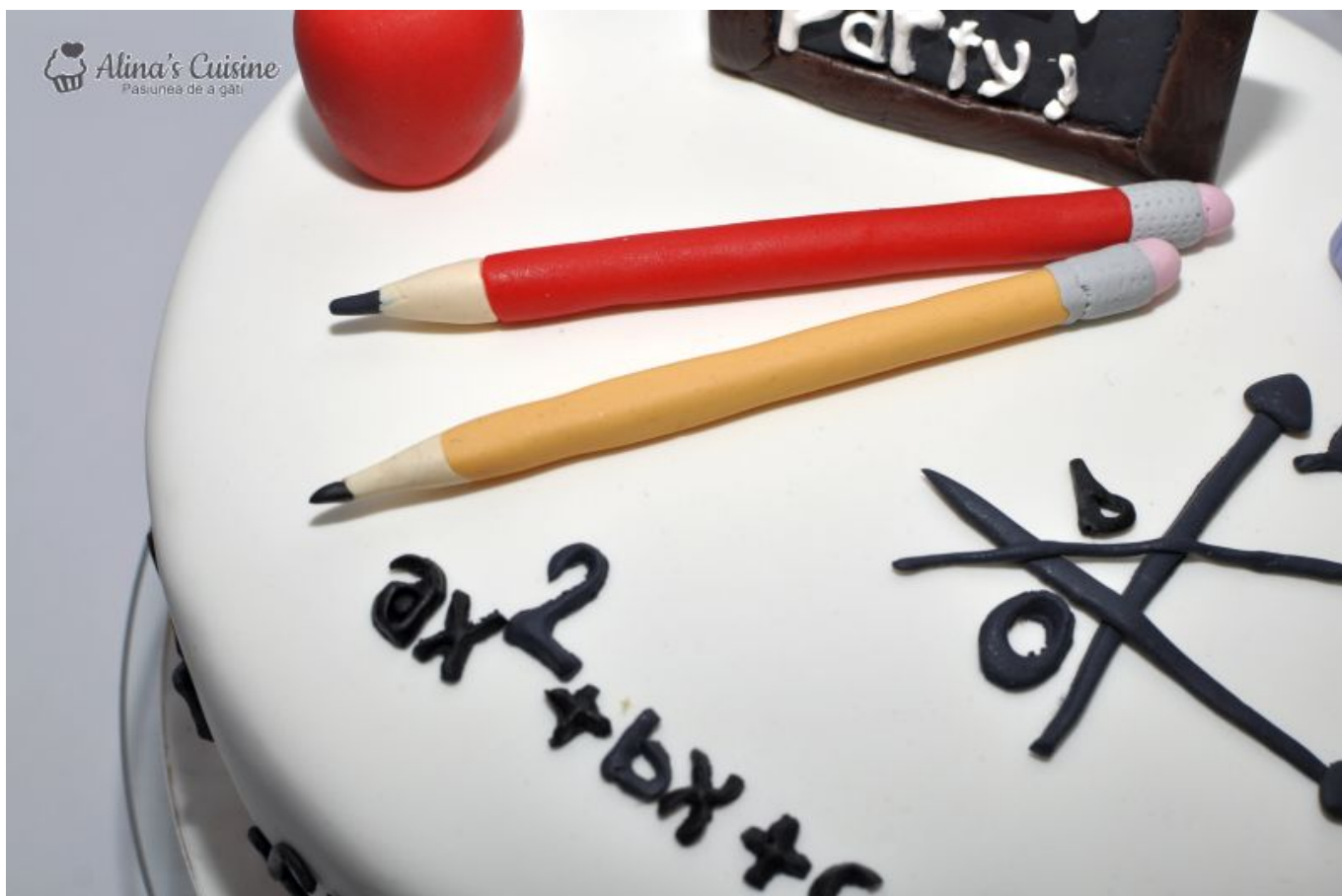


orice altceva va place.



