

Tort Skylanders cu visine si ciocolata alba



Fetelor, dragilor, nu va pot spune prin ce paleta larga de sentimente am trecut de ieri si pana acum!!! Ieri, in 25 septembrie, la 14:45, acum 8 ani de zile, l-am strans pentru prima oara in brate pe Bogdi meu iubit. Era cald si mititel, iar cand i-am simtit pielea si i-am pupat caputul umed parca s-a oprit timpul in loc...nu-mi vine sa cred ca are deja 8 ani!!!!

E atat de frumos, atat de gingas, atat de cuminte...nu ma gandesc decat la el. Tot timpul ☐

Si pentru ca el e viata mea, i-am facut tortul pe care nu a crezut o clipa ca-l va avea, **un tort** cu jocul lui preferat (pe Wii): Skylanders!!!

A fost foooarte fericit fiindca a devenit pentru o zi The Portal Master ☐ , iar eu la fel de fericita sa vad ca i-a placut.

Si ideea tortului, si tortul in sine!

Ingrediente:

Blat:

- 240 g unt
- 225 g zahar tos
- 5 oua mici
- 180 g faina
- 60 g migdale pisate
- 2 lingurite praf de copt

Sirop de zahar:

- 4, 5 linguri zahar
- 250 ml apa
- cateva picaturi de esenta de vanilie

Dulceata de visine:

- 350-400 g visine fara samburi (proaspete sau din congelator)
- 150 g zahar

Crema de ciocolata alba:

- 300 g ciocolata alba
- 250 g branza Mascarpone
- 50 g iaurt gras (grecesc)

Glazura de ciocolata:

- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 2 linguri smantana pentru frisca

In plus:

- o forma de tort cu diam. de 24 cm
- **martipan**

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Decongelati visinele; amestecati-le cu zahar si lasati-le cateva ore sa-si lase siropul (puteti face asta cu o seara inainte). Puneti-le apoi pe foc, cu tot cu zeama, la fiert, la foc mic, pentru cca. 10 minute sau pana se evaporata lichidul (dar nu total, sa nu ramana seci).

Se macina la robot sau cu mixerul vertical (de mana). Daca nu aveti asa ceva, zdrobiti-le cu o furculita si treceti-le printr-o sita. Lasati la racit.

Preincalziti cuptorul la semnul 3 sau 170 grade C (foc moale). Ungeti usor o tava rotunda cu diametrul de 24 cm. si tapetati fundul cu hartie de copt.

Preparare blat:

Puneti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, intr-un castron incapator impreuna cu zaharul tos. Bateti cu mixerul cateva minute, pana se spumeaza (2-3 minute). Separati ouale; adaugati galbenusurile , unul dupa altul, amestecand bine dupa fiecare, in compozitia de unt. Adaugati faina cernuta impreuna cu praful de copt si migdalele macinate si mixati pana se omogenizeaza bine. Bateti albusurile spuma cu un varf de cutit sare si adaugati-le in compozitie, amestecand usor, cu o spatula, pana cand ingredientele se omogenizeaza si capata o consistenta cremoasa.

Turnati amestecul in tava si neteziti suprafata. Coaceti cca. 45 de minute, pana s-a rumenit si s-a copt (o scobitoare infipta in mijlocul blatului trebuie sa iasa curata). Lasati sa se raceasca 10 minute, apoi rasturnati blatul si lasati-l sa se raceasca pe un gratar.

Crema de ciocolata:

Puneti ciocolata alba intr-un castron termorezistent deasupra unei cratite cu apa care fierbe mocnit si incalziti usor 3-5 minute, amestecand din cand in cand, pana la topirea ciocolatei. Acesta este procedeu de fierbere la aburi sau cunoscuta bain-marie □ ...desigur, puteti topi ciocolata si la microunde, dar nu la putere

mare pentru ca exista riscul „sa se taie”, ciocolata alba fiind foarte sensibila la topit (se fac pauze dese pentru a amesteca in ciocolata). Se amesteca apoi ciocolata topita, si putin racorita, cu mascarpone si iaurt. Se lasa deoparte.

Siropul:

Puneti apa cu zaharul la fiert pentru cca. 5 minute. Lasati la racit si adaugati esenta.

Finalizare tort:

Taiati blatul pe doua niveluri, pe orizontala (veti obtine 3 blaturi subtiri). Insiropati fiecare blat cu sirop de zahar (nu toate deodata, ci pe masura ce montati tortul). Asezati, asadar, un blat pe platou si intindeti deasupra jumatate din dulceata de visine racita. Puneti peste stratul de visine jumatate din crema de ciocolata alba si nivelati. Deasupra, asezati cu grija cel de-a doilea blat. Intindeti cealalta jumatate de dulceata de visine si restul de crema de ciocolata. Acoperiti cu ultimul blat.

Intindeti martipanul intre doua folii de plastic sau doua hartii de copt si imbracati tortul. Lasati tortul la frigider, infoliat, peste noapte.

Topiti ciocolata impreuna cu smantana pentru frisca la bain-marie sau la microunde. Amestecati energic. Daca e prea groasa, mai adaugati o lingura de smantana (rece). Veti obtine o crema densa dar matasoasa.

Puneti in mijlocul tortului o farfurioara intoarsa, cat sa cuprinda cercul puterii, unde vor sta eroii preferati ☐ , si glazurati tortul (pe portiuni mici), ajutandu-va de o lingurita. Taiati fasii de martipan si vopsiti-le cu colorant alimentar lichid, verde (din albastru si galben se obtine verde). Asezati lumanarile si pregatiti-va pentru petrecere!!! Noi am avut una pe cinste ☐



Poze cu cel mai scump copil din lume si cel mai fantastic si delicios tort ☐



Laura Sava



La multi ani, Bogdi, tu esti iubirea lui mami si a lui tati!!!!!!

