

Briose cu inimioara decupata



Briose cu inimioara decupata: pentru sarbatoritele lunii!!

Dragi mamici, bunici, sotii, iubite, fete dulci ☺ , va daruiesc, cu cateva zile inainte de ziua femeilor care se apropie repejor, un cadou dulce, incarcat de emotie si recunostinta, niste **briose** cu inimioara decupata, gingase si frumoase ca voi!!!

Sa fiti sanatoase (pe mine inca ma doare rau spatele), s-aveti parte de alintari si de iubirea celor dragi!

V-as fi adus cu mare drag si-un ghiocel, asa cum fac in fiecare **primavara** dar mi i-a cules Bogdi pe toti acum cateva zile ☺ Iubirea lui mami!!!

Ingrediente:

Aluat de briose:

- 160 g zahar
- 170 g unt
- 3 oua, batute
- 180 g faina
- o lingurita praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu

Crema de Mascarpone:

- 200 g mascarpone
- 25 g zahar pudra
- cateva picaturi de colorant alimentar rosu

In plus:

- zahar pudra, pentru ornat

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se aseaza hartiute de hartie in forma speciala de briose.

Preparare aluat de briose:

Se bat intr-un bol inalt untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul. Nu mult, doar cat sa-si schimbe un pic culoarea (2 minute). Se adauga apoi ouale batute separat, ca pentru omleta, si amestecul de faina+praf de copt+bicarbonat (daca reusiti sa le si cerneti inainte, cu-atat mai bine ☺).

Nu exagerati cu amestecatul! Cand vedeti ca aluatul e omogen, turnati-l in forme.

Coacere:

Briosele se coc cca. 18-20 de minute sau pana cand trec de proba scobitorii:



Se lasa sa se raceasca bine in forme, dupa care se pot scoate pe un gratar de bucatarie, sa se raceasca complet:



Crema de Mascarpone:

In acest timp, se prepara crema: se bate cateva secunde branza mascarpone cu mixerul la viteza mare. Se adauga zaharul pudra si se bate inca putin, dar la viteza cea mai mica (pentru ca zaharului pudra-i place tare mult sa zboare ☐).

La sfarsit, se adauga colorantul alimentar si se amesteca totul foarte bine. Eu nu am pus foarte mult, fiindca am vrut sa obtin o nuanta pala de roz, dar voi puteti sa puneti mai mult.

Finalizare:

In continuare, se taie capacelele brioselor cu un cutit zimtat:



Se decupeaza apoi in mijlocul fiecarui capacel o forma inimioara:



Ornare briose:

Suprafetele brioselor se ung cu crema. Eu am mai lasat cateva linguri deoparte, pentru ca le-am testat si intr-o alta varianta. Detalii mai jos ☐



Capacele brioselor se pudreaza cu zahar praf si apoi se aseaza inapoi pe briose, apasand putin:





Brioșe inimioara, pentru voi!!!! <3





Iar aici e versiunea „briose inimioara umplute”, ce mi s-a parut la fel de apetisanta. Am umplut „inimioarele”, dupa cum bine v-ati dat seama :))



Laura Sava



Laura Sava



Alegeti varianta care va place mai mult! Vor fi la fel de delicioase ☐

**Diplomatico-desert fara coacere
cu cafea si rom**



Diplomatico-desert fara coacere cu cafea si rom, asa mi-am intitulat cea de-a 1300 postare, postare care celebreaza 10 ani de blog...10 ani impliniti chiar **astazi** ☐

Credeam ca ma vor napadi aduceri aminte, lacrimi, stari, ameteli ☐, dar nu e deloc asa. Ma simt atat de implinita, de serena (poate si fiindca m-am indopat cu **prajitura** asta delicioasa toata ziua, haha), atat de „cu gandul la voi”, incat nu vreau decat sa va multumesc pentru ca mi-ati fost alaturi de atata vreme.

Nu stiu cum va fi peste alti 10 ani dar sper sa fiu la fel de bucuroasa si, cel mai important, sa va am inca langa mine!!!

La multi ani noua! ☐

Ingrediente:

- 200 g ciocolata cu lapte
- 200 g ciocolata cu 50% cacao

- 500 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 200 ml cafea tare, rece
- 4 linguri rom
- 250 g piscoturi (cca. 30 de bucati)

Party!!!!!! ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Umeziti o forma de chec si acoperiti-o cu folie transparenta (si baza si marginile, tot interiorul formei). Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o la bain-marie sau la microunde (cu pauze, in care se amesteca). Lasati-o deoparte, sa se raceasca.

