

# Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo



Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo!!

Prieteni dragi, am lipsit tare mult de langa voi, stiu, dar am revenit cu un tort suuper fain, Tort Littlest Pet Shop cu crema Oreo, un **tort pentru copii**, la care am „muncit” cu mare drag, pentru ca i-a fost dedicat Amaliei, frumoasei mele nepotele care a implinit 11 ani!!!!

Ea colectioneaza animalutele astea de cand era micuta si isi dorea mult de tot ca tortul de la ziua ei sa aiba tema „Littlest Pet Shop”. Si sa contina neaparat Oreo!!!!!! ☐

Ne-am sfatuit cateva zile, inainte de petrecere, si am inventat acest **tort Oreo**, cremos si nemaipomenit de bun, pe care l-au savurat cu mare pofta toti invitatii ei. Inclusiv Bogdi, hehee!!! :))

La multi ani, Amalia noastra draga!!!! Sa cresti mare, sa fii mereu cu zambetul pe buze, pentru ca atunci esti si mai frumoasa, si sa nu te plictisesti niciodata de citit! Noi toti, in frunte cu mosu', te iubim nespus!

Si nu pot sa inchei acest intro emotionat (si poate un pic cam lung ☹ ) fara sa-i multumesc Ralucai pentru ajutorul acordat la ornarea tortului. Si cand zic ca „m-a ajutat” vreau de fapt sa zic ca ea a facut 99% din treaba :)))

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 300 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 lingurita bicarbonat
- 4 oua (medii)
- 50 g unt (80% grasime)
- 50 g ulei de cocos solid
- 200 g zahar tos
- 90 g ciocolata cu 50% cacao
- 150 g smantana acra, fermentata
- 60 ml lapte gras
- 1/2 lingurita esenta de vanilie

!!! Smantana sa fie din aia pentru ciorba ☹ , iar daca nu aveti ulei de cocos, folositi tot unt.

### **Crema Oreo:**

- 500 g branza mascarpone
- 250 g branza Quark
- 150 g lapte condensat indulcit
- 250 ml smantana pentru frisca

- 25 g zahar pudra vanilat
- 180 g biscuiti Oreo (Double Oreo)
- 154 g biscuiti Oreo (Chocolate Cream)
- 4 foi gelatina

!!! Daca nu gasiti Quark, folositi 125 g crema de branza Philadelphia+125 g iaurt gras (grecesc)

### **Glazura de ciocolata:**

- 150 g ciocolata cu lapte
- 60 ml smantana pentru frisca
- 100 g unt (80% grasime)

### **Strat de crema colorata:**

- 250 g branza mascarpone
- zahar pudra dupa gust
- colorant alimentar verde si rosu

### **In plus:**

- rulouri cu ciocolata
- bombonele colorate
- flori de napolitana

Acestea au fost figurinele pe care le-a ales Amalia (din multele pe care le are ☐ )



## Mod de preparare:

### Preparare blat:

Se incinge cuptorul la 170 grade C (foc potrivit, domol) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma cu diam. de cca. 30 de cm. Puteti folosi si o forma clasica de tort cu diam. de 26 cm, numai ca va iesi mai inalt.

Eu am avut nevoie de un blat mai mare, la baza, de aceea am folosit cea mai mare forma din dotare :))

Deci, se cerne faina impreuna cu praful de copt si bicarbonatul intr-un bol incapator. Se lasa apoi deoparte.

In continuare, se separa ouale. Galbenusurile se amesteca cu laptele caldut iar albusurile se bat cu un praf de sare si 100 g zahar, spuma tare.

Untul si ulei de cocos, ambele la temperatura camerei, se bat cu mixerul, la viteza mare, cu restul de zahar: 100 g. Se adauga apoi galbenusurile si se amesteca totul bine.

Ciocolata se rupe in bucatele si se topeste la microunde sau la bain-marie. Se toarna in compozitia cu galbenusuri si se amesteca scurt.

Se adauga acum ingredientele uscate (faina+praful de copt+bicarbonatul), urmate de smantana. La final, se adauga albusurile spuma si se amesteca cu o spatula, pana se omogenizeaza.

Aluatul obtinut se toarna in forma si se niveleaza. Blatul se coace cca. 40 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Se lasa la racit in forma, dupa care se taie in doua, pe jumatate.

Blaturile rezultate se pot insiropa daca vreti, cu putin lapte indulcit. In acelasi fel am copt si blatul 2, cel mic, numai ca am injumatatit cantitatile.

### **Crema cu Oreo:**

Se pune prima data gelatina la inmuiat in multa apa rece pentru cca. 8-10 minute.

In acest timp, se bat cele doua creme, mascarpone si quark, ambele la temperatura camerei, cu laptele condensat indulcit (gros ca un caramel, la conserva, nu la cutie, pentru ca acela e pentru cafea si nu e bun). Smantana pentru frisca se bate bine cu zaharul pudra si se inglobeaza.

Foitele de gelatina se scot din apa si se topesc la microunde sau la bain-marie. Aveti grija ca se topesc foarte repede, in cateva secunde, asa ca fiti cu mare grija! Stiti deja ca gelatina nu are voie sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchegare, dar nu strica sa mai reiau ☐

Pentru ca gelatina sa nu faca cocoloase, va sfatuiesc sa nu o turnati pur si simplu in crema, ci sa adaugati doua, trei linguri de crema in gelatina topita si apoi sa adaugati totul in crema.

Biscuitii Oreo se zdrobesc, nu foarte fin, ori la robot, ori pusi intr-o punga ce se inchide etans si apoi zdrobiti cu sucitorul. Crema iese mai buna daca raman bucatele mai mari de Oreo!

### **Finalizare tort:**

Se umplu blaturile cu crema Oreo si se lasa la frigider peste noapte.

A doua zi, se scoate tortul si se acopera cu glazura de ciocolata, pe care o faceti punand toate ingredientele intr-o oala, la foc mic, pana cand se topeste ciocolata (o rupeti mai intai in bucatele).

Lasati crema sa se raceasca si apoi o tineti la frigider pentru cca. o ora sau pana cand vedeti ca s-a intarit.

Marginile tortului se ung din belsug cu crema de ciocolata (si suprafata, dar doar in strat subtire).

### **Stratul de crema colorata:**

Se prepara foarte usor: se amesteca mascarpone cu colorantul dorit si zahar pudra dupa gust si se acopera suprafata tortului.

Tortul se orneaza cu bombonele colorate, rulouri de ciocolata si figurine LPS.

Iata cum ne-a iesit noua:



*Laura Sava*



Prim-plan, foarte colorat!!! ☐



Tare dragalase mai sunt animalutele astea!!!! Mi-a fost tare drag sa le pozez:



Aici am lasat loc pentru lumanarele!!! ☐



Tortul e delicios, nu-l pot descrie in cuvinte!!!! Priviti-i numai pe copii cat de nerabdatori erau sa il atace!!!!!!!!!!!! ☐





Laura Sara



...si era sa uit de sectiune!!! ☐



Cam ravasita ea, cum a scapat din mainile celor mici, da' grozav de buna!



*Laura Sava*