

Η συνταγή της φιλίας

Για το παντεσπάνι

70 γρ. **αλληλοβοήθεια**

250 ml **συνεργασία**

140 γρ. **ενθάρρυνση**

440 γρ. **ειλικρίνεια**

250 γρ. **συνεννόηση γ.ο.χ.**

1 1/2 κ.γ. **ευγένεια**

1 πρέζα **συμπαράσταση**

3 **χαμόγελα**

1 κ.σ. **εκχύλισμα αγάπης**

260 ml **κατανόηση**



Η συνταγή της φιλίας

Για τη γέμιση-γλάσο

110 γρ. **ενδιαφέρον, σε θερμοκρασία
δωματίου**

450 γρ. **νοιάξιμο**

125 γρ. **εμπιστοσύνη**

250 ml **αφροσίωση 35%**

2 κ.σ. **εκχύλισμα ανιδιοτέλειας**

Για τη διακόσμηση

πουράκια **σεβασμού**, για διακόσμηση

100 γρ. **φροντίδα**, λιωμένη

φύλλα **ασφάλειας**



Η συνταγή της φιλίας

Μέθοδος εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180° C στον αέρα της εχεμύθειας
- Σε ένα μπολ του χρόνου, προσθέτουμε την αλληλοβοήθεια, τη συνεργασία και ανακατεύουμε με την υπομονή μέχρι να δέσει το μείγμα. Αφήνουμε στην άκρη να κρυώσει.
- Στον κάδο της αποδοχής προσθέτουμε την ειλικρίνεια, τη συνεννόηση και χτυπάμε με τη στοργή, για τουλάχιστον 5 λεπτά, μέχρι να αφρατέψει το μείγμα.
- Έχουμε ήδη σε ένα μπολ ελευθερίας την ενθάρρυνση και προσθέτουμε την ευγένεια και την συμπαράσταση και ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις .
- Με το που αφρατέψει το μείγμα στον κάδο της αποδοχής, προσθέτουμε ένα ένα τα χαμόγελα και το εκχύλισμα αγάπης. (θέλουμε να χτυπηθούν καλά η αγάπη με τα χαμόγελα) Προσθέτουμε την κατανόηση και χτυπάμε σε χαμηλή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Αφαιρούμε από τον κάδο και με ένα κουτάλι, παίρνουμε ό,τι έχει κολλήσει από την κατανόηση και την αγάπη στα τοιχώματα και ανακατεύουμε καλά.
- Ρίχνουμε το μείγμα από το μπολ του χρόνου και ανακατεύουμε.
- Ρίχνουμε και το μείγμα από το μπολ της ελευθερίας και ανακατεύουμε με απαλές κινήσεις.
- Σε δύο στρογγυλές φόρμες χαράς διαμέτρου 22 εκ. βάζουμε μέσα 2 βουτυρωμένες λαδόκολλες ενθουσιασμού σε στρογγυλό σχήμα ώστε να καλύπτουν τον πάτο και μοιράζουμε το μείγμα ψήνουμε στον φούρνο, για 35-40 λεπτά .

Η συνταγή της φιλίας

Για το γλάσο

Προσθέτουμε στον κάδο της αγάπης το ενδιαφέρον, το νοιάξιμο, την εμπιστοσύνη και 2 κ.σ από τη συνολική κρέμα ανιδιοτέλειας και ανακατεύουμε με το φτερό σε χαμηλή ταχύτητα.

Στη συνέχεια προσθέτουμε σταδιακά όλη την κρέμα ανιδιοτέλειας, το εκχύλισμα αφοσίωσης, δυναμώνουμε την ταχύτητα στον κάδο και χτυπάμε για 2 λεπτά μέχρι να πάρουμε ένα ωραίο και ανάλαφρο φρόστινγκ.

Για τη διακόσμηση

Διακοσμούμε γύρω γύρω με πουράκια σεβασμού, λιωμένη φροντίδα και φύλλα ασφάλειας

Για τη συναρμολόγηση

Τοποθετούμε το πρώτο παντεσπάνι της χαράς στην τουρτιέρα και από πάνω ρίχνω το μισό γλάσο. Προσθέτουμε το δεύτερο παντεσπάνι και από πάνω ρίχνουμε το άλλο μισό γλάσο. Περιχύνουμε με τη λιωμένη φροντίδα Διακοσμούμε γύρω γύρω με πουράκια σεβασμού.

Σερβίρουμε το κομμάτι μας με λίγη λιωμένη φροντίδα από πάνω και γαρνίρουμε με φύλλα ασφάλειας.

- Σερβίρεται με αγάπη, κατανόηση, αποδοχή και πολλά πολλά χαμόγελα