

# Tort Minecraft cu unt de arahide



Cele mai bune torturi ale mele sunt cele de la **ziua lui Bogdi** ☹️ , si e si firesc sa fie asa, dar tortul de anul asta le intrece pe toate!!! M-am ghidat dupa cele doua lucruri foarte importante, de-acum, din viata lui Bogdi: jocul Minecraft si untul de arahide. N-as fi putut alege, asadar, un alt tort de ziua lui decat un Tort Minecraft cu unt de arahide :))

Zece ani a implinit iubitul meu, zece ani frumosi, care ne-au umplut inimile, dar care-au trecut atat de repede!!!!!!! La multi ani, comoara mica!!!

De data asta am stiut ca trebuie sa fac ceva memorabil, si pot spune ca am reusit, pentru ca Bogdi a avut o petrecere minunata, cu multi copii si veselie, cum n-a mai fost pana acum. Au jucat „prinsa” prin gradina, au cazut si-au ras, au inventat jocuri si ascunzatori pentru diamantele lor pretioase (le-au decupat si le-au

colorat chiar ei), au spart pinata cu fata de creeper si si-au umplut buzunarele cu bomboane. Si-au preparat pana si pizza, tot creeper, desigur, ☐ , ei singuri, si au sarit in trambulina pana s-a innoptat de-a binelea. Ador zilele de nastere ale lui Bogdi si iubesc sa il vad fericit!!!!!!

Tortul a fost incredibil, si nu doar pe gustul lui Bogdi, ceea ce m-a incantat peste masura!!! Va redau mai jos cantitatile pentru un singur tort, desi eu am facut doua :))

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 400 g faina
- 300 g zahar
- 1 pachetel praf de copt (10 g)
- 2 lingurite bicarbonat de sodiu alimentar
- un praf de sare
- 50 g cacao
- 5 oua
- 280 ml lapte batut
- 150 ml ulei
- 250 ml cafea sau apa fierbinte

### **Pentru crema de ciocolata cu unt de arahide:**

- 250 g ciocolata cu lapte
- 100 ml smantana pentru frisca
- 350 g unt de arahide
- 1 lingura zahar pudra
- 120 g unt (80 % grasime)

### **Glazura de ciocolata:**

- 2, 3 linguri de crema cu unt de arahide
- 100 g ciocolata amaruie (minim 50% cacao)

### **Crema de unt:**

- 150 g unt gras (80 % grasime)

- 100 g zahar pudra
- colorant verde

### **In plus:**

- 1 borcan jeleu de struguri sau dulceata de zmeura/capsuni ori gem de fructe de padure
- 100 g nuca de cocos colorata in verde

Intai si-ntai vreau sa va arat personajele acestei povesti, figurinele din martipan pe care le-a facut Cipi, cu un pic de ajutor de la scumpa de Ralu, si care il reprezinta pe Bogdi, as Steve ☐



Pe Creeper si, evident, niste TNT-uri :))



Si nu in ultimul rand, pe cainele lui din joc, si din viata reala, fiindca Bogdi are o minune de ciobanesc german de care n-am mentionat nimic pana acum :))) ...si pe care il cheama **Rafi** (o sa vi-l arat zilele astea):



## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Pentru blat, pregatiti ingredientele uscate, cernand intr-un bol incapator faina impreuna cu praful de copt, bicarbonatul si sarea (cat luati cu trei degete). Intr-un alt bol, bateti ouale cu uleiul si laptele batut. Separat, amestecati zaharul cu apa fierbinte (sau cafea) si praful de cacao. Vetii obtine un sos apetisant de cacao, pe care il veti adauga compozitiei cu oua. Amestecati usor si turnati totul peste ingredientele uscate. Nu exagerati cu amestecatul ingredientelor, dar fiti atenti sa se incorporeze bine. Tapetati cu hartie de copt o forma (patrata) de copt de aprox. 24 cm/24 cm. Rasturnati in tava compozitia si nivelati. Coaceti blatul cca. 50 de minute. Scoateti apoi tava din cuptor si lasati blatul sa se raceasca. Cand e rece, taiati-l pe doua niveluri, obtinand astfel 3 blaturi subtirele.

Pentru crema, rupeti ciocolata in bucati si puneti-o intr-un vas la

bain-marie impreuna cu frisca nebatuta. Lasati doar pana se topeste si amestecati des. Scoateti vasul din baia de aburi si lasati deoparte sa se raceasca putin. Bateti cu mixerul untul de arahide impreuna cu zaharul pudra pana cand nu se mai simte zaharul. Adaugati untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, in bucati, si amestecati energic cu mixerul. La final, turnati ciocolata topita si amestecati pana se incorporeaza. Puneti deoparte 2, 3 linguri de crema pentru glazura.

Asamblati tortul: puneti un blat pe un platou si inchideti in jurul lui inelul detasabil al tortului. Daca nu aveti o forma cu inel, nu va faceti griji, puteti cladi tortul si fara. Insiropati usor blatul cu un sirop simplu din apa si zahar si ungeti-l cu 2, 3 linguri de gem sau dulceata de fructe, apoi cu o parte din crema. Procedati la fel pana se termina blaturile si crema. Acoperiti marginile tortului cu glazura de ciocolata formata din crema de unt de arahide pusa deoparte, amestecata cu ciocolata amaruie topita. Ungeti suprafata tortului, si putin pe laterale, cu crema de unt, preparata astfel: frecati untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul pudra. Puneti cateva picaturi de colorant verde si amestecati bine. Presarati nuca de cocos verde si asezati figurinele de martipan. Eu le-am sprijinit de cateva **„cuburi” cu crema de unt de arahide.**

Tortul Minecraft, pe masa, sub privirile uimite ale copiilor:



Dupa ce Bogdi a suflat in lumanari, a inceput dezmatul ☐



Laura Sava



*Laura Sava*



*Laura Sava*

A fost cu adevarat delicios!!!!

Aici l-am surprins a doua zi dimineata:



Mi-ar fi placut sa-l fi putut gusta si voi!!! Si sa fi fost cu noi

la party!!!!!! ☐



Aici e panoul cu „La multi ani” pe care i l-au facut prietenele, si vecinele in acelasi timp ☐ , lui Bogdi:



Si                      catelul                      de                      carton:



Si creeperul pe bat, pe care Bogdi l-a „purtat” ca masca:



Si celebrul Herobrine, de pus pe cap :))



Iar aici sint cateva poze cu Pizza Creeper, dupa o idee vazuta pe net:



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Pe langa toate nebuniile astea, le-am mai facut copiilor **saratelele** mele delicioase cu cascaval si doua tavi de **crenvursti in foitaj** :))



Pinata am lasat-o la final, fiindca atunci a fost momentul ei de glorie □



*Laura Sava*

Sper ca v-a placut la petrecere, va asteptam si la anu'!!!!!!