

Tort Om de zapada pentru Bogdi



Tort Om de zapada, facut dupa reteta asta: **Tort Ferrero Rocher**, in dublu exemplar, ca sa-i pot „croi” lui Bogdi omul de zapada ☺
Am fost foarte curioasa cum va fi, mai ales ca am gasit si bomboane Ferrero Rocher de data asta...
A fost intr-adevar foarte fin si delicios, ma bucur mult ca l-am facut!

Ingrediente:

Blat:

- 100 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 100 g unt
- 50 g zahar
- 3 oua
- 200 g faina
- 1/2 plic praf de copt
- 50 ml lapte

Crema si ornat:

- 19 bomboane Ferrero-Rocher (sau altele, de ciocolata cu nuci)
- 500 ml smantana pentru frisca

- un plic praf intaritor pentru frisca
- 50 g ciocolata cu lapte/amaruie

Mod de preparare:

Metoda de preparare o gasiti la Tortul cu bomboane ferrero-Rocher, la care am pus link mai sus.

Acum va arat doar cateva poze cu omul nostru (delicios ☺) de zapada:



Am insiropat blaturile cu Baileys, dar voi il puteti insiropa cu un **lichior facut in casa**, si foarte asemanator deliciosului Irish-cream:



Asamblarea:



Bogditu' meu a fost omniprezent ☹️ ...ma si mir ca am reusit sa fac atatea cu el dupa mine tot timpul, dar ne-am si distrat de minune!!!!!!!

Pe el l-am lasat sa orneze omul de zapada, si sa-l guste un pic, cand mami nu era pe faza ☹



Aici se vede cel mai bine omulețul, care i-a placut lui Bogdi la nebunie:



Cred ca va dati seama cine a mancat prima felie ☹



Sectione, ornata tot de Bogdi meu drag:



<http://savalaure.blogspot.com>

Aratos si taaare delicios!!!!