

Tort Adidas pentru Bogdi-14 ani



Tort Adidas pentru Bogdi-14 ani! Am citit si recitit de-atatea ori titlul asta si tot nu imi vine sa cred ca Bogdi meu drag a implinit 14 ani!!!!!! Probabil ca atunci cand va implini **18 ani** voi fi si mai aeriana ☐

Nu credeam ca voi putea depasi pragul emotional din anii trecuti dar iata ca s-a intamplat si asta!

Anul asta, ziua lui a picat vinerea...si cum nu putea sa treaca neobservata, l-am lasat sa-si faca de cap! A venit cu autobuzul, impreuna cu trupa lui nebuna, direct de la scoala, la party :))

Va pun cateva poze mai jos cu ei, cei mai faini copii din lume!!!

Seara, am iesit cu ei in oras, la Megazone, unde a fost super fain, ca de obicei, iar a doua zi l-am dus in **Serbia, la Varsset**...o surpriza mai mare decat el! Voi reveni cu poze de acolo zilele astea... Urmatoarea oprire: Rusia!!! ☐

Cat despre postarea de astazi, va avertizez ca veti avea multe etape de parcurs, muulte poze si foarte multe de citit, dar stiu ca nu va lasati intimidati asa usor ☐

Sunteti invitatii nostri speciali! Vetii intelege imediat de ce am ales sa-i fac lui Bogdi un tort cu tema asta...

Tortul e nemaipomenit si l-am facut de doua ori intr-o saptamana :) Prima data, desi nu a iesit asa cum imi doream (o sa va pun doua poze, totusi, ca sa ne distram impreuna de cat de stangace pot deveni atunci cand vine vorba despre Bogdi), a fost savurat de prietenii lui Bogdi iar a doua oara, a fost degustat de ai nostri dragi, din familie: bunici, unchi, matuse...si de noi, din nou ☐

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 200 g unt
- 150 g zahar
- 4 oua
- 200 g ciocolata cu 50% cacao
- 120 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat
- 150 g smantana (acra, pentru ciorbe)

Pentru un blat de cocos (veti avea nevoie de 2 blaturi, coapte separat):

- 3 albusuri
- 80 g zahar
- 80 g nuca de cocos
- 20 g faina
- o lingurita rasa praf de copt

Crema cu Nutella:

- 300 g ciocolata cu lapte
- 250 ml smantana pentru frisca (lichida)
- 100 g unt

- 300 g Nutella

Crema cu Mascarpone:

- 6 galbenusuri
- 120 g zahar pudra vanilat
- 50 ml lapte
- 6 foite de gelatina sau 10 g gelatina granule
- 500 g Mascarpone
- 250 ml smantana pentru frisca (lichida)

Glazura:

- 125 g branza Philadelphia
- o lingura zahar pudra vanilat

In plus:

- 250 g visine din compot
- o portie **pasta de lapte praf**

Si, ca de obicei, va las, inainte de a „intra” in reteta, speech-ul lui Bogdi :)))

„Salutare! Bogi aici, vreau sa va spun un pic despre cultura slava si despre ce nu a putut Mamyh sa va explice =D. Cultura slava este compusa, in mare, din 3 factori.

1. Tracksuit-urile Adidas si tot ce este Adidas.

2. Muzica Hardbass, care are un impact foarte mare asupra slavilor, si...

3. Semintele.

Cum puteti vedea mai sus, tortul meu are cele 3 linii Adidas si logoul lor. Rusii, Gopniks, sau Gopnicii, acest gen de rusi sau slavi sunt ceea ce v-am explicat mai sus. Eu sunt un Gopnik mai... incepator sa zic asa ☐

Multi slavi spun ca, pentru a fi un slav adevarat, trebuie neaparat sa te fi nascut intr-o tara slavica, cum ar fi Rusia, Polonia, Cehoslovacia, fosta Yugoslavia (Serbia, Muntenegru, Macedonia,

