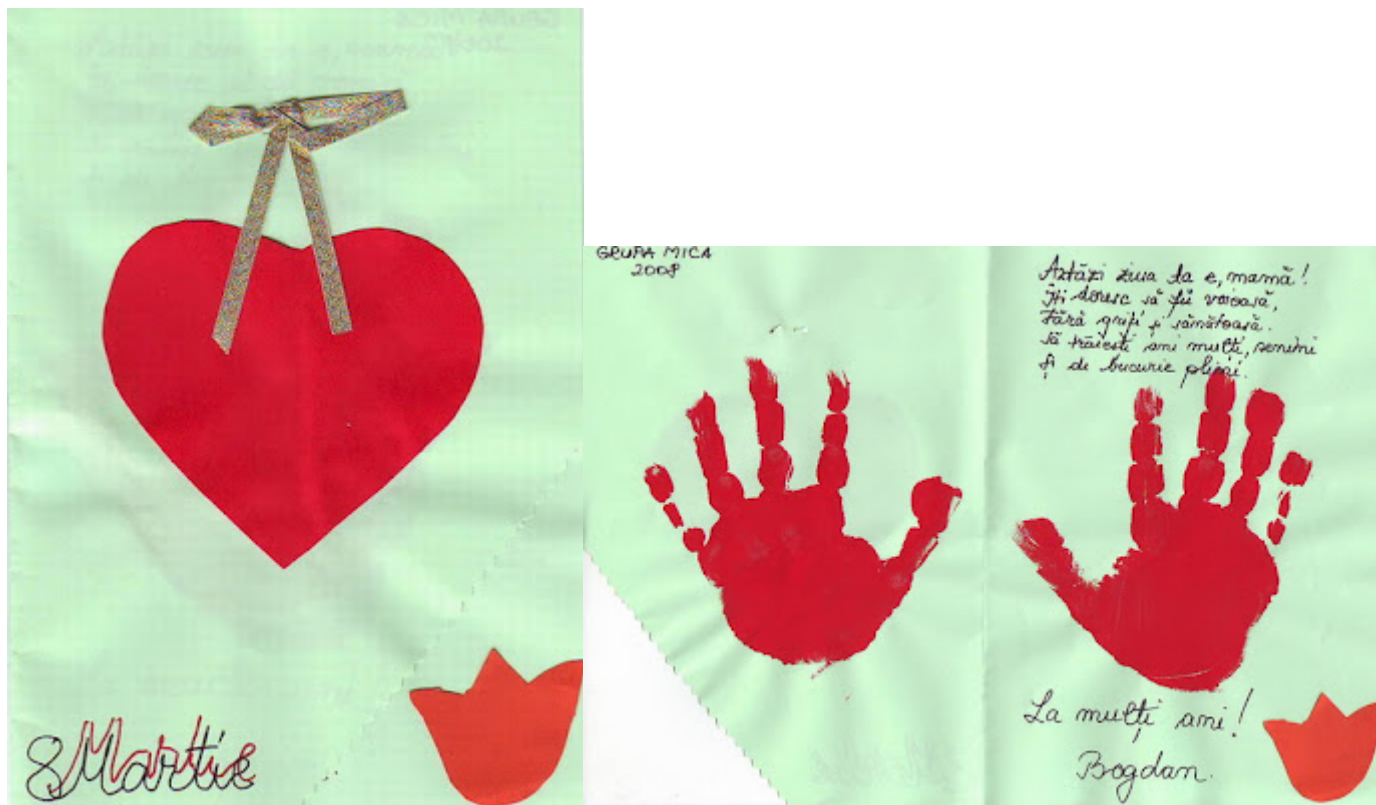


Tort Pestisor cu kiwi

[shashin type="photo" id="15040" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Tort Pestisor, un pestisor cu kiwi, facut cu toata dragostea puiului meu iubit Bogdan, care imi umple viata si inima de fericire!!!!!!!!!!!!

Fiindca mi-a facut o surpriza nemaipomenita de 8 martie (chiar a fost foarte cuminte si acultator si n-a suflat nimic despre surpriza ce a pus-o la cale impreuna cu domnisoarele educatoare □), l-am asteptat si eu pe el cu o surpriza: un tort peste, caci mai nou e fan pestisori...de orice fel :D Na bun, si acum sa va arat „surpriza” pe care mi-a facut-o: cea mai frumoasa felicitare din lume!!!



