

Tort Geometry Dash



Cine a jucat macar o data Geometry Dash stie ca acest joc da dependenta ☐ Dar nu asa, o runda, doua, cum am jucat eu, si nici alea pana la capat, haha, ci zeci de nivele, cu zeci de grade de dificultate, cum joaca Bogdi :))

Imi place la nebunie sa-l vad jucand, pentru ca e foarte bun si face ca totul sa para atat de usor (desi nu e), dar il urmaresc si ca sa reaud melodiile antrenante, cu efect garantat anti-depresiv. Din aceasta extrema pasiune s-a nascut tortul de ziua lui, de anul asta, Tort Geometry Dash, un giga-tort cu doua blaturi de ciocolata, un blat alb, spumos, din albusuri, o crema de vanilie cu ricotta, un strat de jeleu de visine si glazura de lapte condensat cu mascarpone.

V-am innebunit, asa e?! ☐ Si eu m-am luptat cu el vreo doua zile, pana cand i-am dat de capat :)))

Cand m-am linistit, ne-am adunat cu totii si am fugit la un

laser game, la Mega Zone (am pus poze mai jos), unde a fost super fun!!!! Seara, aproape sa ne prinda ploaia, am umflat baloanele si am taiat tortul. Au urmat cateva ture de GD si un pic de Play Station 4 (cadou de ziua lui). A fost frumos!!!!!!!!!!

Bbbbbboogiiiiiii, tu esti the greatest!!!! Fiecare clipa petrecuta alaturi de tine imi umple sufletul de fericire. La multi ani, frumosul meu de 12 ani!!

Un pic de „Mayonnaise”?! :))

Sau poate un pic de Cycles (e a zecea de pe lista), desi preferata mea e chiar prima „StayInsideMe”:

Voi reveni cu „realizarile” lui Bogdi cat de curand!!!!!!

Ingrediente:

Pentru un blat de ciocolata (aveti nevoie de doua blaturi!)

- 200 g unt
- 220 g ciocolata cu 50%cacao
- 4 oua
- 120 g zahar pudra
- 60 g amidon sau faina

Pentru blatul alb:

- 4 albusuri
- 100 g zahar
- 50 g faina

Pentru crema:

- 4 galbenusuri
- 300 ml lapte
- 1 pastaie de vanilie
- 50 g zahar pudra
- 6 foi gelatina

- 300 ml smantana pentru frisca
- 250 g branza Ricotta

Pentru jeleul de visine:

- 2 borcane compot visine (720 g)
- 2 pliculete Tortenguss rosu (glazura pentru tarte)

Glazura de lapte condensat cu mascarpone:

- 250 g branza Mascarpone
- 400 g branza Philadelphia
- 400 ml lapte condensat indulcit
- 4 foi gelatina

In plus:

- 2 linguri colorant alimentar rosu
- 200 g ciocolata alba
- 1 linguri colorant albastru

Mod de preparare:

Se coc doua blaturi de ciocolata, pe rand, intr-o forma patrata, de 24 cm/24 cm.

Pentru un blat de ciocolata, se taie untul rece in bucatele si se lasa sa se inmoaie la temperatura camerei. Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se unge cu putin unt forma si se presara cu faina sau se tapeteaza cu hartie de copt. Se sparg ouale intr-un castron si se bat cu mixerul, cateva secunde, la viteza maxima; se adauga un praf de sare si zaharul si se bate bine cca. 2-3 minute. Ciocolata se rupe in bucatele si se pune intr-un bol impreuna cu untul. Se topeste totul la foc foarte mic sau in bain-marie (ori la microunde), amestecand mereu, pana cand compozitia este perfect omogena. Se pudreaza cu faina si se amesteca totul foarte bine. Aluatul rezultat se toarna in forma pregatita si se baga in cuptorul incins. Se lasa la copt cca. 20 de minute, cu usa cuptorului intredeschisa, dupa care se scoate pe un gratar de bucatarie, la racit. In acelasi mod se coace si celalalt blat de ciocolata. Aveti grija cum le manevrati, pentru ca sunt umede si e

delicate. Va sfatuiesc sa nu desprindeti hartia de copt decat in momentul in care asamblati tortul.

Pentru blatul alb, se scade temperatura cuptorului la 160 grade C (foc mic). Se bat albusurile cu un praf de sare pana se spumeaza usor. Se adauga, treptat, zaharul si se bate in continuare pana cand se obtine o spuma tare, lucioasa. La sfarsit, se adauga faina (cernuta) si se amesteca usor, cu o spatula, pana se incorporeaza. Aluatul se toarna in aceeaasi forma patrata, tapetata cu hartie de copt, si se coace cca. 16 minute.

