

Tort Papillon

[shashin type="photo" id="15051" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Prieteni dragi, astazi este ziua mea si, desi fizic sunt istovita si un pic beteaga, am inima plina de bucurie!!!! Nu stiu foarte clar de ce ☹ , dar simt ca am intinerit, nu invers!!! Si pentru ca totul e atat de roz acum, mi-am facut un tort cu fluturi, sau mai pompos, ca si in titlu, un Tort Papillon ☺

L-am facut in amintirea acelor fluturasi care-mi zburataceau nestingheriti prin stomac in adolescenta, si pe care i-am reintalnit nu demult. Pentru Cipi si Bogdi meu scump, pe care ii iubesc nespus!!!! Si deloc in ultimul rand, pentru voi. Fiindca imi faceti viata mai frumoasa!

Ingrediente pentru cca. 10-12 bucati:

Blat:

- 180 g zahar tos
- 1 plic zahar vanilat
- coaja rasa de la o lamaie (netratata)
- 6 oua
- 2 galbenusuri
- 225 g faina
- 1/2 plic praf copt (5 g)
- 75 g unt

Umplutura:

- 130-150 g gem de capsuni
- 2 linguri Brandy

Glazura de unt:

- 80 g unt (80% grasime)
- 150 g zahar pudra
- un praf de sare (cat luati cu doua degete)
- 30 ml smantana dulce pentru frisca sau frisca lichida
- esenta de vanilie sau miez de vanilie dintr-o pastaie de vanilie

Pentru fluturii de martipan:

- 200 g martipan
- 60 g zahar pudra
- colorant alimentar rosu
- cacao

Pentru ornat:

- 50 g zahar pudra
- 1/2 lingurita apa
- colorant alimentar rosu
- 4 linguri glazura de unt (de mai sus)
- colorant alimentar verde
- 50 g fulgi de migdale

Mod de preparare:

Zaharul tos (si cel vanilat) impreuna cu ouale intregi si galbenusurile se pun la bain marie si se amesteca pana se obtine o compozitie spumoasa. Asta se va intampla dupa cca. 5 minute, moment in care se adauga si coaja rasa de lamaie. Se mai lasa 5-6 minute la fiert, amestecand intruna, dupa care se scoate vasul din baia de aburi si se cufunda intr-un alt vas, umplut cu apa rece. Se amesteca usor cateva minute si se lasa sa se raceasca complet.

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc mediu). Se tapeteaza o forma cu diam. de 24 cm. cu hartie de copt.

Faina si praful de copt se amesteca si se cern impreuna. Se adauga in compozitia de oua, amestecand cu grija. Se topeste untul, se lasa sa se raceasca si se adauga in amestec. Se toarna compozitia in forma de tort pregatita si se niveleaza. Se da la cuptor timp de aprox. 40 de minute. Daca testul cu scobitoarea iese pozitiv :P, tortul e gata!

Se scoate apoi din cuptor, se desface inelul si se rastoarna pe un gratar de bucatarie. Se inlatura hartia si se lasa la racit. Se taie apoi pe jumatate, rezultand doua blaturi egale (daca aveti un blat rebel, cu „caciulita” :P, puteti sa taiati capacul nedorit cu ajutorul feliatorului pentru torturi sau cu un cutit bine ascutit si putina indemanare).

[shashin type="photo" id="15052" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se umple tortul cu gem de capsuni amestecat cu Brandy (daca mananca si copiii din tort, nu mai adaugati coniacul) si se imbraca in glazura de unt, care se face si usor si rapid. Eu am folosit zahar tos pe care l-am macinat la robot impreuna cu niste bombonele colorate, pentru o pata de culoare care in final nici nu s-a observat :D, asa ca va rog sa folositi zahar pudra, asa cum „cere” reteta:

[shashin type="photo" id="15053" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Amestecati, deci, cu mixerul (la viteza mica) zaharul pudra si untul lasat din timp la temperatura camerei, cat si praful de sare, pana obtineti o compozitie spumoasa (1 minut). Bateti in continuare cu mixerul, la viteza mare de data asta, si adaugati smantana dulce, nebatuta, si vanilia. Puneti deoparte 4 linguri din glazura de unt (veti afla mai tarziu unde aveti nevoie de ele ;)). Intindeti restul de glazura pe toata suprafata tortului si pe margini:

```
[shashin type="photo" id="15054" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Tortul se pune la frigider. Martipanul se framanta cu zahar pudra: jumatate in roz , pentru aripile fluturilor (se adauga colorant rosu si se framanta bine) si jumatate in negru, pentru corp si antenute (se adauga cacao). Eu n-am mai avut martipan decat pentru aripioare, asa ca am folosit niste bombonele negre si ciocolata.

Se intinde martipanul, asadar, pe o planseta infainata si se decupeaza „aripile” cu o forma inimioara:

```
[shashin type="photo" id="15055" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Se orneaza aripile fluturilor cu amestecul de zahar pudra, apa si colorant. Veti obtine o nuanta diafana de roz ☐

Cum se intampla asta, mai exact?! Se fac doua bulinute pe fiecare inimioara :P, ceva in genul asta:

```
[shashin type="photo" id="15056" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Eu am fost in criza de timp, asa ca am folosit niste bombonele fine de zahar, in forma de inimioara. Frumos si-asa ☐

Din cele 4 linguri de glazura de unt, pusa deoparte mai devereme, se spriteaza pe tort o „linie” verde, un cerc la cativa cm. de marginea tortului, adica iarba pe care vor sta fluturasii. Daca nu aveti un pos pentru ornat, folositi o punga mica pe care o taiati la un colt. Eu, din nou, am trisat...pe cer stateau doi nori imensi si amenintatori, carora nu le pasa daca eu mai am timp sa colorez

crema in verde :D. Am folosit din nou bombonele. Traiasca bombonelele pentru ornat!!!!!!!!!!!!!!

La final, se aseaza pe tort toate „piesele” de martipan: fluturasii, obtinuti din unirea a doua inimioare, corpul si antenutele, fiecare dupa posibilitati :P...si desigur, sa nu uitam de fulgii de migdalele prajiti, pe care eu chiar am reusit sa-i ard ☐

In mijlocul tortului se aseaza flori de martipan, pe care eu, dat fiind momentul special pe care il sarbatorim, le-am inlocuit cu cateva flori din buchetul primit de la Cipi si Bogdi ☐

[shashin type="photo" id="15058" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se feliaza in asa fel incat fiecare invitat sa primeasca un fluturas:

[shashin type="photo" id="15059" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Va invit cu mare drag la o felie de Tort Papillon!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="15061,15060" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Si, feteloor, sa stiti ca nu v-am uitat!!! Va ofer din toata inima, pe langa felia de tort care ne va bantui silueta :D, si un trandafir din gradina noastra. Rosu sau galben, cum doriti ☐

[shashin type="photo" id="15063,15062" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Va pup si va port in ganduri!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!