

# Tort Felia de lapte fara coacere



*Laura Sava*

Fete dragi, aveam in derulare un alt proiect dulce pentru voi, dar pentru ca nu am reusit sa il finalizez la timp, i-am furat lui **Ralu** a mea frumoasa ideea ☺ Una absolut geniala, adica acest tort Felia de lapte fara coacere, pe care l-am realizat impreuna azi, dupa cafeaua de dimineata. Asta este de fapt a doua oara cand „preparam” acest desert super usor de facut si rapid...numai ca de data asta, a fost la alta scara gandit :)) Veti vedea mai jos despre ce vorbesc...

Am editat repede, repede cateva poze pentru voi si vi l-am adus cu toata dragostea!!!! La multi ani, dragi prietene, din partea mea si a lui Ralu!!! Sa aveti parte de cea mai frumoasa primavara din vietile voastre!

## **Ingrediente:**

- 66 bucati „felia de lapte”

## **Pentru crema:**

- 750 g Mascarpone
- 2 lingurite scortisoara
- 100 g zahar pudra (vanilat)
- 80 ml lapte condensat (pentru cafea)

## **Glazura de ciocolata:**

- 400 g ciocolata cu lapte
- 100 g unt
- 20 ml lapte rece

## **Mod de preparare:**

Chiar nu facem reclama la Felia de lapte, dar, cum spuneam si mai sus, am avut un tort maaare de „umplut” ☺ Un tort cu 3 straturi delicioase!!!!



Tortul i-a fost dedicat lui Claudiu, iubitul lui Ralu, care iubeste scortisoara la fel de mult ca mine! Yay!!!! Ii spunem, asadar, si lui Claudiu: La multi ani! Si sa se iubeasca vesnic, el cu Ralu, cei mai frumosi iubiti din lume!!!!!

Pentru crema, se bate branza mascarpone intr-un bol impreuna cu zaharul pudra (cat sa se „dezmoretasca”, 10-15 secunde). Se adauga scortisoara pudra si laptele condensat si se amesteca scurt, cu mixerul la viteza mare. Crema e gata!



*Laura Sava*

Tortul se asambleaza usor si rapid: se pune un strat de „felia de lapte” pe un platou sau o forma de aprox. 35×24 cm, se unge cu crema (crema se imparte dinainte in 3), se mai aseaza un „blat”, crema, apoi ultimul strat de „felia de lapte” si crema, cu care acoperiti si marginile. Cum face Ralu mai jos:

*Laura Sava*





Laura Sava



Laura  
Sava



Laura  
Sava



*Laura Sava*

Pentru glazura de ciocolata, se rupe ciocolata in bucatele si se pune la topit impreuna cu untul rece. Eu fac chestia asta la microunde, fiindca e mai rapid. Se amesteca energic si, cand e gata, se toarna laptele rece. Se amesteca din nou foarte bine si se toarna pe tort:



Laura Sava

Ralu a mea draga, care e foarte talentata...va amintiti ce morcovi frumosi mi-a facut aici, la **tortul cu morcovi de Pasti** ☺ ...a finalizat tortul intr-o nota la fel de creativa:



*Laura Sava*



*Lauro  
Sava*



Laura  
Sava

Daca primesc poze cu sectiunea, o lipesc aici, promit! ☺

La final, vreau sa va multumesc pentru ca sunteți atât de minunate și să va ofer o „petala” din florile pe care le-am primit de la Cipi <3



Laura Sava



Laura Sava

*Laura Sava*

