

Tort Pepsi cu fructe de padure



Tort Pepsi cu fructe de padure: un tort special, facut cu toata dragostea pentru tatal meu ☐

Deoarece tatal meu drag a mai intinerit cu un an, i-am facut un tort-surpriza cu fructe de padure si cu cele 3 mari pasiuni ale lui: cartea, cafeaua si dozele de Pepsi...desi el il prefera la sticla de 2 litri 1/2!!! ☐

Si acum sa va explic de ce: o carte, ca un omagiu pentru toata activitatea lui de profesor. Acum e la pensie, dar a predat geografia cu pasiune toata viata, ajungand (cu tot cu noi) pana in Africa, **Maroc!**

...ceasca de cafea si Pepsi fiind singurele bauturi de care e „addicted”! ☐

Ingrediente:

- un blat de **pandispan**
- un pahar mare de Pepsi pentru insiropat blaturile
- o portie de **muffins**
- o punga cu fructe de padure congelate (450 g)
- 300-400 ml smantana pentru frisca
- 180 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

Mod de preparare:

Sa va arat, deci, cum i-am „croit” tortul:

Blatul...pe care l-am ciuntit un pic :)) ...ca sa fie cat mai drept...



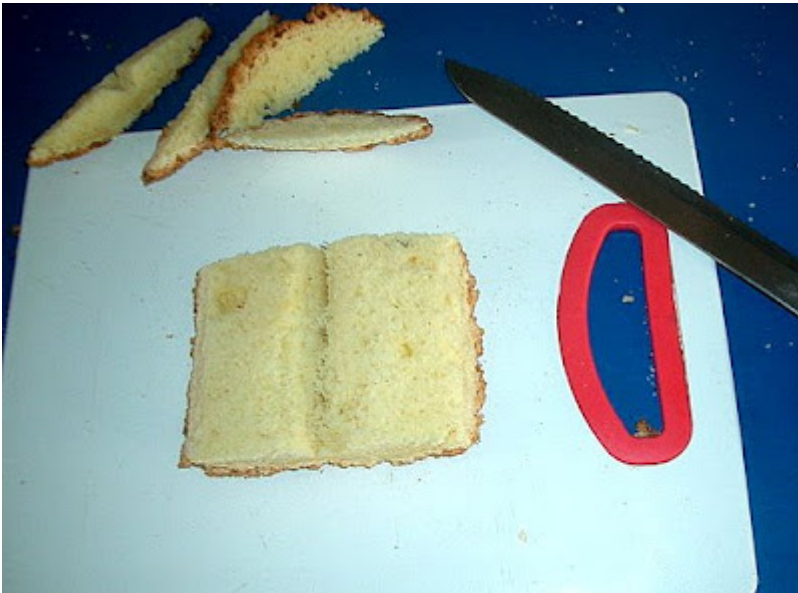
...taiat in 2:



...insiropat cu Pepsi, hihi...ce alta idee putea sa-mi treaca prin cap, avand in vedere preferintele sarbatoritului?!



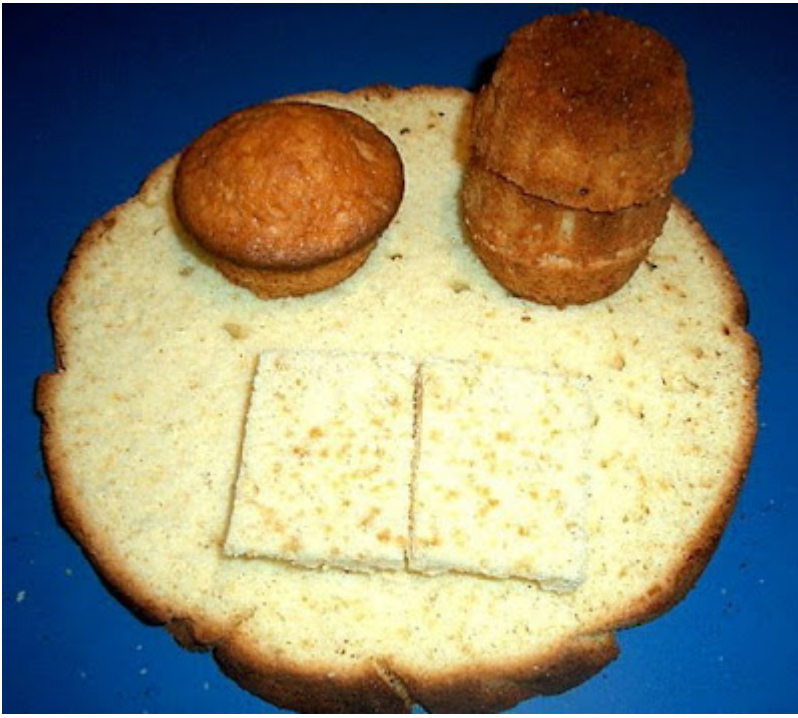
„Capacul” taiat din blat mi-a servit drept „material” pentru carte
□