...neaparut sa scriu si poezioara □

" Astazi ziua ta e, mama!
Iti doresc sa fii voioasa,
Fara griji si sanatoasa.
Sa traiesti ani multi, senini
Si de bucurie plini. "

Toate astea mi-au incalzit sufletul si mi-au adus lacrimi de

bucurie in ochi...

...asa ca, acesta este cadoul meu-surpriza pentru Bogditzu meu scump!!!

Ingrediente pentru 12 portii

Pentru blat:

- 3 oua
- 100 g zahar
- 75 g faina
- o lingurita praf de copt
- 2 linguri de amidon

Pentru crema:

- un ou
- 3 linguri de zahar
- 3 linguri de amidon
- 150 g frisca
- 100 ml lapte
- un pachetel de zahar vanilat

Pentru decor:

- 4-6 bucati de kiwi
- un pachetel gelatina pentru tarte (glazura incolora pentru torturi: Tortenguss)
- 100 g frisca
- zahar tos
- fistic macinat

In afara de acestea:

- o forma patrata pentru copt
- grasime pentru forma

Mod de preparare:

Separati galbenusurile de albusuri. Bateti spuma

albusurile. Amestecati galbenusurile cu zahar pana obtineti o compozitie cremoasa. Turnati albusurile peste aceasta compozitie:



Cerneti faina, praful de copt si amidonul si inglobati-le cu atentie in compozitie:



Incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Ungeti bine forma cu unt si apoi turnati in ea compozitia:



Lasati-o la cuptor aproximativ 15 minute. Dupa ce s-a racit, scoateti blatul din forma:



...si taiati-l pe jumătate:



Acum, cu ajutorul unui bol sau al unui sablon (eu am folosit bolul oval de la cantarul electronic :D) dati-i forma de peste:



...nimic nu se arunca ☐ ...capetele le-am folosit pe post de coada. Trucul asta il stiu dintr-o revista trimisa de Lili a mea cea draga, din indepartata Noua Zeelanda.

Pupici Lili pentru cadoul-surpriza ce ne-a entuziasmat peste masura! Cartile cu torturi pentru copii sint totale!!! Bogdi mi-a facut o lista imaginara, luuuunga, luuuunga cu torturile pe care vrea sa i le fac ☐

...si sa revenim la pestisorul lui Bogdi...

Asa arata, deci, decupat ☐



Amestecati bine oul cu zaharul si amidonul. Adaugati 100 g. frisca si laptele si fierbeti usor, amestecand continuu. Lasati crema sa se raceasca:



Bateti bine restul de frisca si zaharul vanilat apoi turnati compozitia peste crema de mai sus.
Rezulta o crema usoara si gustoasa, perfecta pentru copilasi:



Curatati kiwi, apoi taiati-le felioare subtiri.
Ungeti blatul de jos cu jumatate de crema:



...apoi asezati deasupra lui celalalt blat. Uniformizati restul de
crema cu ajutorul unei palete pe toata suprafata tortului:



Asezati feliile de kiwi in mod regulat peste „pestisor” :



Preparati glazura conform indicatiilor de pe pachet si turnati-o peste feliile de kiwi, incepand din mijlocul tortului:



Bateti bine frisca. Puneti o parte din ea intr-un cornet de bucatarie si faceti cu ajutorul lui un ochi si o branhie ☐



Cu restul de frisca ornati marginea tortului. Cu ajutorul unei palete fixati pe marginea tortului zaharul tos si fisticul... pe care eu, din pacate, nu am mai ajuns sa le „fixez”, fiindca a trebuit sa mergem dupa Bogdi la gradi...

Asa ca atunci cand ne-am intors i-am si aratat pestisorul... asa cum era ☐

A fost foarte incantat!!! Atat de incantat incat intr-o clipita i-a si rontait codita ☐

Sectiune:



Si o felie pentru copilasii vostri...



Lui Bogdi i-a placut atat de mult si a papat cu atata pofta incat plutesc de fericire!!! :)))

Eu stiu cat e de bun tortuletul asta si crema lui pentru ca l-am facut prima data, acum vreo 10 ani!!! ...cand Bogdi meu era inca ingeras...si apoi l-am refacut (chiar pas cu pas) sub forma de omuleti de zapada, mosi craciuni si braduti, aici: Meniu de Craciun