

Tort Omiduta

[shashin type="photo" id="15044" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Acest tort omiduta este ideal pentru petrecerile copiilor!!! Atat fetitele cat si baieteii vor fi incantati peste masura ☐

O omiduta mai draguta, si delicioasa, nu cred ca au intalnit!!!!!! :))

Avem nevoie de:

- 2 blaturi de **pandispan** (coapte in tava dreptunghiulara)
- o **rulada simpla cu gem** sau 2 rulade mici cu gem, cumparate
- 500 g branza dulce (de vaca) sau mascarpone
- 200 g zahar pudra (vanilat)
- o punguta de fructe de padure congelate (300-350 g.)
- 200 ml smantana pentru frisca
- martipan (cca. 500 g) sau frisca pentru ornat
- coloranti alimentari
- Finetti Cream Waffer Rolls, sau ceva asemanator, pentru antenute ☐
- nuca de cocos colorata in verde, pentru iarba :))

Mod de preparare:

Preparare blaturi:

Se coc blaturile de pandispan; unul dintre blaturi se decupeaza cu un pahar cu gura mai mica (eu cu paharul gradat de la Tupperware :P) cam asa:



Vor rezulta 3 mini-blaturi:





Aceste mini-blaturi vor sta la baza bolurilor ce vor intruchipa „corpul” omidutei ☐
Aveti nevoie, asadar, de trei boluri identice.
Inainte de a asambla fiecare „burtica” ☐ , tapetati fiecare bol cu folie de bucatarie transparenta (in felul asta le veti putea scoate foarte usor din forme)



Rulada/ele se feliaza, nu foarte subtire, si se aranjeaza in forma de floare ☐ , tapetand peretii bolurilor:



Crema:

Se pregateste crema: fructele congelate se lasa cateva minute la temperatura camerei (cca. 10 minute cat sa se dezmoreasca un pic :P), dupa care se maruntesc cu mixerul vertical.

Se bate frisca lichida (indulcita) si se amesteca cu crema de fructe:



Se trece prin sita branza de vaci (daca folositi mascarpone nu mai e cazul) si se amesteca cu zaharul pudra. Se unesc cele doua compositii, cea de fructe cu aceasta de branza, si se obtine crema finala ☐

...delicioasa, as adauga! ☐

Se umplu apoi, pe rand, „burticile” omidei :))



Se decupeaza celalalt blat de pandispan cu o forma rotunda mai mare (cand formele se vor rasturna, aceste blaturi vor sta la baza, deci

trebuie sa „acopere” bine continutul)

Se dau la frigider pentru minim 1 ora:



Eu le-am tinut vreo 2 ore :P, dupa care le-am scos:



Erau atat de frumoase la soare ☐



Decor:

Se pregateste martipanul (daca nu aveti martipan, puteti „imbraca”



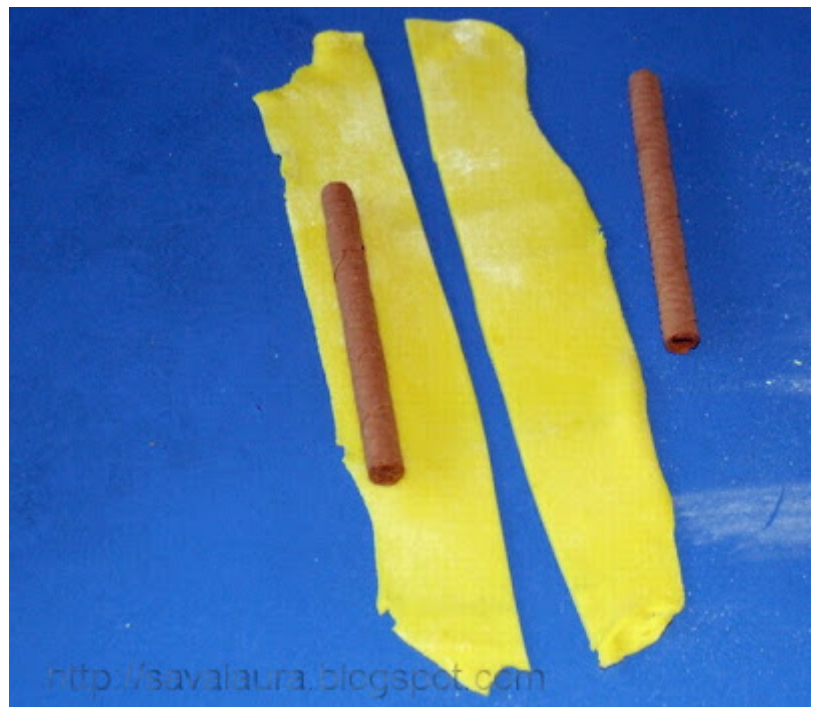
tortul cu frisca)

Se imparte martipanul in 3 bucati; se coloreaza fiecare bucata, cu ajutorul colorantilor lichizi, in culori vii: rosu, galben si albastru (...este al nostru tricolor :D)

Se acopera apoi fiecare „burtica” cu cate o culoare ☐



Se fac mici antenute ☐ , din rulourile de ciocolata, adica se



invelesc in pasta de martipan:



Se aseaza omiduta pe platoul de servit si i se aplica antenutele:



Se orneaza cu stelute sau alte forme, se fac picioruse mici din martipan, precum si ochi si gura :))

Se rasfira pe langa omiduta nuca de cocos verde...si gata!!! ☐



Dedicatie speciala pentru Denis, baietelul lui **Cristi** si al lui Mona, prieteni de nadejde si vecini...de blog! :))

Denis e un scump si fiindca tot a fost ziua lui si a implinit 5 anisori, m-am gandit sa-i fac un tort-surpriza...si bine am facut, caci am auzit ca a fost foarte incantat si a papat cu pofta ☐

P.S. ...a trebuit sa-i fac si lui Bogdi una (mai mica), fiindca altfel nu mai ajungeam cu ea intreaga la sarbatorit :)))