Preparare crema de ciocolata:

Bateti smantana pentru frisca (intr-un bol adanc si tinut la frigider cu 10 minute inainte) cca. 2-3 minute sau pana cand se intareste usor (nu tare, ca pentru ornat). Adaugati zaharul pudra si mai bateti cateva secunde. Amestecati apoi cu ciocolata topita, cu ajutorul mixerului, dar nu la viteza maxima. Puneti cateva linguri bune de crema pe fundul formei si nivelati.

Sirop de cafea cu rom:

Cafeaua si romul se amesteca intr-o farfurie nu foarte adanca.

Asamblare prajitura:

Piscoturile se inmoaie, unul cate unul, in amestecul de rom si cafea, pe ambele parti (nu le lasati prea mult, fiindca vor absorbi mult lichid) si se aseaza intr-un singur rand, deasupra stratului de ciocolata. Mie, la un rand, mi-au intrat 6 piscoturi intregi si 3 piscoturi pe care le-am taiat putin la capete, ca sa intre perfect in forma (le asezati pe lung).

In continuare, se toarna jumatate din crema ramasa si se acopera cu inca un strat de piscoturi insiropate. La final, se toarna restul de crema si inca un rand de piscoturi, de asemenea, insiropate. Eu pe ultimul rand am inghesuit cate 4 piscoturi pe un rand, rezultand un strat cu 12 piscoturi (am taiat un pic din latimea unui piscot, ca sa intre mai bine).

V-am zapacit, asa e?! ☐ Faceti cum vreti, nu va stresati, important e ca straturile de piscoturi sa fie urmate de straturi de crema.

Finalizare desert:

Cand sunt toate gata, se infoliaza forma si se lasa la frigider

peste noapte. Cand vreti sa il serviti, puneti un platou deasupra
formeii de chec si apoi, cu o miscare ferma, rasturnati-l.
Inlaturati folia, ornati-l cu ciocolata rasa sau cu frisca batuta,
presarata cu cacao, si...savourati :))





E o minune desertul asta pliiin cu ciocolata!!! ☐ Iar romul il transforma in ceva si mai minunat :))

Daca, cumva (sper sa nu ☹), nu aveti un rom bun, de calitate, puteti folosi in locul lui **lichior de cafea** sau **visinata**. Ori, daca vreti sa pape si copiii, inlocuiti alcoolul si cafeaua cu lapte indulcit cu cacao.

E delicios!!!!!!



Laura Sava



Pentru voi, cu mare drag!!!

Va imbratisez pe toti!!!



Lipie cu legume pentru copii



Lipie cu legume pentru copii, o reteta minunata facuta in intregime de Bogdi meu iubit!

Dragilor, acum doi ani, cand m-am implicat in proiectul Scoala Legumelor cu simpaticele mele **mini pizza pentru copii**, nu credeam ca lupta de imprietenire a celor mici cu legumele va continua ☐

Dar ma bucur din tot sufletul ca e asa, pentru ca Bogdi meu drag a reusit sa ma impresioneze (nu e prima data) cu o reteta speciala, o lipie cu legume pentru copii, absolut delicioasa, pe care a pregatit-o chiar el!!!

E adevarat ca e mai mare acum, are deja 12 ani, si ii si face placere sa petreaca timp alaturi de mine in bucatarie, dar nu a fost nici el mereu asa.

Realizez ca (poate) am fost mai norocoasa decat multi dintre voi, dat fiind faptul ca a acceptat inca de mic diverse legume (cu mici caraieli, e adevarat ☐).

...dar, de asemenea, a contat foarte mult si faptul ca i-am vorbit,

ori de cate ori puteam, despre ce inseamna a manca sanatos si l-am implicat in diverse activitati, cum ar fi sa aleaga legumele preferate din magazin, in felul asta descoperind mereu altele noi si suscitandu-i interesul.

Iar cand il rugam sa pregatim impreuna, ocazional, masa, raspundea intotdeauna pozitiv!

Si da, mi-a trecut si mie prin cap ca „e prea mic, nu vreau sa se raneasca” sau „bucataria va arata ca dupa bombardament”, dar am observat de fiecare data ca gatitul alaturi de el nu presupunea doar murdarie, ci si multa, multa distractie!

