

Tort cu mentă

1 bucată



Grad de dificultate mediu



circa 60 Min.

**Pentru aluat:**

5 ouă
200 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilat Dr. Oetker
125 ml ulei
125 ml apă
220 g făină
30 g Cacao Dr. Oetker
1 plic Praf de copt cu ofran Dr. Oetker

Pentru cremă:

500 ml smântână dulce (32% grăsimi)
30 g zahăr pudră
2 lingurie Cacao Dr. Oetker
2 lingurie Esenă naturală de mentă americană Dr. Oetker

Pentru decorare:

1 plic Spumă pentru deserturi cu gust de Frică Dr. Oetker
aprox. 30 g fulgi de ciocolată
150 ml lapte rece (de la frigider)
frunze de mentă

Pentru însiropare:

100 ml apă
100 g zahăr
10 g Cacao Dr. Oetker
1 linguriă Esenă de cafea 38 ml Dr. Oetker

- 1 Se amestecă ouăle cu zahărul și cu zahărul vanilat până se formează o cremă. Se adaugă amestecând uleiul și apa. Făina se amestecă cu cacaoa și praful de copt, se presară peste cremă și se amestecă ușor. Aluatul astfel pregătit se toarnă într-o formă cu inel detașabil (Ø 26 cm), unsă și presărată cu făină și se întinde uniform. Forma se introduce în jumătatea inferioară a cuptorului preîncălzit.

Cuptor electric: 180°C**Cuptor cu aer cald: 160°C****Durată de coacere: 45 Min.**

- 2 Se bate smântâna, se adaugă zahărul pudră, cacaoa și se omogenizează bine. Se lasă 20 minute în frigider. Tortul răcit se taie în 3 părți, se însiropază și se umple cu ¼ din cremă. Se unge suprafața și marginea cu restul de cremă și se lasă la frigider timp de o oră.
- 3 Se prepară frișca conform instrucțiunilor de pe ambalaj și se ornează tortul cu frișcă și fulgi de ciocolată.