

Tort Death Star cu mango

[shashin type="photo" id="15459" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Nu prea rimeaza „Death Star” cu mango, dar pentru ca, momentan, Bogdi le adora in aceeasi masura pe amandoua (toata vara a mancat numai inghetata cu mango!!!) le-am unit in cel mai glorios si rotund tort de pana acum, tortul Death Star. Cu crema de iaurt si mango, cu-n crater mic de martipan, si-acoperit cu ciocolata.

Va intrebati poate, de ce chiar „Steaua Mortii”?! Pai e simplu. In primul rand, fiindca e planeta lui Darth Vader, preferatul lui Bogdi (si Generalul Grievous e cam pe-aceeasi unda de simpatie, dar na, parca tot Vader e mai tare ☐) si-apoi pentru ca nu ma vedeam nicicum sculptand un tort cu fata lui Vader :)))

E drept ca l-am vrut mai spectaculos, ma gandeam sa atasez si cateva figurine, dar nu am gasit niciunde-n tara asta figurine Star Wars de cumparat separat (nu-l poti avea pe Vader sau alte personaje-cheie decat daca cumperi un set Lego cat trei salarii de bugetar) dar chiar asa cum a iesit, a fost pe placul lui Bogdi si al invitatilor lui. Planeta fiind bifata, ramanea doar ca Vader sa isi faca simtita prezenta, ceea ce pana la urma n-a fost asa greu, fiindca tot ce-a trebuit sa fac a fost sa-i spun lui Bogdi sa-si puna costumul!!!!!!!

Nu mai conteaza ca din weekend si pana acum casa noastra-i „tapetata” cu bucatele mici (unele-nspaimantator de mici) de Lego Star Wars si confetti. Tot ce conteaza e ca puiul meu (cand o sa termin oare cu faza asta cu „puiul”?! ...are deja 9 ani! ☐) i-a avut alaturi pe cei mai buni prieteni, colegi de clasa, vecini si verisoare. A avut, cu adevarat, cea mai frumoasa zi de nastere din toate timpurile, iar noi am fost cei mai fericiti parinti din lume. Sa ne traiesti, copil frumos!!!

Tortul e un deliciu, iar noi ne-am bucurat de el in dublu

exemplar!!!!

Ingrediente pentru un tort (o cupola):

Blat:

- 6 oua
- 150 g. zahar
- 30 ml. apa (4 linguri)
- 30 ml. ulei (4 linguri)
- 20 g. cacao (3 linguri rase)
- 8 linguri faina
- 2 lingurite praf de copt

Sirop:

- 250 ml. apa (1 cana)
- 100 g. zahar (6 linguri pline)
- cateva picaturi esenta de rom sau vanilie

Crema:

- 1 conserva compot de mango (425 ml.)
- 8 foi gelatina sau 10 g. gelatina granule (1 plic)
- 100 ml. smantana dulce pentru frisca sau frisca lichida
- 500 g. iaurt gras
- 100 g. zahar (6 linguri pline)

- 2 plicuri zahar vanilat
- 2 linguri suc de lamaie, proaspat stors
- 150 g. bomboane Raffaello (optional)

Glazura de ciocolata:

- 200 g. ciocolata cu minim 50 % cacao
- 80 g. unt
- 2 linguri apa

Mod de preparare:

Blat: Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se separa ouale; albusurile se bat spuma cu zaharul, un praf de sare si apa. Galbenusurile se amesteca cu uleiul si se adauga in spuma de albusuri cu miscari usoare, ca la pandispan. Faina se amesteca cu praful de copt si cacaua si se cern impreuna. Se adauga in compozitie si se amesteca usor cu o spatula sau cu telul.

Se tapeteaza o forma de copt cu diam. de 24 cm. cu hartie de copt. Se toarna aluatul si se coace cca. 30 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Se lasa blatul sa se raceasca in forma, dupa care scoate si se feliaza pe doua nivele (veti obtine 3 blaturi subtiri). Aici sint cele doua blaturi ale mele:

[shashin type="photo" id="15460" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sirop: Se pune apa si zaharul pe foc timp de aprox. 2 minute sau pana se topeste zaharul. Se adauga aroma preferata si se lasa la racit.

