

# Tort cu budinca de vanilie si fructe



Acest tort cu budinca de vanilie si fructe, banane in cazul meu, este cel mai delicios tort de post pe care l-am facut vreodata ☺ , si va este dedicat cu toata dragostea voua, prietene dragi!!! Atunci cand l-am savurat impreuna cu mami a mea, m-am gandit la voi ☺

Sa fiti sanatoase, iubite si mereu cu zambetul pe buze!!

## Ingrediente:

### Blat:

- 1 cana zahar
- 1 cana ulei
- 1 cana apa minerala
- 1 pliculet praf de copt (10 g)
- esenta de rom

- 2 linguri mari cacao
- 2 cani nu foarte pline de faina

Masurati totul cu aceeasi cana ☐

### **Crema:**

- 2 plicuri praf de budinca de vanilie (80 g in total)
- 800 ml lapte vegetal (soia de vanilie, migdale sau cocos) sau suc natural
- zahar dupa gust
- 2 linguri mari de margarina sau unt de cocos (daca gasiti)

### **In plus:**

- banane sau alte fructe de sezon, la alegere
- 1 tableta de ciocolata cu minim 80 % cacao (de post)

Prima si prima data tre' sa „mestesugim” ceva (de fapt, nu e obligatoriu ci numai daca nu vreti sa aveti un blat cu franjuri la final ☐ ) ...drept pentru care ne apucam sa croim un suport din hartie de copt cu care sa captusim baza formei de copt.

Nu prea am multe sa va zic, ca o fac pozele prea bine:



*Laura Sava*



Am vrut de mult timp sa va arat chestia asta si-acum ca am reusit, sunt fericita ☐

Puteti aplica tehnica asta la toate blaturile pe care le veti coace, daca doriti sa obtineti un blat cu margini netede, frumoase.

### **Mod de preparare:**

Pentru blatul de cacao, se amesteca intr-un bol inalt apa cu uleiul si zaharul, apoi se adauga faina, praful de copt si cacaoa (ar fi bine daca ar fi cernute) si esentele:



Se coace blatul timp de cca. 30-35 de minute, la foc potrivit (faceti testul scobitorii)



Lasati-l neaparat sa se raceasca bine (aveti grija cum il manevrati pentru ca este foarte sfaramicios, nu este ca un blat normal) iar ca sa dezlipiti usor hartia de pe blat, asezati un platou deasupra lui si-l rasturnati...apoi totul decurge foarte usor:



...iar ca sa il readuceti la forma lui initiala, faceti din nou manevra cu platoul.

Crema:

Se face o budinca mai groasa din lapte de soia si praf de budinca (puteti inlocui laptele de soia cu suc natural de fructe). Se adauga zahar dupa gust. Se adauga margarina in budinca fierbinte si se amesteca bine.

Se unge apoi, cu grija, intreaga suprafata a tortului cu crema calda de vanilie si se orneaza cu bucatele de banane sau alte fructe, la alegere (feliile de banana vor fi amestecate in prealabil cu zeama de lamaie, pentru a nu se innegri)



Se pot „desena” si cerculete fine de ciocolata (da, stiu, nu seamana maglavaisul ala negru cu nici un cerculet, dar macar am incercat ☐ )





Se finiseaza a doua zi, in bataia soarelui ☐ , cand parca totul arata altfel:



*Laura Sava*

Puteti sa dati (cu o pensula de bucatarie) cu miere incalzita peste bucatile de banana. Va spun eu, e delicios!!! :))



Se serveste in liniste, departe de framantarile lumii exterioare ☐



Doar pentru voi!!!!!!



La multi ani noua!!!