

# Tort cu budinca de vanilie si fructe

[shashin type="photo" id="17218" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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
- 800 ml lapte de soia (de vanilie ar fi si mai super ☺ ) 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)

Blatul:

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:

```
[shashin type="photo" id="17219,17220" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Am vrut de mult timp sa va arat chestia asta si-acum ca am reusit, sint 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 blat de cacao:

Se amesteca intr-un castron apa cu uleiul si zaharul pana la topirea acestuia, apoi se adauga faina, praful de copt (cernute) cat si cacaua si esentele:

```
[shashin type="photo" id="17221" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

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

```
[shashin type="photo" id="17222" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Lasati-l neaparat sa se raceasca bine (aveti grija cum il manevrati caci este destul de 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:

```
[shashin type="photo" id="17223" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

...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)

[shashin type="photo" id="17225" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="17224" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se finiseaza a doua zi, pe soare, cand parca totul arata altfel:

[shashin type="photo" id="17226" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="17227" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se serveste in liniste, departe de framantarile lumii exterioare ☐

Doar pentru voi!!!!!!

[shashin type="photo" id="17228,17229" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

La multi ani noua!!!

Reteta preluata de la Alina-Lili