

# Tort Papillon



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 (10 g)
- 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 pentru frisca
- 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

Cea mai frumoasa felie din **tortul meu** este pentru voi!!!







*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Sa incepem cu blatul mai intai, nu?! Puneti zaharul tos (si cel vanilat) impreuna cu ouale intregi si galbenusurile la bain marie si amestecati pana cand obtineti o compozitie spumoasa. Asta se va intampla dupa cca. 5 minute, moment in care se adauga si coaja rasa de lamaie.

Mai lasati 5-6 minute la fiert, amestecand intruna, dupa care scoateti vasul din baia de aburi si lasati sa se raceasca complet.

Incingeti acum cuptorul la 175 grade C (foc mediu). Tapetati o forma cu diam. de 24 cm. cu hartie de copt.

In continuare, cerneti faina si praful de copt; adaugati-le in compozitia de oua, amestecand cu grija. Topiti untul, lasati-l putin sa se raceasca si adaugati-l in amestec.

Turnati compozitia in forma de tort pregatita si nivelati. Dati la cuptor timp de aprox. 40 de minute. Daca testul cu scobitoarea iese pozitiv □ , blatul e gata!

Scoateti apoi blatul din cuptor, desfaceti inelul si rasturnati pe un gratar de bucatarie. Inlaturati hartia si lasati-l la racit.

Taiati-l apoi pe jumatate, rezultand doua blaturi egale (daca aveti un blat rebel, cu „caciulita” □ , puteti sa taiati capacul nedorit cu ajutorul feliatorului pentru torturi sau cu un cutit bine ascutit si putina indemanare).



*Laura Sava*

Umpleti tortul cu gem de capsuni amestecat cu Brandy (daca mananca si copiii din tort, nu mai adaugati coniacul) si imbracati-l 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 □ , asa ca va rog sa folositi zahar pudra, asa cum „cere” reteta:



*Laura Sava*

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 compositie spumoasa (1 minut). Bateti in continuare cu mixerul, la viteza mare de data asta, si adaugati smantana pentru frisca, 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:



Tortul se pune la frigider.

In acest timp, se framanta martipanul cu zaharul pudra: jumatate in roz , pentru aripile fluturilor (eu am adaugat colorant rosu si am framantat bine) si jumatate in negru, pentru corp si antenute (se pune cacao).

Din pacate, eu nu am mai avut martipan decat pentru aripioare, asa ca am folosit niste bombonele negre si ciocolata.

Am întins martipanul, asadar, pe o planseta infainata si am decupat „aripile” cu o forma inimioara:



Am ornat aripile fluturilor cu amestecul de zahar pudra, apa si colorant si am obtinut o nuanta diafana de roz ☐

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



...dar pentru ca am fost (din nou) in criza de timp, 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 colerez crema in verde ☐

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, haha...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 ☐



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



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



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



*Laura Sava*



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