

# Brad de Crăciun din prăjituri

Cum să transformi dulciurile rămase nemâncate într-un brad superb de Crăciun

1 tort  grad de dificultate mediu  up to 120 Min.



## Ingrediente:

### Utensils:

### Aluat:

500 g resturi din prăjituri mai vechi, biscuiți, croasanți de cu o zi înainte etc.  
50 g unt  
75 g cremă de brânză  
1 linguriță scorțișoară (măcinată)  
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker  
zahăr pudră (după gust)

### Pentru decorare:

300 g glazură de ciocolată albă  
Colorant alimentar verde Dr. Oetker  
1 plic Ornamente Perle Dulci  
bomboane colorate de ciocolată (roșii)  
Ornamente Fulgi Îndulciți

## 1 Pentru brad:

Pentru blat, se mărunțește fin prăjitura, biscuiții sau croasanții folosind un blender. Se adaugă untul, brânza, scorțișoara și coaja de portocală și se amestecă toate laolaltă. Se poate adăuga puțin zahăr pudră după gust, dacă se dorește.

## 2 Se formează 19 bile de mărime egală, se introduce o frigăruie de lemn în fiecare bilă și se lasă în congelator pentru cel puțin 3 ore.

## 3 Pentru glazură:

Se toacă mărunt glazura și se topește pe baie de aburi. În glazura topită se încorporează colorantul alimentar verde. Se înmoaie acadelele în glazura topită, se lasă excesul să se scurgă apoi se așază pe hârtie de copt. Se scot frigăruile de lemn și se lasă glazura să se întărească. Restul de glazură se trece într-un poș.

**4 Pentru decor:**

Pe un platou de tort se aşază acadelele suprapuse în așa fel încât să se formeze un pom de Crăciun (de jos în sus: 7 acadele, 7 acadele, 4 acadele, 1 acadea). Glazura topită se folosește pentru a lipi acadelele între ele și pentru a umple orice gol eventual rămas. Se lipesc bilele de ciocolată și bilele de zahăr. La final se adaugă un fulg de zăpadă drept stea pe bradul de Crăciun.

**Sfat:**

Prăjitură Brad de Crăciun se recomandă să se consume în maxim două zile de la preparare, deoarece glazura de pe acadele va începe să se crape dacă este lăsată mai mult. Restul de glazură se poate folosi pentru prăjituri de ciocolată, fursecuri etc.