

Tort Iepuras



Am vrut sa-i fac lui Bogdi un Tort Iepuras de cand avea doar cativa anisori, si nici acum nu stiu cum de n-am reusit sa-l fac. Mai ales in varianta asta, cu doua blaturi, care intruchipeaza un iepuras atat de chipes ☺ , si care se face extraordinar de usor!!!!!!!

Ei bine, nici acum n-a fost prea tarziu, fiindca s-a bucurat enorm. Si el, si toti copiii care s-au regasit in curtea noastra atunci cand il pozam :))

M-am gandit ca v-ar fi de mare folos si voua un astfel de **tort**, spre bucuria celor mici, in primul rand, si-apoi pentru ca nu e un tort scump sau complicat, si e extrem de gustos!!!

Daca il incercati, va uram mult spor, inspiratie la ornat si pofta pe masura!!!!!!

Ingrediente:

Blat de cacao (avem nevoie de doua blaturi de cacao):

- 6 oua
- 180 g zahar
- 150 g faina
- 2 linguri cacao
- 4 linguri ulei
- 2 lingurite praf de copt

Crema din lapte condensat, ciocolata si mascarpone:

- o cutie lapte condensat indulcit (397 g)
- 200 g ciocolata amaruie (50 % cacao)
- 250 g mascarpone

Decor:

- bombonele colorate, ovale, rotunde, lungi, subtiri...o gramada
□
- 200 g fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt (doar baza) o forma de tort (diam. 26 cm). Daca insa aveti doua forme de tort cu diam. de 26 cm. si un cuptor care incalzeste si sus si jos, cu ventilatie, veti putea pregati simultan cele doua blaturi.

Preparare blat de cacao:

Separati ouale; bateti albusurile cu zaharul pana obtineti o spuma tare. Adaugati galbenusurile, unul cate unul, si amestecati usor, cu o spatula sau lingura de lemn, nu cu mixerul!!!

Adaugati faina, praful de copt si cacaua, cernute impreuna si, la final, uleiul. Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati usor.

Coaceti blatul cca. 25-30 de minute. Cand e gata, se lasa la racit. Se procedeaza la fel si pentru cel de-al doilea blat.

Crema de ciocolata:

Puneti laptele condensat impreuna cu ciocolata intr-o cratita, la foc mic, pana se topeste ciocolata. Amestecati in tot acest timp si-apoi lasati la racit.

Intr-un bol, bateti branza mascarpone cu mixerul cateva secunde, pana se spumeaza; adaugati apoi cate o lingura din crema de ciocolata racita, amestecand cu mixerul la viteza potrivita, doar pana cand se incorporeaza. Daca aveti timp, lasati crema la frigider 10-15 minute. Daca nu gasiti lapte condensat indulcit, sa stiti ca il puteti face acasa, dupa reteta asta: **Dulceata de lapte** sau asta: **Lapte condensat**.

Asamblare tort:

Si-acum sa va arat cum se croieste iepurasul ☐

Se rastoarna cele doua blaturi de cacao pe suprafata de lucru. In felul acesta, ne vom bucura de suprafata lor neteda :))



Un blat se lasa deoparte, fiind folosit pentru a orna capul iepurasului, iar celalalt se va taia dupa modelul de mai jos, obtinand astfel urechisele nazdravanului si papionul ☐



Crema e absolut incantatoare, spumoasa si catifelata!!!!



Se ung „piesele” cu crema din belsug si se lasa cateva minute, pentru ca crema sa se aseze:



Laura Sava

Se orneaza apoi iepurasul, pe care il asamblam foarte usor: in mijloc punem capul, cele doua parti concave, din lateral, se aseaza pe post de urechi iar blatul ingust din mijloc se pune la baza. Se presara peste tot, si cu generozitate, nuca de cocos. Ochisorii, gurita, mustacioarele (observati ca toate-s diminutivate ☹ , nu degeaba se numeste „Tort Iepuras”!!!) raman sa va testeze creativitatea :))

Mie mi-a iesit asa:



Mai de aproape ☐



Bogdi si copiii au fost fascinati :))



Sfat: Puteti inlocui crema din reteta cu orice alta crema va este la indemana. Puteti folosi si budinca. De vanilie sau ciocolata. Cumparata sau **facuta in casa**. Iar daca va plac blaturile insiropate, insiropati-le cu siropul preferat!