

Tort cu mascarpone si bomboane Raffaello-Mitos.is



Anul asta, pe la inceputul lui octombrie, s-au implinit 16 ani de cand eu si Cipi am spus aproape-n cor: „Daaa”!!! Totul frumos pana acum, doar c-am uitat complet de ziua noastra. Si eu, si el ☐ Asa ca, cu un pic de intarziere, dar cu mare bucurie, va prezint tortul Mitos.is, un tort cu mascarpone si bomboane Raffaello pe care i l-am facut lui Cipi...si lui Bogdi, fiindca si el e mare fan!!! E un joc nebun cu celule care mananca alte celule, in fuga spre suprematie (un fel de everyday life ☐), ce te acapareaza total. Si daca esti jucator, si daca esti doar un simplu spectator, cum sunt eu. Muzica, inasa, pe langa lupta amuzanta (dar acerba), e fenomenala!!!! Va pun mai jos un link, daca vreti sa va deconectati de lume. Cipi e atat de pasionat de jocul asta, incat de multe ori imi fura locul la calculator (cu pagina de Facebook deschisa, bineinteles) si nu se ridica decat daca-l momesc cu ceva bun, de prin bucatarie ☐

Bogdi, cu ocazia aniversarii noastre, ne-a facut o felicitare-inimioara, foarte haioasa si plina de iubire. Te iubesc, copilule, pe tine si pe tati!!!! Sper sa nu mai uit niciodata ziua nuntii noastre :)))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua
- 6 linguri apa
- 150 g zahar
- 200 g faina
- 2 lingurite praf de copt

Pentru insiropat:

- 150 ml lapte de cocos
- 50 g zahar

Pentru crema:

- 150 g bomboane Raffaello
- 500 g mascarpone
- 150 g zahar pudra
- 80 g ulei de cocos (presat la rece)

Pentru glazura:

- 200 ml smantana pentru frisca

- 200 g ciocolata alba

- 500 g mascarpone

Aici vin pozele non-culinare, aveti un pic de rabdare, va rog, ajungem imediat si la reteta :)))

Felicitarea lui Bogdi mai intai:



Laura Sava

WHY WHY?
MADE BY BOE
FOR THE ANNIVERSARY OF... WEDDING...
MADE SPECIAL OF...
BUT... FOL DADDY ♡
... LIKI LOOVE
V DADDY
!!!!

Laura Sava



Laura Sava



Bogdi cu Cipi in joc, ba rosii, ba albastri...cum apuca ☐
Au level 79, nivelul maxim, asa ca-s suuuuper buni :)))



Cu muzica la maxim!!! **Soundtrack MITOS.IS**

Si cam asa mi-a iesit mie:





Mod de preparare:

Prima si prima data pregatiti ganache-ul de ciocolata alba, pentru a avea timp sa se raceasca: rupeti ciocolata alba in bucatele si adaugati-o in smantana lichida. Puneti pe foc (la foc mic) si amestecati intruna pana cand se topeste ciocolata. Lasati deoparte, sa se raceasca. Cand a ajuns la temperatura camerei, puneti crema in frigider.

In acest timp, pregatiti blatul: incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de 26 cm. Separati ouale (sa nu fie reci); bateti galbenusurile cu apa si 50 g zahar pana se spumeaza usor. Separat, bateti albusurile cu un praf de sare si cu restul de zahar (100 g) pana obtineti o spuma

tare. Adaugati faina si praful de copt printr-o sita deasupra galbenusurilor. Amestecati albusurile spuma, incet, cu o spatula, pana se incorporeaza complet. Turnati aluatul rezultat in forma pregatita, nivelati si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit in forma; se taie apoi pe jumatate.

Preparati crema: amestecati branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, cu zaharul pudra. Adaugati uleiul de cocos, incalzit putin pe foc (foarte mic) sau la microunde. Aveti grija sa nu fie lichid! Sfaramati bomboanele Raffaello in maini si adaugati-le la crema (cu tot cu migdale). Amestecati totul foarte bine.

Preparati „siropul” de lapte de cocos: amestecati laptele de cocos cu zahar pana cand nu se mai simt cristalele de zahar.

Asamblare: puneti un blat inapoi in forma si inchideti inelul detasabil. Insiropati cu jumatate din cantitatea de sirop. Puneti jumatate de crema, nivelati si acoperiti cu celalalt blat (cel mai neted). Insiropati-l cu restul de sirop si acoperiti-l cu restul de crema. Lasati la rece cca. o ora.

Pentru a glazura tortul, scoateti crema de ciocolata alba din frigider si bateti-o bine cu mixerul, 2-3 minute, pana prinde consistenta. Eu i-am adaugat 4 foite de gelatina, ca sa fiu sigura ca nu ma lasa balta in momentul in care incep sa „ornez” tortul, dar voi, daca il faceti simplu, lasati-l asa cum e □ La final, se adauga branza mascarpone si se amesteca totul foarte bine. Tortul se acopera cu glazura si se niveleaza. Daca nu adoptati tematica Mitoș □ , ornati-l cu fulgi de cocos si bomboane Raffaello. Daca, insa, aveti vreun pasionat prin preajma, faceti-l cum l-am facut eu :))

„Virusii” i-am facut din cercuri de ciocolata neagra+alba si un strop de colorant rosu, lichid iar „celulele”, alias playerii, din biscuiti pe care i-am uns cu crema de branza colorata. Exact asa cum vedeti in poze:



A iesit delicioooooos!!!!!! ☐



Si aici aveti un tort delicios cu nuca de cocos: **Tort cu ciocolata alba si nuca de cocos**