

Tort "Happy Birthday"

Tort "Happy Birthday"

Ingrediente :

Blat: 150 g faina, 1 vf cutit praf copt, 125 g unt, 250 ml lapte, 4 oua, sare.

Crema si decor: 500 g iaurt simplu, 2 intaritor frisca, 10 g gelatina, 600 ml frisca, 175 g zahar pudra, 2 pachetele zahar vanilat, 300 g fructe (de preferat ceva putin mai acru, nu foarte dulce, de ex: mandarine, capsuni, zmeura), zahar pudra pentru decor.

Preparare :

Untul bucati se pune la fiert impreuna cu laptele. Cind laptele da in clocot se toarna dintr-o data faina amestecata cu praful de copt si se amesteca foarte rapid pina cind masa se desprinde de pe fundul vasului.

Se incinge cuptorul la 200 grade Celsius. Se lasa blatul sa se raceasca si dupa aceea se pun, rind pe rind oale intregi. Se amesteca pina cind se obtine un aluat compact.

2/3 din aluat (se poate se ramina din aluat destul de mult) se aseaza pe o forma rotunda tapetata cu hirtie (ca sa iasa bine se pune aluatul intr-o forma de spritat si se fac cercuri concentrice nu prea groase) si se coace 35 de minute.

Din restul de aluat se fac 12 mici gogoase care se coc 25 de minute. Se rastoarna blatul si se lasa sa se raceasca.

Iaurtul se scoate din frigider chiar inainte de a incepe pregatirea blatului pentru a nu fi prea rece. Gelatina se inmoaie si se

incalzeste la foc slab. Intre timp se amesteca iaurtul cu zaharul pudra si se toarna incet in gelatina.

Se da la rece. Se bate frisca cu intaritorul de frisca si zaharul vanilat si cind iaurtul incepe sa se intareasca se incorporeaza frisca in masa de iurt. Se adauga fructele, taiate sau intregi, dupa preferinta.

Se intinde crema pe blatul incercuit cu un inel de tort. Se da la rece pina se intareste crema. Se orneaza cu gogoselele de aluat si cu fructe. Se pudreaza cu zahar.