

# Tort Clovn cu capsuni



Tort Clovn cu capsuni!!

Dragilor, dupa cum vedeti, la noi inca nu s-a terminat distractia, inca sarbatorim ziua copiilor ☐ (desi in viziunea mea, ziua lor este in fiecare zi!!!!!!!).

I-am facut lui Bogdi un **tort cu capsuni**, asa cum i-am promis, dar nu oricum ci un tort vesel, colorat si aromat, cu fetisoara de clovn, un **tort special pentru copii** ☐

L-a incantat peste masura (prima data i-a mancat nasu' ☐ ), asa ca i-am promis si alte torturi din astea trasnite.

Tortul se face foarte usor si e tare gustos, asa ca mamicilor, suflecati-va manecile si la treaba!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat de cacao:**

- 6 oua
- 180 g zahar
- un praf de sare
- 6 linguri lapte
- 200 g faina
- 50 g cacao
- 2 lingurite praf de copt

### **Sirop de zahar:**

- 300 ml apa
- 2 linguri zahar
- sirop de capsuni (facut ad-hoc)

### **Crema de capsuni:**

- 800 g capsuni
- 500 g branza mascarpone
- 200 g branza dulce de vaci
- 200 g zahar pudra
- 350 ml smantana pentru frisca

### **Pentru ornat:**

- doua capsuni mici, si cat mai egale, pentru ochi
- 2 felii de mar sau ananas, tot pentru ochi (le decupati cu o forma stea)
- o visina din compot, pentru nasuc ☐
- o piersica din compot, pentru gura
- o banana mare, pentru par
- bombonele de zahar, cat mai colorate, pentru obrazori imbujorati ☐

## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza

cu hartie de copt o forma cu diam. de 26 cm.

Se spala capsunile si se amesteca cu o lingura de zahar; se lasa sa stea asa pana cand preparam siropul.

### **Preparare blat:**

Se separa ouale; galbenusurile se bat cu zahar si sare. Se adauga laptele caldut. Se bat albusurile si se inglobeaza, usor, cu o spatula, in galbenusuri.

Se cerne faina impreuna cu praful de cacao si praful de copt. Se adauga la compozitia de oua, amestecand cu grija, de jos in sus, sa nu se lase (ca la pandispan).

Aluatul se toarna in forma pregatita si se lasa la copt aproximativ 30 de minute. Se lasa sa se raceasca si se taie pe 2 nivele, obtinand astfel 3 straturi de blat.

### **Siropul de zahar cu capsuni:**

Se prepara siropul punand apa si zaharul la fiert timp de cca. 10 minute. Se lasa sa se raceasca si se amesteca cu „siropul” de capsuni, adica cu zeama pe care o vor lasa capsunile indulcite.

Daca capsunile nu sunt foarte coapte si, deci, deloc zemoase, acest lucru nu se va intampla...dar nu va ingrijorati, toata treaba asta e pur optionala, si inventata de mine ☐

Puteti lasa siropul asa cum e, sau il puteti aroma cu putin rom ori cafea cu lapte...

### **Crema de branza cu capsuni:**

Pentru crema, se amesteca branza mascarpone cu branza de vaci si zaharul (un mixer v-ar fi foarte de folos in punctul asta).

Se bate frisca si se inglobeaza in crema de branza.

Capsunile se taie bucatele si se amesteca cu crema.

Se insiropeaza blaturile si se umplu cu crema. Se da la rece 2 ore, dupa care se orneaza fetisoara de clovn ☐

Folositi cu incredere fructe de sezon. Astfel il puteti prepara si

vara si iarna.

Si acum sa va fac cunostinta cu clovnul lui Bogdi:



...care a fost prea delicios!!!!!!!



Sfat: Clovnul se poate realiza si din alte fructe, cum va spuneam mai sus, si anume: din rondela de banane si banuti de ciocolata se puncteaza ochii.

Felii de mandarina si cirese confiate vor contura gura, o cireasa va fi in loc de nas (sau cateva fragute), felii subtiri de piersica si alune zdrobite vor forma parul etc... ☐