Crema: Se scurge sucul din conserva de mango intr-un vas curat. Se taie fructele in bucatele.

[shashin type="photo" id="15461" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

order="user" position="center"]

Se inmoaie gelatina in apa rece (sa treaca cu doua degete peste gelatina) timp de 10 minute:

[shashin type="photo" id="15462" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

In timpul acesta, se bate spuma frisca si se maruntesc bomboanele Raffaello (daca le folositi). Se amesteca iaurtul cu zaharul, sucul de lamaie si sucul de mango. Se topeste gelatina la bain-marie sau la microunde (nu o lasati sa dea in clocot, fiindca isi pierde calitatile de inchegare). Se lasa apoi cca. 1 minut sa se raceasca. Se iau una, doua linguri din compozitia de iaurt si se amesteca cu gelatina topita. De abia dupa aceea se adauga toata gelatina in compozitie. In felul asta, gelatina nu face cocoloase. Se pune crema 15 minute la frigider, iar apoi se incorporeaza bucatile de mango, frisca batuta si bomboanele Raffaello.

Asamblare: Se umezeste si tapeteaza un bol cu capacitate de 2 litri cu folie alimentara transparenta. Se aseaza primul blat (cu diametrul cel mai mic) si se insiropeaza. Se pune jumatate din cantitatea de crema, avand grija sa amestecati bine compozitia inainte. Puneti cu lingura crema, nu turnati, pentru ca fructele si bucatelele de Raffaello sa se distribuie uniform. Se aseaza cel de-al doilea blat, se insiropeaza si se adauga restul de crema:

[shashin type="photo" id="15463" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se acopera cu cel de-al treilea blat, care de asemenea, se insiropeaza:

[shashin type="photo" id="15464" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se acopera cu folie transparenta si se tine la frigider pentru minim 6 ore sau peste noapte. Eu mereu le las peste noapte □ Se pune un platou peste bol si cu o miscare ferma, se rastoarna. Se ridica bolul cu grija si se indeparteaza folia:

[shashin type="photo" id="15465,15466" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

order="user" position="center"]

Acum, in mod normal, v-as fi urat „pofta buna”, dar nu pot fiindca povestea continua :D. Nu mult, ci doar cat sa va spun cum am faurit eu Death Star-ul!!!

Am gaurit un pic unul dintre blaturi, pentru a forma craterul planetei:

[shashin type="photo" id="15467" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Am format apoi un cerc de martipan, si mi-am aranjat betele de-aperitiv pentru razele laser ☐

[shashin type="photo" id="15468" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Ei, da, nu putem uita de glazura de ciocolata :). Se face foarte usor si e nemaipomenita: se rupe in bucatele ciocolata si se pune impreuna cu untul si apa la topit, pe foc mic. Se lasa cateva minute sa se raceasca si se intinde peste tort. La mine a aratat asa:

[shashin type="photo" id="15469" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

In continuare, va arat craterul aranjat (daca tot l-am pozat :P):

[shashin type="photo" id="15470" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

...si cum am unit cele doua cupole pentru a forma planeta:

[shashin type="photo" id="15471,15472" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Tortul lui Bogdi gata!!!

[shashin type="photo" id="15473" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Mici detalii ☐

[shashin type="photo" id="15474" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Death Star, pe masa...distrusa ☐

[shashin type="photo" id="15475,15476" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dar foooarte buna!!!!!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="15477" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Va daruim si voua, cu mare drag, o felie:

[shashin type="photo" id="15478" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Noi, adica Bogdi costumat in Vader, si-apoi noi toti, care il sarbatoream:

[shashin type="photo" id="15457" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Copiii s-au distrat de minune, au topait pe Xbox impreuna cu Rabbids, au sarit in trambulina si, bineinteles, s-au jucat un pic cu Lego ☐

[shashin type="photo" id="15458" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Va pupam dulce si va asteptam si anul viitor la ziua lui Bogdi!!!!
Cine stie ce ma mai pune sa-i fac?! ☐