Croatia, Slovacia, Bosnia & Herzegovina), Bulgaria, Belarus, Ukraina, Letonia, Lituania si Estonia. Dar noi Romanii, cum am fost influentati de slavi, avem si noi un pic de „Slavness” in tara noastra. Asa ca, Bogi este si el un mic slav ☐ ”

Mi-am recuperat postarea, hahaa, si zic si eu: All the slav culture lays in these 3 stripes!!! That’s what I was told! ☐



Si avem nevoie de-un pic de Boris aici, pentru ca de la el a inceput Bogdi sa se simta super-slav :))

Despre Boris, care ne-a inspirat de atatea ori, mai puteti citi aici, la **Chebureki** facuti de Bogdi!

Mod de preparare:

Preparare crema cu Nutella:

Preparati prima data crema cu Nutella, pentru ca trebuie sa se intareasca bine: rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o impreuna cu untul si smantana lichida; lasati-o cateva minute sa se raceasca apoi adaugati Nutella.

Amestecati totul foarte bine si lasati la frigider, acoperita cu folie alimentara.

Blatul de ciocolata:

E suuuper bun si-asa simplu, ca o negresa ☐ Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) si tapetati o forma de tort cu diametrul de 26 cm cu hartie de copt.

Topiti ciocolata (rupta in bucatele) la microunde sau la bain-marie; lasati-o apoi deoparte, sa se raceasca. Bateti untul moale, scos din timp de la frigider, cu zaharul cca. 2-3 minute, cu mixerul, pana se spumeaza usor.

Separat, bateti ouale, cu un praf de sare, apoi rasturnati peste unt, amestecand energic. In punctul asta, compozitia va arata ca taiata, dar nu va ingrijorati, turnati ciocolata topita si amestecati totul cu mixerul, la viteza mica. Veti obtine o crema matasoasa, asemanatoare unui „mousse au chocolat” ☐

La final, adaugati smantana si faina cu praful de copt si bicarbonatul (se cern deasupra bolului). Amestecati scurt, doar pana cand vedeti ca s-au incorporat ingredientele.

Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita, se niveleaza usor cu dosul unei linguri, si se da la copt pentru cca. 35-38 de minute. Nu-l lasati mai mult, pentru ca se intareste! Blatul se lasa la racit in forma, dupa care se taie pe jumatate.

Coacere blaturi de cocos:

Va recomand sa coaceti blaturile in ziua in care asamblati tortul, pentru ca sunt mai sensibile. Eu asa am facut...a mers cuptorul meu de dimineata pana seara intruna! ☐

Astfel, pentru un blat, bateti 3 albusuri (galbenusurile le pastrati intr-un bol, pentru crema) intr-un bol perfect uscat si

curat (preferabil, de sticla), cu un praf de sare. Cand prinde consistenta, adaugati zaharul si mixati pana cand obtineti o spuma tare, ca la bezele. Adaugati nuca de cocos si faina amestecata cu praful de copt si amestecati totul cu mixerul la viteza cea mai mica.

Rasturnati compozitia intr-o forma de tort cu diametrul de 26 cm, tapetata cu hartie de copt, si lasati la copt (temperatura cuptorului ramane la 175 grade C) cca. 15 minute.

Din nou, va sfatuiesc sa fiti cu ochii pe blat si sa nu-l lasati la copt mai mult de-atat, chiar daca pare necopt, pentru ca se intareste prea tare cand se raceste. In acelasi mod, mai coaceti inca un blat de cocos.

Crema cu Mascarpone:

Ce ne-a ramas?! Ah, da, delicioasa crema Mascarpone ☐ Acum e momentul sa folositi galbenusurile puse deoparte mai devreme dar prima si prima data va trebui sa puneti gelatina la hidratat: foitele de gelatina se inmoaie in multa apa rece (daca folositi granule de gelatina, puneti doar 150 ml apa peste continutul plicului) timp de aproximativ 10 minute, adica pana cand e gata crema.

