

# Tort fluture

[shashin type="photo" id="15045" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Ieri am sarbatorit „majoratul” Amaliei, nepotica mea scumpa si frumoasa (surioara lui Raluca, cea cu **tortul Barbie**) care a implinit primul ei anisor. De acum incolo va fi felicitata cu : LA MULTI ANI!!! ☐ De ziua ei, asadar, i-am facut un tort fluture, pentru un fluturas drag cum e ea!!!

E tortul ideal pentru fetite!!! Se face foarte usor si rapid: tai blatu'-n doua, il sucesti un pic si gata fluturasul ☐

Blat:

- 2 oua
- 100 g zahar
- 1 praf sare
- 5 linguri alune macinate
- 80 g faina
- 30 g amidon
- 2 lingurite praf de copt

Sfat: Puteti inlocui blatul de alune cu un **blat pufos de pandispan**

Crema si ornat:

- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 150 g ciocolata alba
- 3 galbenusuri
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 30 g zahar
- 500 ml frisca

- 200 g zmeura congelata
- 150 g gem de zmeura
- 150 ml frisca pentru ornat

Mod de preparare:

Ouale se bat 10 minute cu 2 linguri apa, zahar si sare:



Se amesteca faina cu praf de copt, amidon si alune si se inglobeaza in oua:



Blatul se coace, intr-o forma cu hartie, cca. 25 de minute la 180 grade (foc potrivit) :



Aici e gata copt:



Cand se raceste, se taie pe 2 nivele:



... intre care se pune gem, ca un sandvis:



Galbenusurile se bat in bain-marie cu zahar vanilat si restul de zahar (n-am mai facut poza). Se inglobeaza ciocolata topita:



Se bate frisca (in care eu am pus un pliculet de intaritor de frisca):





Gelatina se inmoaie in multa apa rece, timp de 10 minute. Daca folositi foite, le scurgeti de apa si le topiti la microunde sau la bain-marie. Daca folositi granule, puneti atata apa cat sa treaca peste ele cu doua degete. La final, va absorbi toata apa, asa ca nu mai trebui s-o scurgeti. Orice fel de gelatina folositi, nu o lasati sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare!!!

Gelatina dizolvata se amesteca cu 5 linguri frisca. Se adauga la restul de frisca si se mai bate. Se amesteca in crema, impreuna cu fructele (eu in final nici n-am mai folosit gelatina si nici zmeura n-am adaugat-o cremei ci doar am ornat cu ea aripioarele fluturasului...asta congelata n-are nici un gust, daca as fi avut zmeura proaspata era altceva...)

Deci, in continuare, crema se aseaza pe blat:



Si se da la frigider minim 2 ore:



Asa arata scoasa de la rece...s-a intarit foarte frumos si fara gelatina:



Se taie tortul pe jumătate:



Rezulta:



Se întorc blaturile, ca cele 2 extremități rotunde să se întâlnească în mijloc (ce explicație savantă! ☐ )

În felul acesta se realizează „aripioarele”:



În rețeta scrie: se băt 150 ml frisca și se spritează pe platou ca să formeze corpul fluturelui, ceea ce mi s-a părut genial...numai că platoul meu era destul de mic și n-am mai putut face mare lucru...asa că am pus niște bomboane de ciocolată și rom în loc ☐





Se presara fistic, menta, zmeura...eu am ornat doar cu zmeura:



Inca o poza cu tortul gata:





Lui Amalia i-a placut tare, si-a infipt manutele in crema...a luat si o zmeurica la control si a scuipat-o cu viteza luminii afara din gurita :))) ...deci, m-am gandit eu bine sa nu amestec fructele in crema...

Sectiunea:



Foarte gustos!!!!!!