Pe timp de iarna situatia devine si mai sensibila, dar va pun la dispozitie **Ghidul Scoala Legumelor**, un proiect sustinut de **Maggi**, ce poate fi descarcat gratuit si care vine in ajutorul parintilor cu diferite trucuri si sfaturi, cat si cu o serie de retete ca sursa de inspiratie pentru parinti.

La fiecare reteta sunt trecute o serie de activitati pentru cei mici: de la alesul legumelor la spalatul lor sau ornarea farfuriei cu mancare la final, asa ca sunt sigura ca veti reusi ☐

Ingrediente pentru 4 portii:

Umplutura lipie:

- 150-180 g broccoli
- 3, 4 rosii mititele
- 1, 2 legaturi subtiri de ceapa verde
- 2 morcovi lungi si subtiri
- un ardei kapia (optional)
- salata asortata (endivia, frisee, radicchio, lollo rosso)
- 60-80 g branza Feta sau mozzarella
- 500 g piept de pui

In plus:

- 4 lipii (cu grau spelta si ovaz)
- 150 ml lapte pentru sosul de broccoli

- sare si piper dupa gust

Mod de preparare:

Pregatirea legumelor:

Prima si prima data se aduna toate legumele pe un platou si se prepara „sosul” de broccoli...si am sa va povestesc cum l-a facut Bogdi ☐

A desfacut broccoli in buchetele mici si le-a spalat bine sub jet de apa rece:



Le-a taiat apoi in felii subtiri si le-a pus intr-o oala, impreuna cu laptele si sare+piper dupa gust, la fiert (focul sa fie mic).

A pus capacul peste oala, dar nu complet, pentru ca aburii sa poata evada, si a amestecat din cand in cand.

In momentul in care broccoli s-a inmuiat putin, adica dupa cca. 6-8 minute, a dat oala deoparte si a lasat la racit.

Cand s-a racorit bine, a transferat feliile de broccoli in bolul

mixerului vertical (cel de mana) si le-a facut piure.

N-am poza decat cu pegatirile preliminare ☐



In continuare, a spalat ceapa verde, ardeiul (pe care nu l-am mai folosit, fiindca am uitat de el ☐) si morcovii, pe care i-a taiat in fasii subtiri cu ajutorul curatatorului de legume:



A taiat rosiile...cu maaare precizie!!! :))



Pregatirea branzei si a carni:

A taiat branza Feta si a inceput sa „cladeasca” lipiile. Carnea de

pui am prajit-o eu la gratar ☐

A uns fiecare lipie cu sos de broccoli, a pus rosii, piept de pui, fasii de morcov, ceapa verde, pe care a taiat-o el in inele, branza Feta, pe care a faramitat-o cu degetele (si care ii aminteste de Grecia) si salata.

Mai jos, toate aceste actiuni delicioase:











La final, a rulat cu grija fiecare lipie...si ne-a chemat la masa ☐





Mulumim mult, mult, Bogdi, a fost delicios!!! Sa ne mai faci! ☐



Batoane cu marshmallows si orez expandat



Aceste batoane cu marshmallows si orez expandat sunt super rapide si **fara coacere**, adica intr-un cuvint: grozave!!!

Nu trebuie decat sa cantarim ingredientele, sa le amestecam si sa turnam totul intr-o tava ☐

Sunt niste gustarele dulci si crocante, cu efect imediat de-nviorare! :))

Ingrediente:

- 200 g marshmallows sau bezele moi
- 70 g unt
- 100 g orez expandat (natural)
- 200 g ciocolata cu 50% cacao

Orezul expandat il puteti gasi in magazine sub forma de fulgi, la

punga, sau sub forma de rondede, iar bezelele moi, faimoasele marshmallows, pe care eu le-am gustat prima oara pe la inceputul anilor '80, in **Maroc**, se gasesc acum si la noi, in mai multe variante.

Mod de preparare:

Modul de preparare al batoanelor e foarte usor: topiti intr-un castron, la foc mic, marshmallows impreuna cu untul (amestecati des), dar nu total, ci sa mai ramana cateva bucatele intregi de bezea moale.

Luati de pe foc si adaugati orezul expandat (daca aveti rondede, rupeti-l in bucatele sau sfaramati-l la robot). Amestecati totul foarte bine.