In continuare, se pun galbenusurile cu zaharul pudra si laptele rece la bain-marie pentru cca. 8 minute (cronometrati timpul din momentul in care apa de sub bol incepe sa clocoteasca). Se amesteca din cand in cand in primele 4 minute, urmand ca la final sa amestecati intruna!

Foitele de gelatina se scurg de apa si se adauga la crema, amestecand totul foarte bine (gelatina granule nu se scurge, ci se adauga asa cum e).

Crema se lasa la racit, dupa care se amesteca cu branza Mascarpone si cu frisca batuta (bateti frisca separat). Pentru finalizarea cremeii, se scot samburii visinelor iar visinele se amesteca cu crema.

Asamblare tort:

La final, trebuie sa va spun cum am asamblat eu tortul: in forma in

care am copt blaturile, am pus un blat de ciocolata, am turnat crema cu Mascarpone si am acoperit cu celalalt blat de ciocolata. Am lasat tortul peste noapte la frigider (daca vreti, acest tort se poate face oricand ca tort de sine statator ☐ Il glazurati cu ciocolata si gata!).

In continuare, am asezat un blat de cocos pe un platou, am intins un strat de crema cu Nutella (impartiti dinainte crema Nutella in doua), apoi am asezat tortul cu mascarpone si visine si deasupra am pus cel de-al doilea blat de cocos, „uns” cu restul de crema Nutella (acest ultim blat va fi asezat cu crema in jos, pentru ca blatul neted de cocos sa fie sus).

Tortul se glazureaza cu crema Philadelphia indulcita, intr-un strat subtire, doar cat sa se lipeasca de el pasta de lapte praf. Se decupeaza din pasta „insemnele” Adidas...colorate in albastru, negru, cum vreti...si gata tortul! Iata cum mi-a iesit:



*Laura
Sava*

Bogdi a fost fascinat! ☐



Eu am fost fascinata mai mult de sectiune :))



A iesit delicios!!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava

Iar aici vin pozele promise, cu sarbatoritul meu scump...cu tricou Adidas, bineinteles :))) Catre casa, in fuga:





In curte...la fotbal:



...si pe trambulina:



Laura Sava

Laura Sava



Iar la final, va arat tortul „incarcata” de prea mari emotii...unde am inversat un pic blaturile:



La multi ani, iubirea mea!!!!!!!!!!!!

Butterfly cupcakes



Ideea acestor butterfly cupcakes, acestor briose „ornate” cu fluturasi mi-a venit dupa ce am vizualizat, plina de incantare, acest simpatic butterfly de la **Wilton** ☐

Aveti nevoie de o portie de briose, portia voastra preferata.
V-o recomand pe asta, deliciosaaaaa: **Twix Muffins**



...iar aici am sa va arat forma cu care am decupat fluturasi din pasta de lapte praf:



Reteta preluata de la Cali, careia i-am dedicat un **tort delicios**, de ziua ei ☐ ...si care este urmatoarea:

- 125 g zahar tos
- 100 ml apa
- 250 g lapte praf
- o lingurita ulei pentru modelat

Zaharul se fierbe cu apa cateva minute, cca. 6-8 minute, la foc mic. Se raceste, se adauga laptele praf si uleiul si se framanta bine. Se adauga colorant alimentar dupa plac ☐ ...eu am pus galben (se mai gaseste si rosu sau albastru prin magazine) ...dupa care am intins pasta colorata intre 2 folii cu sucitorul si am decupat cu forma fluturasii. Usor de tot, asa-i? ☐

!!! Foarte important de stiut: eu am fost nevoita, de fiecare data cand preparam pasta, sa adaug mai mult lapte praf pana cand obtineam o pasta usor de modelat...

Aici, muffinsurile ornate cu fluturasii:



M-am gandit ca ar fi interesant sa va arat cum am facut fluturasii

sa para ca zboara ☐

Au fost pusi la uscat intr-un carton indoit la 45 grade! ☐

