

Tort Foc de tabara



Tort Foc de tabara!!

Pinterestul asta e o revelatie!!! Am vazut atatea lucruri extraordinare de vreun an incoace (de cand i-am acordat mai multa atentie) si mi-am salvat atatea pagini si poze, incat ma mir si-acum ca nu mi-a explodat calculatorul ☐

Unul dintre torturile pe care le-am descoperit recent a fost un tort numit Campfire Cake, adica Tort Foc de tabara.

Unul care a intruchipat tot ce si-a dorit Bogdi de la un picnic in gradina :))) ...fiindca, momentan, acolo ne-am asezat „tabara”.

I-am promis, insa, ca vom merge in vara asta cu cortul, la un picnic prelungit, „scaldat” in peste (nu l-am dus niciodata la pescuit!!!) si in povesti care se spun la gura focului, asa ca i s-a mai domolit un pic nerabdarea.

Cu ocazia asta, am redescoperit ce unghiuri frumoase are gradina noastra si ne-am bucurat de inca o zi minunata sub bolta nesperat de-albastra (serios, din gradina noastra cerul pare altfel ☐).

Tortul a fost minunat, a contrastat placut cu soarele care se ascundea in nori si facea ca „flacarile” de zahar sa se oglindeasca, jucause, in ochii plini de bucurie ai **celor mici**.

Nu va pot spune cu cata pofta l-au devorat si cat de frumos le mirosea parul a bezele arse :)))

Ingrediente:

Blat alb, cu iaurt:

- 4 oua mari
- 150 g zahar
- 100 g faina
- 100 g amidon (sau tot faina)
- 2 lingurite praf de copt
- 2 linguri iaurt

Crema cu piersici si mascarpone:

- 500 g piersici din compot
- 500 g mascarpone sau branza dulce de vaci
- 200 g ciocolata alba
- 300 ml smantana pentru frisca
- 8 foi gelatina sau 12 g gelatina granule
- 150 g zahar pudra

Ornare:

- 150 g biscuiti cu cacao sau ciocolata (pot fi umpluti cu crema)
- rulouri cu crema de ciocolata

Pentru „focul” de tabara:

- 80-100 g bomboane de fructe rosii
- 80-100 g bomboane de fructe galbene

Sfat important!!! :))

Merita facut si daca nu iesiti la iarba verde!!! Va fi foooarte savurat si de cei mici, si de cei mari! ☐





Mod de preparare:

Preparare blat:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt baza unei forme de tort cu diam. de 24 cm.

Separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare si lasati deoparte.

Bateti galbenusurile cu zaharul intr-un bol inalt pana se spumeaza (cateva minute). Puneti iaurtul. Amestecati faina cu amidonul si praful de copt si treceti-le printr-o sita deasupra bolului cu crema. Amestecati usor pana se incorporeaza.

Adaugati jumatate din albusul batut spuma si amestecati usor, cu o spatula sau lingura de lemn, nu cu mixerul! Adaugati si restul de spuma si dupa ce s-a incorporat, turnati cu grija in forma de tort pregatita.

Compozitia se da la cuptor, unde se coace cca. 20-22 minute. Se scoate apoi din cuptor si se lasa sa se raceasca complet.

Crema de piersici:

Puneti gelatina in apa rece, la hidratat. Apa sa treaca cu doua degete peste gelatina (ori e foite, ori e granule). Lasati cca. 10 minute sa se inmoaie (gelatina granule se va umfla, absorbind multa apa).

Faceti piure 300 g piersici din compot cu ajutorul mixerului vertical (puteti folosi si o furculita). Cele 200 g de piersici ramase se vor taia cubulete.

Rupeti in bucatele ciocolata alba. Puneti smantana dulce, lichida, intr-o cratita, la foc mic. Cand se infierbanta (nu se lasa sa dea in clocot), adaugati ciocolata, luati de pe foc si amestecati energic, pana cand se topeste.

Scurgeti foitele de gelatina de apa si adaugati-le in crema de ciocolata fierbinte, amestecand intruna. Gelatina granule se adauga asa cum este, nu se mai scurge! Compozitia se lasa deoparte, sa se raceasca.

In continuare, bateti branza dulce de vaci (sau branza mascarpone) cu zaharul, cu ajutorul mixerului (eu l-am folosit tot pe ala vertical). Amestecati-o apoi cu crema racita de ciocolata. La final, adaugati piureul de piersici si bucatelele de piersici si amestecati usor, cu o spatula.

Scoateti din compositie cca. 200 de grame, care se pastreaza la frigider pana la finalizarea tortului.

Asamblare tort:

Feliati blatul in 3 parti egale; asezati un blat pe platou, insiropati-l cu zeama din compot si acoperiti cu jumatate din cantitatea de crema. Asezati cel de-al doilea blat, care, de asemenea, se insiropeaza usor si acoperiti cu restul de crema. Puneti ultimul blat si apasati usor.

Tortul se pune in frigider pentru minim 3 ore, sa se aseze bine.

Ornare:

Scoateti crema pastrata la frigider si faceti-o piure; acoperiti marginile tortului si suprafata.

Zdrobiti biscuitii cu cacao si „imbracati” tot tortul cu un strat fin:





Pentru „focul” de tabara:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Puneti bomboanele rosii intr-o punga (sau doua, daca sunt subtiri) si bateti cu ciocanul de carne (cu partea plata), pana se maruntesc. Procedati la fel si cu bomboanele galbene.

Tapetati o tava (de prajituri) cu hartie de copt. Rasfirati bomboanele pe hartie (intercalati rosu cu galben si nu lasati stratul prea subtire) si lasati la copt cca. 6-7 minute sau pana cand vedeti ca s-au topit.

Scoateti tava apoi si amestecati, cu ajutorul unui betisor de lemn, cele doua culori, obtinand un aspect marmorat, de „flacara”.

Bomboanele mele au avut umplutura de iaurt, asa ca nu au iesit atat de „vii”, dar tot frumoase au fost. In ochii copiilor, cel putin ☐

Se lasa, asadar, sa se raceasca complet, dupa care, cu dosul unui cutit, se sparg bucati mai mari si mai mici, dupa cum puteti vedea

si-n poze:





*Laura
Sava*



Laura Sava

Finalizare tort:

Se aseaza „butucii’ de lemn si „flacarile” deasupra tortului, in asa fel incat sa semene cu un foc de tabara ☐



Am si sectiune!!!! ☐



Laura
Sava



Laura Sava

A fost foarte bun, va invitam si pe voi la o felie!!!



Si pe Rafi drag l-am avut alaturi...chiar mai mult decat ne asteptam :)))



Iar focul a fost parca desprins dintr-o poveste:



Cel mai reusit picnic de pana acum!!!!!!