

Tort pufos de branza



Acest tort cu branza dulce si blat pufos de unt este, fara indoiala, pe placul tuturor!!!
...mai ales pe placul copiilor ☺

Ingrediente pentru 12 felii

Blat:

- 250 g. unt
- 250 g. zahar
- 1 pliculet zahar vanilat
- 5 oua
- 250 g. faina
- 2 lingurite praf de copt

Crema:

- 500 g. branza de vaci
- 3 linguri de suc lamaie
- 500 ml. smantana dulce pentru frisca
- 50 g. zahar
- 2 pliculete intaritor de frisca
- 4 linguri gem de coacaze sau visine/cirese
- 50 g. migdale tocate
- 2 lingurite cacao
- 2 lingurite zahar pudra

Mod de preparare:

Aluatul se coace, intr-o forma de tort cu diam. de 26 cm, cca. 35-40 de minute apoi se lasa la racit si se scoate cu grija din

forma. Se taie pe doua nivele:



Pentru crema, se amesteca branza de vaci cu suc de lamaie. Frisca se bate cu zahar si intaritor.

Se omogenizeaza apoi inaintu branza de vaci:



Pe nivelul inferior se repartizeaza cateva linguri de gem (cate vreti, de fapt ☐) ...eu am pus sa fie!!! ☐ ...si inca dulceata de mureeeee :))



Se aseaza apoi o treime din crema deasupra:



Se aseaza nivelul superior si se preseaza usor:



Se imbraca tortul cu restul de crema si se orneaza cu migdale, incrustate pe marginea tortului si cu pudra de cacao, pe care o presarati deasupra tortului ajutandu-va de un sablon.

In reteta ei folosesc unul chiar dragut, in forma de floare...de fapt, e vorba despre 12 flori din carton...dar eu m-am ajutat de sablonul asta de la Tupperware, cu care am mai „ornat” si altadata, la fel de rapid, si alte torturi ☐



Si mi-a iesit asa ☐



Rapid si simplu! ...si nici macar migdale nu i-am mai lipit pe margine caci dupa cum era de asteptat toata lumea a sarit pe el :))
...Bogdi a fost, insa, cel mai mare fan!!!!



A fost intr-adevar pufos si foooarte gustos!!! ☐