Turnati apoi compozitia rezultata, care va fi lipicioasa si se va intinde in fire, ca un zahar ars, intr-o tava de aprox. 25 cm. x 16 cm, unsa cu unt.

Nivelati suprafata cu dosul unei linguri ude. Cu rabdare ☐ La final, turnati ciocolata topita deasupra si lasati la racit.

Cand vreti sa feliatii desertul, folositi un cutit care taie bine, tinut cateva secunde in apa fierbinte (stergeti lama cutitului inainte de a felia).

Un desert usor si delicios!!!



Noi l-am savurat cu mare placere, chiar daca, cu ocazia asta, am ingerat si cateva E-uri :)) Daca treaba asta se intampla doar asa, din cand in cand, suntem in siguranta..

Bogdi in actiune! ☐





Pentru un plus de energie, e desertul ideal! Si va promit ca va mai aduc si alte batoane de genul asta, in care sa incorporez fructe uscate, crude sau ce-oi gasi eu de cuviinta ☐ Daca aveti vreo preferinta, sunt numai (ochi) si urechi!!! :))

**Torturi inimioara si alte
retete pentru Ziua
Indragostitilor**



Am scris eu in titlu Torturi inimioara si alte retete pentru Ziua indragostitilor (Valentine's Day sau Dragobete, fiecare sarbatoareste ce vrea, nu intram in polemica ☐) dar foarte multe **torturi in forma de inima** pe blog nu am.

De fapt, nu am decat 2 ☐ In rest, mai am doua torturi ornate cu inimioare si vreo doua, trei retete dulci, pe care vi le afisez mai jos.

Dar nici nu cred ca e nevoie de mai mult, pentru ca stim cu totii ca gestul e cel care conteaza si ca fiecare zi poate fi una „a indragostitilor”!!!

Iubiti-va, asadar, mereu...si rasfatati-va cu mici cadouri. Dulci sau nu :))

Voi incepe micuta mea colectie, presarata cu iubire ☺ , cu tortul meu preferat (e si fara faina):

1. Tort inimos de cafea si ciocolata: <http://www.laurasava.ro/2007/10/16/tort-inimos-de-cafea-si-ciocolata/>

2. Tort Latte Macchiato: <http://www.laurasava.ro/2012/02/20/tort-latte-macchiato/>

3. Tort Inima picanta cu zmeura: <http://www.laurasava.ro/2009/03/12/tort-inima-picanta-cu-zmeura/>

4. Tort Mousse au chocolat: <http://www.laurasava.ro/2012/10/09/tort-mousse-au-chocolat/>

Aceasta reteta de „Acadele pentru fete”: <http://www.laurasava.ro/2007/10/11/acadele-pentru-fete/>, e una foarte inedita, drept pentru care o voi prezenta separat de restul (pe care le gasiti mai jos). E vorba despre niste muffins care au prins „radacini” in mici ghivece de flori (ghivece noi de lut, tapetate cu hartie de copt, nu va speriatii!), bine insiropate cu suc de portocale si ornate cu inimioare de beza. Colorate-n roz, da! ☺

Va daruiesc cu drag o inimioara:



Un plus de inspiratie:

Alte idei dragute, si foarte apetisante, pe aceeasi tema, gasiti mai jos:

Fursecuri inimioara cu mascarpone: <http://www.laurasava.ro/2016/05/10/fursecuri-inimioara-cu-mascarpone/>



Inimioare dulci cu mascarpone si
visine: <http://www.laurasava.ro/2008/06/05/inimioare-dulci-cu-mascarpone-si-visine/>



Nu stiu daca anul asta reusesc sa pregatesc ceva deosebit si, mai ales, in forma de inimioara, pentru ca nu-mi mai gasesc forma □ ,

dar daca fac ceva frumos, va anunt!!!!

Sper sa incercati macar o reteta din cele prezentate, daca nu chiar pe toate. Va imbratisez pe toti cu drag si va doresc sa fiti inconjurati numai de iubire!!! Iubire adevarata!

Placinta cu varza acra si piept de porc afumat



Placinta cu varza acra si piept de porc afumat!!

Au trecut atatea zile de cand nu am mai scris nimic pe blog si imi era atat de dor de asta!!! Acum, insa, dupa ce m-am adunat din haosul dezlantuit de ultimele zile ale lunii ianuarie, am intrat in bucatarie si am copt o placinta cu varza acra si piept de porc

afumat, the german way ☐ , absolut delicioasa!!!