Muffins-uri taiate si aranjate pentru doza de Pepsi, care in final
au fost 3:



Pre-vizualizarea tortului ☐



Crema in curs de finalizare, o operatie care a durat extrem de putin: am amestecat cele trei ingrediente: frisca batuta cu zaharul si zaharul vanilat!



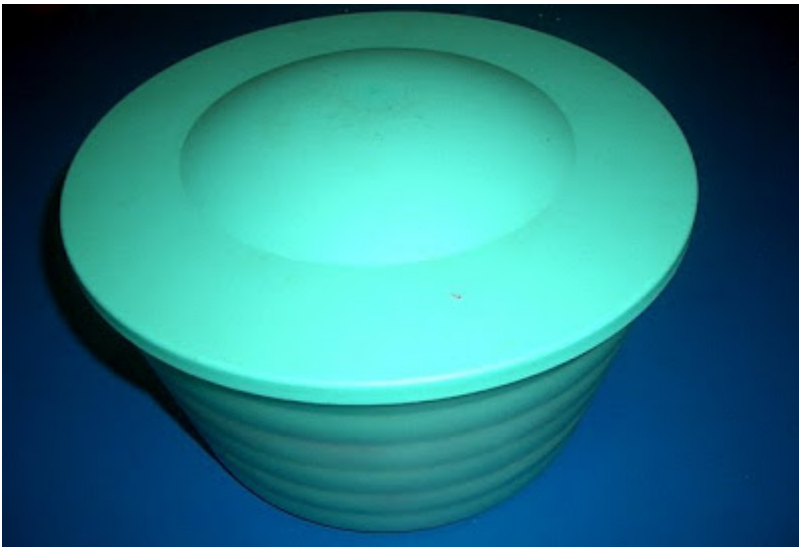
...si crema a fost gata!!! ☐



Tortul umplut cu crema:



...si pregatit sa „aterizeze” in frigider (asa-i ca parca e o farfurie zburatoare forma mea de Tupper?! ☐)



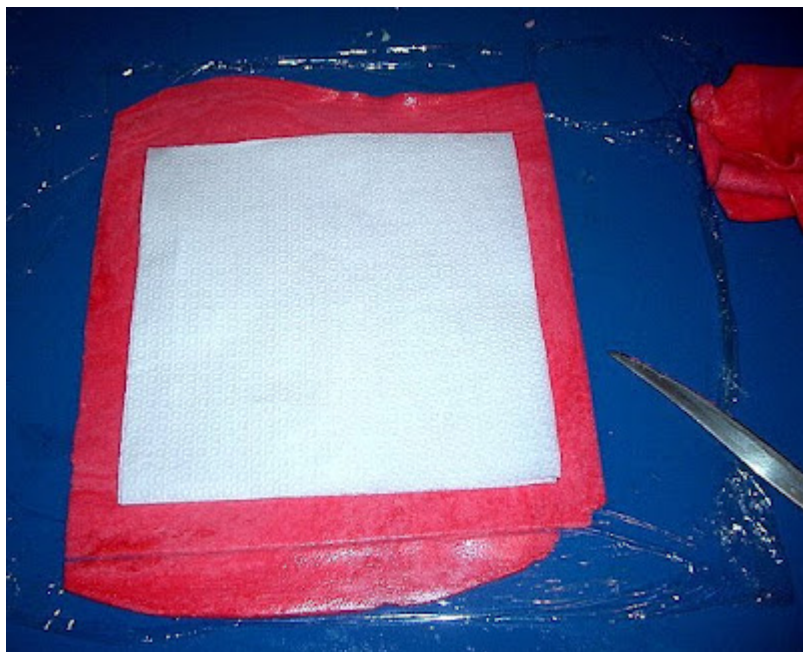
Tortul scos de la rece:



Pasta de lapte praf cu care am acoperit tot tortul:



