

# Tort Philadelphia sub forma de braduti



Dragii mei, acest Tort Philadelphia sub forma de braduti, „croit” in felul asta ca sa ii bucur inima lui Bogdi, se poate pastra fara probleme chiar si 4 zile la frigider, acoperit cu folie alimentara!

Cand vreti sa il serviti, il ornati rapid cu bombonele M&M sau Skittles si il „pudrati” cu cativa fulgi de nuca de cocos, ca sa para fulguit ☐ Va fi o surpriza minunata nu numai pentru cei mici, veti vedea!!!

Iar daca va plac fructele mai mult decat bombonelele colorate, folositi bucatele de capsuni, kiwi si afine pentru a decora tortul!

Este, fara doar si poate, cel mai usor si rapid tort (**cheesecake**) pe care l-am facut vreodata. Fara coacere, fara gelatina, fara batai de cap sau timp pretios pierdut in bucatarie...intr-un cuvant: perfect! :))

Aviz bucatarelor incepatoare! ☐

## **Ingrediente:**

### **Pentru blatul de biscuiti:**

- 300 g biscuiti cu cacao
- 150 g unt

### **Pentru crema:**

- 400 g branza Philadelphia
- 50 g zahar pudra (vanilat)
- 200 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca

### **In plus:**

- bombonele colorate pe post de globuri (M&M, Skittles)
- 100 g nuca de cocos pentru a intruchipa zapada
- bete de lemn sau batoane de ciocolata pentru trunchiul bradului

## **Mod de preparare:**

### **Preparare blat de biscuiti:**

Topiti untul intr-un vas, la foc mic, sau la microunde. Adaugati biscuitii sfaramati cu sucitorul (puneti-i intr-o pungă de plastic, ca sa nu zboare peste tot prin bucatarie ☐ ) sau macinati-i in blender, la robotul de bucatarie.

Presarati amestecul intr-un strat uniform pe fundul unei forme rotunde cu diam. de 26 cm, cu inel detasabil. Apasati bine cu o lingura pentru a nivela „blatul”. Puneti-l la frigider pentru cca. 30 de minute, timp in care preparati crema.

**Sfat:** puteti unge forma (doar baza) cu ulei de floarea soarelui, ca sa scoateti fara probleme tortul din forma.

### **Crema de branza:**

Amestecati crema Philadelphia cu zaharul. Topiti ciocolata alba la bain-marie sau la microunde si adaugati-o in compozitia de branza, amestecand energic (puteti folosi mixerul).

Bateti frisca pana se intareste usor, apoi incorporati-o in amestecul cu branza. Turnati crema cu grija peste blatul de biscuiti si lasati la frigider peste noapte sau pentru cel putin 3-4 ore.

### **Ornare Cheesecake:**

Cand este gata, scoateti cheesecake-ul din forma si taiati-l in forma de triunghiuri, cum am facut aici: **Braduti de branza**.

Vor rezulta 8 braduti draguti, pe care ii vom orna cu bombonele colorate, ii vom presara cu nuca de cocos si le vom atasa niste bete de lemn, mai mult pentru decor decat pentru stabilitate, deoarece nu vor intra in blat, ci in crema.

Daca veti face asta impreuna cu cei mici, distractia va fi garantata!!!! ...iar „degustarea” se va face pe loc ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Ornati tortul cu bombonelele colorate doar cu putin timp inainte de a-l servi, pentru ca altfel se topesc!

Iata cat de frumos arata la final:



*Laura Sava*

Simpatici foc si deliciosi!!!!!!



*Laura Sava*