Ne-a luat cateva secunde pana cand ne-am familiarizat cu gustul ei, dar apoi a disparut rapid din forma :))

Si ca sa va intaresc faptul ca e o **placinta** pe care merita s-o incercati, o sa va spun ca pana si Bogdi a savurat-o cu placere!

Nu va lasati intimidati de aluatul de tarta, nu se face greu deloc si nici manevrarea lui nu va da de furca. Incercati-o doar...si vorbim dup-aia!!! ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul fraged de tarta:

- 400 g faina
- o priza mare de sare
- 200 g unt
- 2 oua
- 4 linguri apa foarte rece

Pentru umplutura:

- 450 g varza acra, tocata fin
- 180 ml vin alb, sec
- 4, 5 linguri ulei
- sare si piper dupa gust
- o lingura zahar
- 250 g piept de porc afumat (presat)
- o ceapa mare
- o lingurita seminte de chimen
- o frunza de dafin uscata
- 2 boabe ienibahar

Pentru „crusta”:

- 120 g cascaval
- 180 g smantana acra (fermentata)
- 2 oua mari
- sare si piper dupa gust

In plus:

- un galbenus pentru uns aluatul
- 2-3 legaturi ridichi

Mod de preparare:

Pregatire aluat de tarta:

Se prepara mai intai aluatul de tarta, deoarece trebuie sa stea la rece minim 30 de minute.

Asadar, se amesteca faina (cernuta in prealabil) cu untul rece, dat pe razatoarea mare (asta-nseamna „unt in fulgi” □), sarea (cat luati cu trei degete „pline”), ouale si apa rece pana se formeaza un aluat omogen.

Nu framantati prea mult aluatul, ci doar pana se strange intr-o bila, pentru ca altfel se intareste la copt!

Se lasa apoi la frigider, invelit in folie alimentara transparenta, cca. 30-60 de minute.

Preparare umplutura:

Se toaca ceapa marunt iar pieptul de porc afumat se taie cubulete. Se incalzeste uleiul intr-o tigaie iar bucatelele de piept de porc se prajesc pana se rumenesc.

Se adauga ceapa tocata si se lasa pana cand devine sticloasa (cateva secunde bune). Se adauga semintele de chimen, boabele de ienibahar si foaia de dafin si se amesteca totul foarte bine.

Se adauga imediat varza acra tocata si bine scursa, sare si piper dupa gust si zahar. Se toarna vinul alb si se lasa la fiert cca. 10 minute, la foc potrivit. Rezistati tentatiei de a adauga mai mult vin sau apa! Varza acra se va inmuia si rumeni exact atat cat trebuie □

Nu uitati sa amestecati, mai ales in ultima parte a timpului. Cand e gata, se scot boabele de ienibahar si dafinul si se lasa la racit.

In continuare, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se unge cu putin unt o forma rotunda, de tarta, termorezistenta (minim 28 cm diametru).

Pentru „crusta”:

Se rade cascavalul pe razatoarea mare. Se bat ouale cu smantana si se amesteca apoi cu cascavalul ras. Se lasa deoparte.

Asamblare placinta si coacere:

Aluatul se imparte in doua „bile”, una mai mare, pentru baza placintei, si una mai mica, pentru „capacul” ei.

Portia de aluat mai mare se intinde pe o suprafata infainata, dupa care se aseaza in forma; se face apoi o margine, tragand aluatul cu degetele si apasandu-l pe margine. Se inteapa de mai multe ori cu o furculita, pentru ca aluatul sa nu se deformeze si sa se coaca bine.

Desigur, s-ar putea coace si „orb” cateva minute, adica acoperit cu hartie de copt si-apoi cu boabe de fasole, cum am facut si-aici: **Placinta cu lamaie si afine**, dar eu am preferat acum varianta rapida ☐

Se pune apoi compozitia de varza murata in forma, peste aluat, se niveleaza si se acopera cu „crusta” de cascaval si smantana.

Se aseaza deasupra cealalta foaie de aluat (care nu va depasi marginile) si se inteapa din nou cu furculita. Placinta se lasa la copt cca. 45-50 de minute.

Cu ridichi e incredibila!!!!!!



S-aveti pofta!!! ☐



**Placinta de post cu ceapa verde
si orez**



Placinta de post cu ceapa verde si orez!!