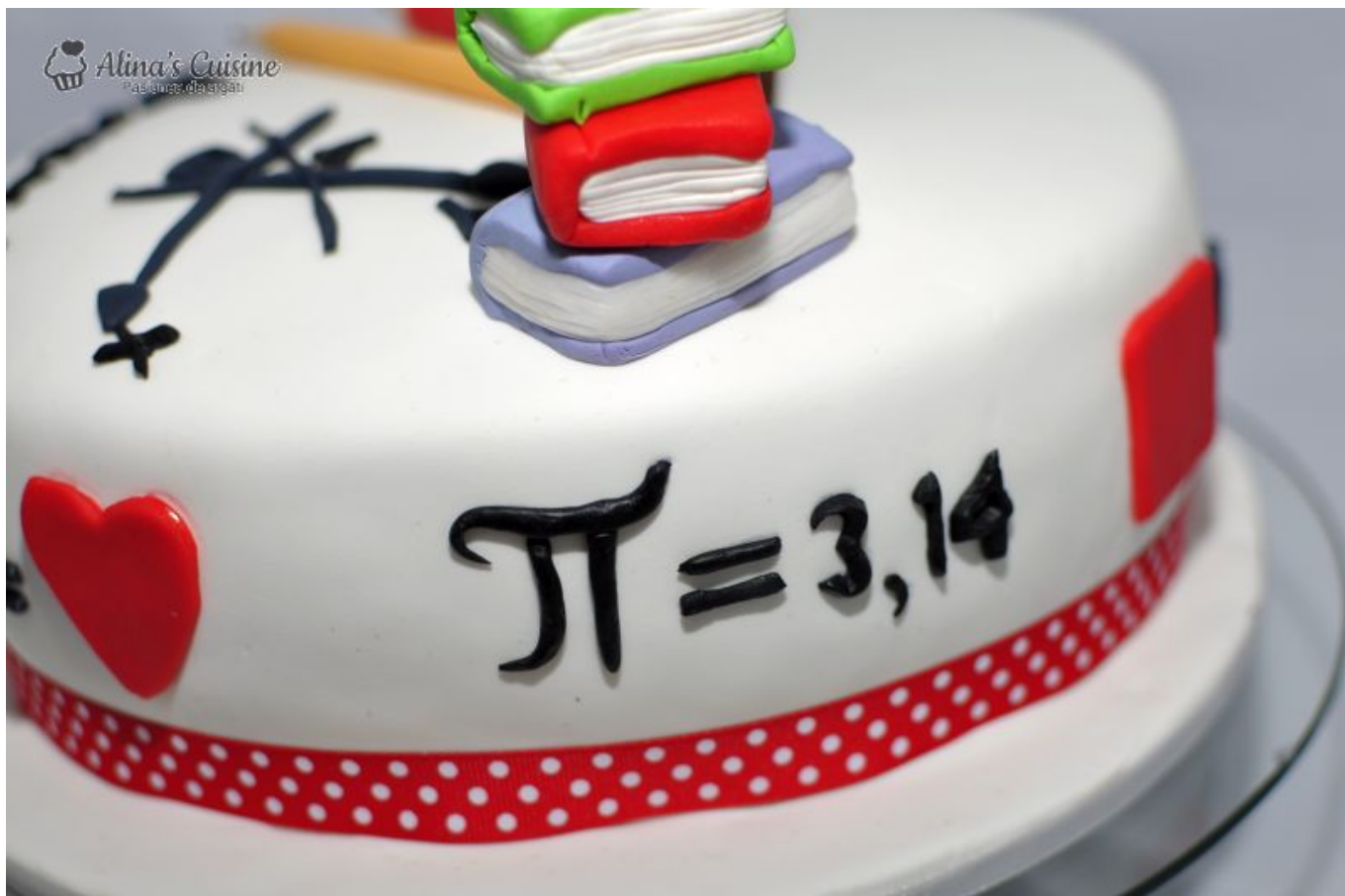
Pofta

buna!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