...”fata de masa” croita dupa un servetel □



Prima tentativa de aranjare a „fetei de masa” pe „masa” :)))

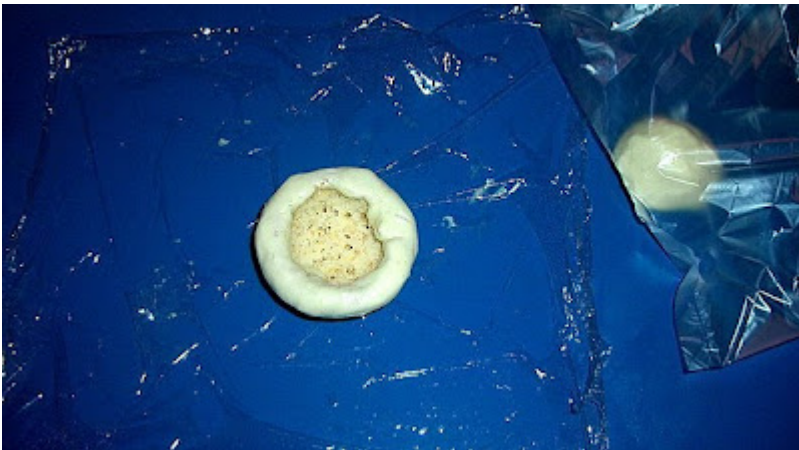


...aici asezata mai bine:



Realizarea cestii de cafea, a dozei de suc si a cartii: Ceașca de cafea:

-dintr-un muffin am facut ceașca (stiti doar ca sunt fan muffins)
...am scobit miezul si am imbracat toata briosa in pasta:



Am intins o bucatica de pasta pe care, dupa multe incercari de a gasi culoarea potrivita, am decupat-o cu un paharel si am atasat-o canitei.

Priviti, deci, o „felie” de cafea! :))

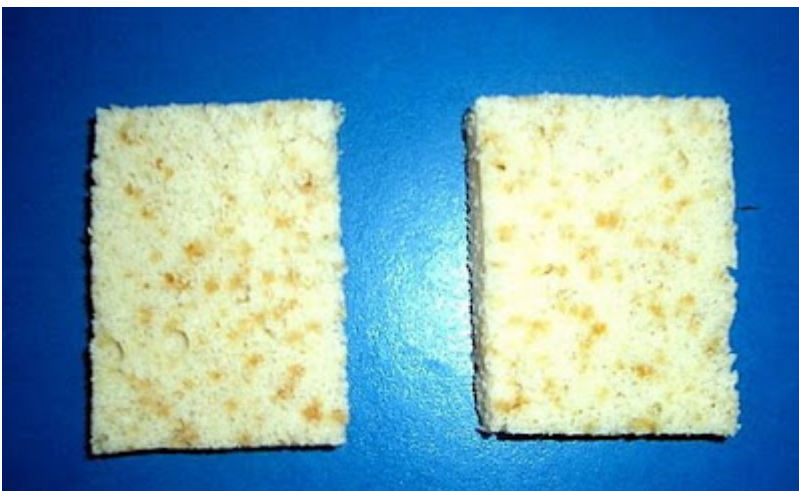


Ceasca gata cu tot cu maner, pe care l-am facut tot din pasta:



Cartea:

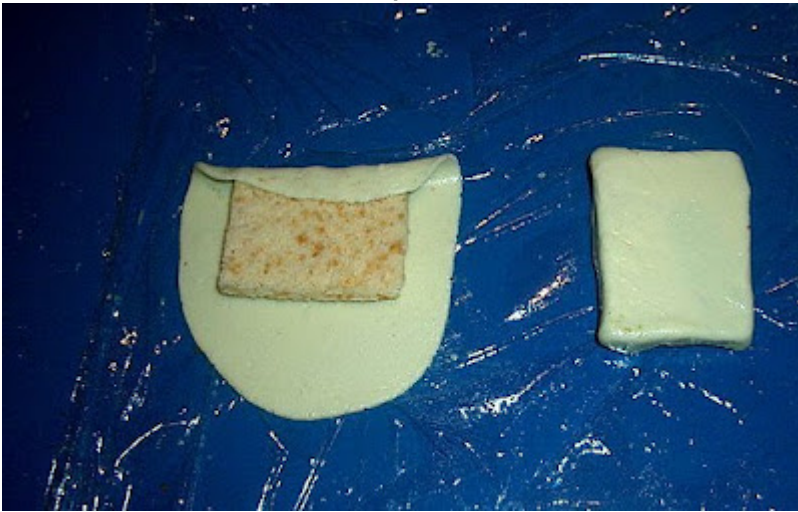
-am taiat din blat 2 dreptunghiuri mai mici:





...pe care le-am unit apoi:

...fiecare parte invelita in pasta:



...aproape gata:



I-am facut si coperti ☐



...si gata!!!