Stie toata lumea ca atunci cand tii post, nu trebuie sa spui ca tii post, ca sa-l poti trai pe deplin, in smerenie, in adunare de ganduri si in bucurie (trebuie sa mai stii si ca ispitele se dubleaza).

...dar eu constransa fiind de frumoasa-mi meserie, iata, va pricinuiesc un pic de sminteala cu **retetele mele de post**, care, dupa parerea unora, sunt prea apetisante ☐

Cu toate astea, indraznesc si-acum, ca altadata, sa va invit sa savuram impreuna o portie de placinta de post cu ceapa verde si orez.

Buna tare si-asa simpla, dar si mai incredibila cu-n sos gros de marar!!!!

Sos de marar, tot de post, fiindca aici il am pe cel **cu lapte**, pe care il adoram cu totii ☐

Ingrediente:

Umplutura placinta:

- 200 g foi de placinta (jumătate de pachet)
- 3 legături de ceapa verde (mari)
- 80 ml ulei
- 150 g orez (bob rotund)
- sare, piper
- 250 ml apa fierbinte

Pentru sosul de marar:

- 2 legături marar
- 50 ml ulei
- 2 linguri faina (rase)
- o lingurita zahar
- sare dupa gust
- 250-300 ml apa (rece)
- o lingura otet (sau zeama de lamaie)

Mod de preparare:

Se decongeleaza foile de placinta, daca folositi foi congelate. Orezul se spala in cateva ape si se lasa deoparte. Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Preparare umplutura:

Se toaca marunt ceapa verde, cu tot cu codite, si se caleste cca. 3 minute in uleiul incins. Se amesteca des, sa nu se prinda.

Se adauga orezul si se mai lasa pe foc cateva secunde, apoi se adauga sare si piper dupa gust si 200 de ml din cantitatea totala de apa fierbinte.

Se lasa sa fiarba sub capac 2-3 minute, dupa care se adauga restul de apa fierbinte: 50 ml.

Se amesteca bine si se lasa deoparte, pana se umfla orezul (10-15 minute). Nu se mai amesteca!

Coacere placinta:

In continuare, se unge cu ulei o forma termorezistenta de aprox. 25 cm. x 16 cm. Se desfac foile de placinta.

Nu le desfaceti mai repede, pentru ca se usuca si se rup...da' nici atunci nu pica ceru' ☐ Si eu am folosit acum foi care s-au zdrentuit, dar pe care le-am asezat frumos, ca pe un puzzle. Ceea ce va recomand si voua sa faceti!!!

Asadar, se aseaza la baza formei, rand pe rand, jumatate din cantitatea de foi, ce vor fi unse cu putin ulei (cu pensula de bucatarie) si stropite cu putina apa rece (luati apa cu mana dintr-un pahar).

Cand sunt gata, turnati umplutura de orez si ceapa verde si nivelati. Asezati deasupra restul de foi, in acelasi mod ca cele de la baza. Nu uitati sa le „picurati” cu un pic de ulei si apa!

La final, portionati placinta cu un cutit bine ascutit, pentru a va fi mai usor sa o taiati cand e gata. Stropiti cu putin ulei suprafata placintei si dati la cuptor pentru cca. 20 de minute.

Intoarceti placinta si micsorati temperatura la 160 grade C (foc domol). Mai lasati cca. 15 minute la copt. Dupa ce e gata, se poate acoperi cu un prosop cateva minute.

Momentan, cateva poze (o multime de poze ☐) cu placinta:

Laura Sava



Laura Sava



Sos de marar:

E delicioasa atat calda cat si rece, iar daca va hotarati sa preparati sosul de marar, iata ce trebuie sa faceti: puneti uleiul

la incins intr-o cratita; tocati marunt mararul in acest timp.

Adaugati-l in ulei si amestecati de cateva ori, sa isi dezvolte aroma. Presarati deasupra faina si amestecati energic.

Turnati apa rece si lasati la fiert cca. 2-3 minute. La sfarsit, adaugati sarea, zaharul si otetul si apoi luati de pe foc.

Eu am lasat vreo doua fara sos, pentru Bogdi, dar pe restul am turnat din belsug!!!! :))





P.S. Daca vreti sa simplificati toata treaba asta cu mararul, adaugati-l, tocat fin, in umplutura.

