

Tort - Iepurașul de Paști



Mediu

Ingrediente:

Pentru blatul de pișcot:

15 pișcoturi
50 g ciocolată amăruie rasă
100 g unt

Pentru umplutură:

1 plic Gelatină de la Dr. Oetker
250 g brânză proaspătă
250 g smântână fermentată
sucul de la o lămâie
150 g Zahăr pudră de la Dr. Oetker
2 linguri de rom

15 pișcoturi
300 ml frișcă lichidă

Pentru decor:

câteva căpșuni (aprox. 40 căpșuni)
100 ml frișca lichidă
1 plic întăritor de frișcă de la Dr. Oetker
2 bomboane de ciocolată
câteva spaghete
5 pișcoturi

Mod de preparare:

Pentru blatul de pișcot, se pun pișcoturile într-o pungă și se închide pungă. Cu ajutorul unui sucitor pentru aluat se fărâmițează pișcoturile, urmând a fi puse într-un recipient. Se topește untul și împreună cu ciocolata se adaugă peste pișcoturile fărâmițate. Se amestecă bine.

Se așează un inel detașabil pentru tort pe un platou. În inel se toarnă amestecul cu pișcoturi și se tasează obținându-se un blat plat.

Pentru umplutură, se înmoaie gelatina în 100 ml apă rece conform instrucțiunilor de pe ambalaj timp de 10 minute. Se adaugă brânza,



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro

smântâna, sucul de lămâie și zahărul pudră. Se amestecă bine. Se încălzește romul (nu se fierbe). Se adaugă gelatina în rom și se amestecă până când aceasta se topește. O parte din compoziția cu brânză proaspătă se amestecă cu gelatina, care în prealabil a fost topită, iar apoi se încorporează și restul de compoziție cu brânză. Pișcoturile se fărâmițează mai fin și se amestecă cu compoziția de brânză. Se bate frișca și se încorporează în amestec. Toată compoziția se distribuie peste blatul de pișcoturi. Tortul se lasă la răceală timp de aproximativ 3 ore.

Se detașează inelul pentru tort.

Pentru decor, se curăța, se spală căpșunile, se lasă la uscat și se taie în jumătăți (o parte din jumătățile de căpșuni se taie felii). Se decorează marginea tortului cu jumătățile de căpșuni. Căpșunile tăiate felii sunt ornate pe suprafața tortului astfel încât să se obțină fața unui iepuraș.

Pentru obraji iepurașului și ochi, se bate frișca cu întăritorul pentru frișcă, iar compoziția rezultată se introduce într-un șpritz pentru decor. Cu ajutorul șpritzului desenăm ochii și botul iepurașului. O căpșună va fi nasul. Cu bomboanele de ciocolată vor fi decorate pupilele, iar cu spaghetti mustățile. Se presară pișcoturi fărâmițate. Tortul se ține la rece până la servire.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro