



Tort Mickey si Minnie la party

Tort Mickey si Minnie la party – blat de cacao, crema de ciocolata, crema de fructe de padure

Dragii mei, acest tort a reprezentat inca o provocare pentru mine in ceea ce priveste modelajul de figurine. Recunosc ca nu sunt perfecta in modelaj, dar cand fac un tort pentru copii, parca totul e mai usor si mai frumos. Bianca Nicole ii iubeste tare mult pe Mickey si pe Minnie, de aceea mamica ei a optat pentru un tort cu aceste doua personaje, foarte dragi multor copii.



Sper din suflet ca aniversarea celor doi anisori sa-i fie infrumusetata cu acest tort!



La multi ani, Bianca!!!



Pentru acest tort este nevoie de un balt de cacao de 26 cm, pe care l-am preparat dupa [aceasta reteta](#).

Sirop

Ingrediente

- 500 ml apa
- 150 grame zahar
- Esenta de nuca si rom

Preparare

Intr-o cratita, punem zaharul la caramelizat la foc mic. Cand zaharul este complet caramelizat, adaugam apa, cu grija sa nu va ardeti si lasam pe foc pana se topeste zaharul apoi

oprim focul.



Lasam sa se raceasca, apoi adaugam esenta de rom si de nuca (daca aveti).

Crema ganache de ciocolata

Ingrediente crema ganache de ciocolata

- 200 grame ciocolata neagra (de exemplu [aceasta](#))
- 200 grame ciocolata cu lapte
- 400 ml smantana lichida (va recomand [aceasta smantana](#), buna si ieftina)

Preparare

Punem smantana lichida la foc mic pana ajunge la punctul de fierbere. Oprim focul si adaugam ciocolata rupta bucati. Lasam cateva minute, apoi cu un tel omogenizam foarte bine. Crema se lasa sa se racoreasca 10 minute, apoi o transferam intr-un alt vas, acoperim cu un capac si o punem la frigider pentru 3-4 ore sau pana cand a inceput sa se ingroase.



Cand s-a ingrosat, o scoatem din frigider si o mixam la viteza mare pana obtinem o crema spumoasa.

Crema de fructe de padure

Ingrediente crema de fructe de padure

- 250 grame fructe de padure
- 125 grame zahar
- 1 $\frac{1}{2}$ lingura de amidon
- 235 grame frisca batuta
- 250 grame mascarpone
- 2 linguri zahar pudra pentru mixat frisca
- zahar vanilat bourbon (optional)

Preparare

Intr-o cratita, punem pe foc mic fructele de padure impreuna cu zaharul. Fierbem aproximativ 10-15 minute, apoi adaugam amidonul dizolvat in 3-4 linguri de apa.. Amestecam foarte bine, mai lasam pe foc 2-3 min apoi lasam sa se raceasca



foarte bine.

In vasul mixerului, batem smantana cu cele 2 linguri de zahar



pudra.

In alt vas, mixam putin mascarponele, si adaugam fructele si frisca batuta si vanilia.



Mixam putin, cat sa se omogenizeze



crema.

Asamblare

Taiem blatul de tort in 4 foi.

Pe un suport sau un platou, fixam inelul de tort, punem o



foaie de blat si o insiropam.

Punem

$\frac{1}{2}$ din cantitatea de crema de ciocolata si acoperim cu a doua



foaie de blat.

O insiropam si pe aceasta, punem crema de fructe de padure si o acoperim cu a treia foaie de blat. Din nou insiropam, punem cealalta jumatate de crema de ciocolata, si acoperim cu ultima foaie de blat, pe care de asemenea, o insiropam. Punem tortul la frigider pentru cateva ore, apoi indepartam inelul de tort.



Daca imbracati tortul in pasta de zahar, e recomandat sa-l

ungeti cu un strat de unt frecat cu putin zahar pudra.



Lasam la rece aproximativ 30 de minute, apoi putem intinde pasta de zahar si imbracam tortul.



Enjoy!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai încercat aceasta rețetă?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!