

Tort cu fistic si mure, pentru Bogdi, de 18 ani!!!



Dragiloor, Bogdi meu iubit, copilul meu frumos, a implinit, acum cateva zile, in 25 septembrie, 18 ani!!!!

Ii multumesc bunului Dumnezeu pentru „darul” minunat pe care mi l-a facut, pentru cum m-a lasat sa simt adierea raiului inca de-aici, de pe Pamant..fiindca de cand l-am nascut pe Bogdi sunt cu un picior in rai!!! ☐

Tuturor ne-a umplut inimile de bucurie, inca din prima clipa! Eu cu Cipi de-abia de-atunci, de cand a venit el in vietile noastre, am inceput sa traim cu adevarat!

Sunt muuult mai emotionata si aeriana decat „preconizam” ca o sa fiu, atunci cand a implinit 14 ani: Tort Adidas :))

Ce minune ne-a trimis Dumnezeu!!! Cata fericire!!!

Vreau, asadar, sa impartasesc cu voi marea bucurie care imi inunda inima si sa va invit la o felie din tortul lui aniversar, un tort cu fistic si mure, ataaat de fin si gustos, cum n-am mai facut

niciodata! Am ales, bineinteles, ingredientele dorite de Bogdi: fistic (in Grecia numai inghetata de fistic si-a luat ☐) si mure, pentru ca, desi le-a descoperit gustul nu demult, ii plac enorm!!!

Nu a mai putut sa vada ciocolata in fata ochilor, hahaa!!! Si la petrecerea lui de majorat, de acum o saptamana, cea mai faina petrecere din lume, unde s-a distrat de minune cu prietenii lui, a avut un alt tort fresh, cu zmeura: Prajitura cu zmeura, fara coacere.

Si pentru ca aceasta stare de bucurie sa tina si mai mult, am fugit din nou pana in Serbia, la Varsset, unde am petrecut de minune la **restaurantul Dinar** (revin cu poze de acolo in curand). Voiam sa ajungem pana-n Belgrad dar zilele astea ploioase ne-au dat peste cap planurile..

Bogdi iubit, sa te binecuvanteze bunul Dumnezeu si Maica Domnului iar sfintii sa iti fie cei mai buni prieteni! ...si ingerii lui Dumnezeu, in frunte cu ingerul tau pazitor!

Noi te iubim cel mai mult din lume si tot ce iti dorim e sa fii fericit! La muuulti ani!!!!

Abia astept sa ne duci in Grecia...cu masina ta! ☐

Ingrediente:

Blat de fistic:

- 125 g fistic crud, macinat fin
- 4 oua
- 180 g zahar
- 150 g faina
- 1 lingurita praf de copt

Sirop:

- 200 ml lapte cald
- 2 pliculete zahar vanilat (16 g)

Crema de fistic cu mascarpone:

- 220 g crema de fistic (pasta de fistic)
- 300 g Mascarpone

Crema de mure:

- 200 g mure congelate
- 150 g iaurt grecesc
- 250 ml smantana pentru frisca (30% grasime)
- 80 g zahar pudra, vanilat
- 4 foite de gelatina sau 5 g gelatina granule (la plic)
- 120 g lapte condensat indulcit

Pentru ornat:

- 100 g fistic crud, tocat

Mod de preparare:

Preparare blat de fistic:

Incepem cu blatul de fistic, care a iesit atat de bun!!! Il puteti folosi si pe post de prajitura+crema preferata! Incingem mai intai cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetam cu hartie de copt (doar baza) o forma de tort cu diametrul de 26 cm.

Separam ouale; batem albusurile cu un praf de sare si jumatate din cantitatea de zahar si-apoi, separat, batem galbenusurile cu restul de zahar. Amestecam faina (cernuta) cu praful de copt; adaugam amestecul uscat peste compozitia cu oua si mixam la viteza mica, scurt, pana se incorporeaza ingredientele.

La final, adaugam fisticul macinat si, la fel, mixam doar pana se inglobeaza in compozitie. Rasturnam cu grija in forma pregatita, nivelam usor suprafata si dam la cuptor pentru cca. 25 de minute.

Cand e gata (puteti folosi o scobitoare pentru a vedea daca blatul e copt), scoateti forma din cuptor si lasati blatul sa se raceasca in forma.

Sirop de lapte:

Preparam acum si siropul, pentru a-l avea la indemana. Totul decurge extrem de rapid: amestecam intr-un pahar laptele cu zaharul vanilat! Il lasam deoparte acum dar mai tarziu vom insiropa blaturile cu el.

Crema de fistic:

In continuare, ne ocupam de creme □ Prima, cea de fistic, se face cel mai usor: se amesteca crema de fistic (ce se gaseste si in supermarketuri) cu branza mascarpone, scoasa din timp din frigider. Folositi mixerul!

Crema de mure:

Amestecam iaurtul grecesc cu murele congelate si le lasam cateva minute sa se „dezmoreasca”; mixam de cateva ori cu mixerul vertical, pana obtinem o pasta. Daca vreti, puteti lasa murele sa se decongeleze, le pasati si treceti totul printr-o sita, pentru a scapa de samburi. Abia dupa aceea adaugati iaurtul.

Batem, intr-un bol inalt, smantana pentru frisca, foarte rece, impreuna cu zaharul pudra, vanilat, si o inglobam in crema cu iaurt si mure. Tot acum turnam si laptele condensat indulcit.

Ultimul pas in prepararea cremei e adaugarea gelatinei: punem foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece si le lasam cca. 5 minute. Scurgem apoi apa si topim gelatina la microunde (in cateva secunde e gata). Daca folosim gelatina sub forma de granule, la plic, punem doar 50 ml apa, iar cand o topim, nu mai scurgem apa. Oricum ar fi, gelatina topita nu se pune direct in crema ci se amesteca mai intai cu cateva linguri de crema, ca si la ciorba cu smantana □

Finalizare tort:

Taiem pe jumatate blatul de fistic; un blat se aseaza inapoi in forma. Insiropam blatul si turnam jumatate din crema de fistic si nivelam. Turnam cu grija jumatate din crema de mure si punem la frigider pentru cca. 20 de minute.

Continuam apoi cu asezarea celuiilalt blat de fistic+inca o tura de inciropare+crema de fistic ramasa+crema de mure. Punem din nou la

frigider pentru 20-30 de minute:



Cu puțin timp înainte de a fi servit, tortul se ornează pe margini cu fistic mărunțit:



Eu în mijloc am lăsat loc pentru lumânările cu numărul 18 dar mi s-

a transmis, chiar de sarbatorit, ca nu mai e copil ☺ ...asa ca am umplut „golul” ala cu un pumn de fistic maruntit:



Un tort demn de o aniversare atat de frumoasa!!!





Va imbratizam pe toti cu mare drag si va multumim pentru urarile minunate si gandurile bune!!



Eu, una, plutesc de fericire!!!