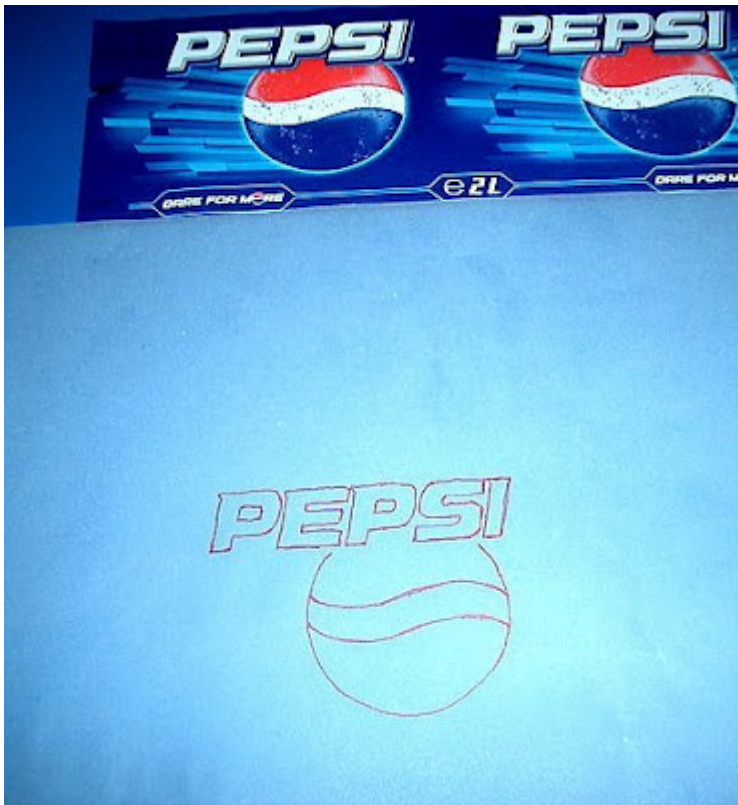
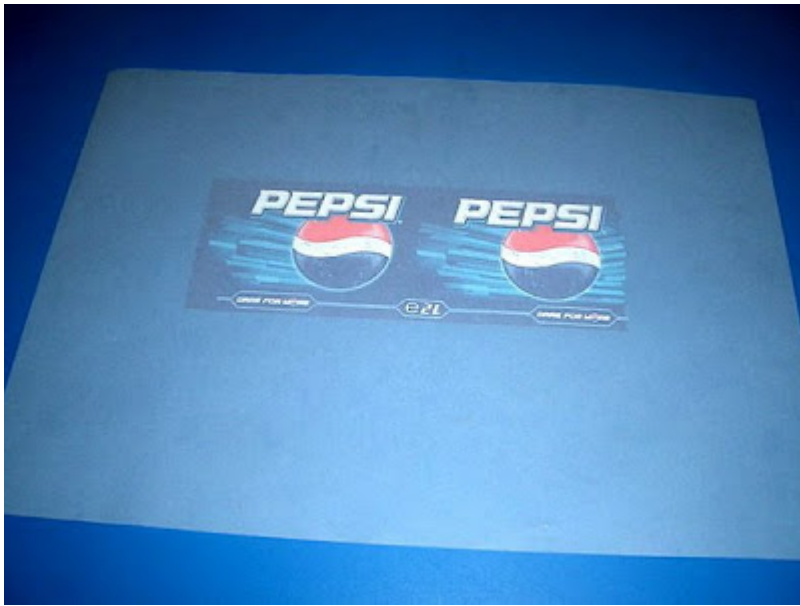


Doza de Pepsi:

-croita din 3 muffins-uri (la care le-am taiat capacele) si invelita in pasta:



Aici am copiat logo-ul cu ajutorul unei hartii fotografice:



Sigla Pepsi pictata cu coloranti alimentari:



Sigla terminata:



Si acum tortul in forma sa finala:



Sectiunile de rigoare!

