

Tort Corabie de pirati



Tort Corabie de pirati este tortul pe care Bogdi meu scump l-a vrut prezent pe masa festiva de ziua lui ☺
...la implinirea celor mai dulci 6 anisori (Doamne, cum zboara anii...)
Te iubim, comoara mica, sa ne traiesti o mie de ani!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 2 pachete foi de pandispan (se gasesc la orice magazin mare)

Pentru crema:

- 1 plic praf de budinca de ciocolata
- 500 ml. lapte
- 6 linguri zahar
- 2 tablete de ciocolata (200 g.)

– 250 g. unt

Pentru ornat:

- nugat, de care aveam mare nevoie la reteta asta: **Tort de ciocolata si nuga** (noroc ca a mers foarte bine si cu nutella)
- **martipan**, pe care l-am facut si eu in casa (o varianta, insa, care nu se prea preteaza imbracarii unui tort, ci doar decorarii de fursecuri si mici prajiturele)
- bezele
- sticksuri umplute cu ciocolata (Finetti)
- bomboane de ciocolata cu rom (preferatele mele :P)
- scoici din ciocolata

Povestea tortului ☐

Astea sint foile de pandispan, pe care le-am folosit si la delicioasele **cuburi de lapte**:



Intr-un pachet sint 4 foi, iar eu, din cele 8, am folosit doar 7 (celelalte ramase i-am pus ganduri mari, dar n-am mai reusit s-o folosesc)



Se pregateste crema:

Se amesteca praful de budinca cu 4 linguri de lapte; se adauga, putin cate putin restul de lapte si zaharul si se fierbe. Se lasa sa fiarba 2-3 minute, amestecand continuu.

Se ia vasul de pe foc, se lasa sa se raceasca budinca. Se amesteca din cand in cand ca sa nu formeze pojghita (puteti preveni acest lucru daca treceti un cub de unt peste intreaga suprafata a budincii)

Se bate untul pana devine cremos. Se amesteca in budinca treptat, lingura cu lingura.

Ciocolata se rupe in mici bucatele si se topeste la bain-marie. Se raceste putin si se inglobeaza in crema:



Blaturile de cacao se acopera, fiecare in parte, cu cate un strat generos de crema de ciocolata.

Lasati deoparte 2, 3 linguri de crema pentru ornat...



Se cladeste prajitura si se pune la frigider pentru minim 30 de minute:



...aici incepe distractia ☐

Se croieste (cu mai multa iscusinta decat mine :P) baza corabiei:



Dintr-un rest de aluat (cel mai mare) se decupeaza cabina:



Se monteaza, cat mai inspirat, corabia:



Se imbraca marginile cu restul ramas de crema de ciocolata:



Se scoate din frigider martipanul cu ceva timp înainte de a începe „imbracarea” tortului (daca e rece, se va întinde destul de greu)



Nugatul, din contra, trebuie manevrat cât mai rece, deoarece se înmoaie repede:



Se pregătesc bezele sau marshmallows, adică tunurile □



Se imbraca cabina si vasul cu martipan si nuga, ambele intinse intre doua folii transparente de bucatarie, pentru a nu se lipi; cu ajutorul unor scobitori se monteaza „tunurile”:



Se pregatesc ghiulelele de tun ☐
...mmm, si cat de aromate ghiulelele astea!!!!!!!



<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>

...si balustrada:



<http://savalaura.blogspot.com>



Intr-un final, corabia mea de pirati, cam subreda ea, a prins contur...

Noroc cu „accesoriile” pe care le-am gasit printre jucariile lui Bogdi ☐



...ei, da, si scoici am pus, pe marea involburata ☐



„Apa” este de fapt frisca batuta, amestecata cu cateva picaturi de colorant alimentar albastru, iar valurile inspumate sint tot din frisca, simpla de data asta.

„Malul” e facut din cativa biscuiti pe care i-am maruntit rapid in palme (aici voiam sa folosesc foaia ramasa de pandispan, insa m-am zapacit si am uitat de ea :D)



Sarbatoritul meu preferat □ ...cat si ceilalti copii, dadeau mari semne de nerabdare, asa ca am intins rapid masa pe coridor (nu a tinut timpul cu noi), si am testat rezistenta navei □



Lupta a fost crancena!!! ☹

S-au dat batalii murdare, si s-a lasat cu nasucuri patate de frisca albastra si ciocolata (de parca nu le era de ajuns ca erau deja pictati pana-n urechi cu mustati false, ca niste pirati adevarati):



Sectione ciocolatoasa, si dupa cum vedeti, cam dezastruoasa ☹



Tortul a fost nemaipomenit de gustos (mi s-a spus cu voce tare :D), iar Bogdi a fost foarte incantat de corabia lui de pirati, asa ca am fost fericita!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Si pentru ca tot ne aflam la capitolul torturi, am sa va arat si tortul cu Spiderman, pe care l-a avut la gradi.

Am avut un sfarsit de saptamana absolut minunat!!!

...acum trebuie sa incep tatonarile pentru tortul de anul viitor ☐