Pentru crema de vanilie, se pune laptele pe foc (foc mic) impreuna cu batonul de vanilie. Daca vreti, puteti sa il taiati pe lungime si sa scoateti semintele. Va fi si mai aromata! In timpul acesta, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece, la hidratat. Se bat apoi, intr-un bol inalt, galbenusurile cu zaharul (cca. 2 minute), pana se spumeaza si se toarna in laptele fierbinte; se amesteca energic. Se lasa pe foc cca. 5 minute, amestecand mereu cu telul sau cu lingura de lemn. Aveti grija sa nu se prinda de oala! Se da deoparte si se lasa 1-2 minute sa se raceasca (se scoate pastaia de vanilie). Se storc foitele de gelatina (apa se arunca) si se adauga in crema fierbinte. Se amesteca bine si se lasa sa se raceasca complet. Cand crema de vanilie e rece, se adauga ricotta si frisca batuta. Se lasa deoparte.

Pentru jeleul de visine, se strecoara visinele (se scot samburii, daca e cazul) si se impart in doua parti egale. Se pun deoparte 120 ml suc de visine, pentru insiropatul blaturilor, cat si 500 ml suc de visine pentru jeleu.

In continuare, se aseaza la baza formei patrata un blat de ciocolata, care se insiropeaza si se acopera cu jumatate din cantitatea de visine (scurse). Fructele se acopera cu o portie de jeleu preparat astfel: continutul unui plic se amesteca cu 2 linguri zahar, rase, si apoi, treptat, cu 250 ml suc de visine, amestecand continuu cu telul. Amestecul obtinut se pune la fiert cca. 1 minut, dupa care se toarna imediat peste fructe. Deasupra se aterne un strat de crema de vanilie si se acopera cu blatul alb. Se intinde restul de crema de vanilie peste blatul de albusuri si

se niveleaza. Se prepara inca o portie de jeleu, urmand aceiasi pasi de mai sus. Peste crema din forma se presara restul de visine si jeleul proaspat facut (fierbinte). Totul se acopera cu cel de-al doilea blat de ciocolata. Mai sunteti cu mine?! ☐

Tortul se pune la frigider peste noapte, iar a doua zi se acopera cu glazura. Pentru glazura, se amesteca toate ingredientele impreuna cu gelatina topita. Se imparte in doua, iar cu o jumatate se acopera intreg tortul. Se pune la frigider aprox. 30 de minute, dupa care se acopera cu cealalta jumatate, in care s-a amestecat colorantul rosu. Aici: **Tort Oreo fara coacere**, aveti o alta varianta delicioasa de crema sau „glazura” cu lapte condensat.

Tortul se orneaza cu figurine din ciocolata alba topita si amestecata cu putin colorant albastru. Sau, cel putin, asa am facut eu, pentru ca asa era „icoana” lui Bogdi, din joc ☐

Asta e tortul iubitului meu: Geometry Dash!!!





Asa ne-am distrat de ziua lui Bogdi:





Laura Sava



Laura Sava





Bogdi a fost ataaat de fericit!!!! :))



Laura Sava

Laura Sava



**Bulgari de branza cu somon
afumat**



Bulgari de branza cu somon afumat: un aperitiv mai rafinat si mai rapid de preparat nu cred ca exista!!! ☐

Sunt de mare efect la orice masa festiva, Pasti sau Craciun, sau la zile de nastere in familie. La noi, au avut intotdeauna maaare succes!

Mesele noastre au fost mereu „intinse”, ca suntem multi ☐ , dar cu o portie de bulgarasi din astia (si alte aperitive mici si colorate) am reusit sa multumesc pe toata lumea!

Ingrediente:

- 400 g branza Ricotta
- sare, piper (alb)
- o legatura ceapa verde/arpagic verde
- 150 g somon fume
- o salata verde (mica) sau felii de castravete
- o limeta/lamaie

Sfat: puteti folosi 200 g branza Ricotta in amestec cu 200 g branza dulce. Sunt atat de usor de facut si ataaat de bune! :))



Mod de preparare:

Puneti branza Ricotta intr-un castron si pasati-o cu furculita. Condimentati, dupa gust, cu sare si piper (piperul alb da preparatului o nota mai aparte).

Spalati firele de ceapa verde sau arpagic si tocati-le; presarati-le apoi peste branza.

Taiati bucatile de somon fume si incorporati-le in amestec. Dati putin compositia la congelator, acoperita cu un capac.

Desprindeti frunzele de salata, una cata una, si spalati-le. Asezati-le pe un platou. Spalati limeta/lamaia sub un jet de apa fierbinte. Taiati-o in felii subtiri, pe care sa le aranjati peste frunzele de salata.

Daca folositi feliute de castravete, adaugati putina zeama de lamaie in compositia cu branza. Dupa gust!

Luati apoi bile din masa de branza si somon fume, cu ajutorul unui

dispozitiv pentru inghetata; daca nu aveti asa ceva prin bucatarie, formati cu mana bulgarasii.

Asezati bilele pe platou, ori deasupra salatei ori deasupra feliilor de castravete, si ornati, daca vreti, cu fire de arpagic.

Bulgarii cu somon, refacuti in anul 2014 si pozati intr-o zi frumoasa si insorita de martie ☐





Pozele vechi □





Aici, pe platou, langa **chiftelutele pe rondelle de castravete:**

