

## Tort Alba – Neagra

2008/07/02





**Ingrediente:**



- 1 blat cu cacao pentru tort
- 250g mascarpone
- 1kg branza dulce de vaca
- 4 pliculete de zahar vanilinat Dr. Qetker
- Coaja rasa de la o lamaie
- 2 plicuri de frisca Dr. Qetker
- 300ml lapte pentru preparat frisca
- 300g crema de ciocolata Finetti
- 1 ciocolata cu lapte Milka de 100g
- 3 pliculete de gelatina Dr. Qetker
- 12 linguri zahar tos
- 4 esente rom Dr. Qetker

**Mod de preparare:**

Punem intr-un castron branza dulce de vaca si peste adaugam zaharul tos, zaharul vanilinat, branza mascarpone, coaja rasa de lamaie, esenta de rom – dupa care amestecam toate aceste ingrediente pana la omogenizare.





Intre timp, in alt bol punem laptele si praful de frisca si mixam, pana cand frisca se intareste.



Gelatina o punem intr-un pahar, si o dizolvam la cald pe baie de aburi in 200ml apa, apoi, imediat o adaugam peste crema de branza si amestecam. Incorporam si frisca si dam totul la rece pentru 5 minute.



Dupa ce crema de branza a inceput sa se intareasca putin incepem sa umplem blatul de tort. Punem primul blat intr-o tava rotunda cu pereti detasabili, il insiropam, adaugam peste o parte din crema de branza, urmeaza cel de al doilea blat insiropat si din nou crema de branza. Punem peste si ultimul blat pe care il insiropam si il ungem cu crema de ciocolata Finetti, dupa care razalim peste ciocolata cu lapte Milka si dam tortul la rece, pana a doua zi.