Chec de carne cu felii de costita afumata



Chec de carne cu felii de costita afumata, un altfel de „drob” ☐

Imi plac la nebunie **retetele de carne** facute in forme, in formele de chec, mai exact, pentru ca nu presupun mare munca iar rezultatul final este fenomenal!!!

Asta e si povestea acestui chec de carne cu felii de costita afumata, pe care vi-l recomand cu drag..acum sau in orice alta zi in care nu aveti chef de bucatareala ☐

Si va mai pun inca o idee apetisanta la indemana, o **chiftea greceasca**, pe care o puteti servi cu tzatziki!!! Un festin! ☐

Ingrediente:

- 800 g carne tocata de vita sau amestec (vita+porc)
- o ceapa mare
- 2 catei de usturoi
- 3, 4 linguri ulei

- 100 g spanac
- 5 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- o lingura zahar (brun)
- 2 linguri mustar
- 50 g fulgi de ovaz (sau pesmet)
- 2 linguri piure de cartofi, rece
- 4 oua mari
- sare, piper dupa gust
- 8 felii costita afumata
- o lingura unt pentru forma

Mod de preparare:

Se curata ceapa si usturoiul si se toaca marunt. Se alege spanacul, se curata si se spala. Se pune intr-o oala si se inabusa rapid (intr-o lingura ulei si 4, 5 linguri apa), amestecand continuu. Se scoate apoi spanacul din oala, se scurge si se toaca marunt. Se poate folosi spanac gata fiert sau congelat.

Se incinge uleiul intr-o cratita, in care se calesc ceapa si usturoiul, cca. 2 minute, sau pana cand devin sticloase. Se sareaza si pipereaza dupa gust, apoi se varsa intr-un bol si se lasa deoparte.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt o forma clasica de chec.

Se amesteca ceapa calita cu pasta de ardei si rosii. Daca nu aveti pasta, maruntiti 2 rosii bine coapte (fara coaja) cu 1 ardei. In ultima instanta, folositi ketchup □ Adaugati la amestec zaharul, care scoate in evidenta gustul carnii si tempereaza putin rosiile, mustarul, carnea tocata, piureul de cartofi, care leaga foarte bine compozitia (daca nu aveti gata facut, radeti un cartof mediu pe razatoarea mica), fulgii de ovaz sau pesmetul, ouale batute separat si spanacul tocat. Se amesteca viguros, pana se formeaza o masa omogena. Se condimenteaza cu sare si piper.

Se toarna compozitia rezultata in forma de chec pregatita si se niveleaza. Se aseaza deasupra feliile subtiri de costita. Se

acopera checul de carne cu folie de aluminiu si se coace cca. 40 de minute.

Se indeparteaza apoi folia si se mai lasa inca 15 minute la copt, pentru ca checul sa devina maroniu si crocant. E foarte gustos fierbinte (numai ca nu se taie asa frumos), dar si rece!!!



Se serveste taiat in felii potrivite, alaturi de rosii sau salata. Puteti sa puneti si branza (Feta) sau cascaval pe platou. Va fi delicios!!!



Mancare cu carnati de casa

Laura Sava



Si da, iata ca m-am tinut de cuvant si v-am mai adus un fel de mancare apetisant, o mancare cu carnati de casa, taaare gustoasa!!! V-am tinut **aici** o prelegere, foarte cringy, ar zice Bogdi ☐ , despre puterea carnii, sub efectul careia, momentan, ma regasesc :))

Sunt sigura ca multi dintre voi apreciati aceasta turnura a mea, total neasteptata, inasa trebuie sa va marturisesc ca jinduiesc deja la un **tort** plin, plin cu ciocolata ☐ Astfel ca, urmatoarea reteta de pe blog ar putea fi una dulce (spre bucuria celor pasionati de dulciuri, ca mine!!!)

Mancarica cu carnati e foarte buna ori cu piure, ori cu paste!!!

Ingrediente:

- 500 g carnati de casa
- 3, 4 linguri ulei
- o ceapa potrivita

- 2 catei de usturoi
- o lingurita boia dulce sau iute
- 3 ardei mici, taiati felii
- 400 g rosii din conserva, scurse si tocate
- 300 ml supa pui sau de legume (ori apa)
- o lingurita zahar
- sare si piper dupa gust
- o foaie mare dafin sau salvie (1 lingura)

Mod de preparare:

Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare si prajiti carnatii timp de 7 minute, la foc mic, pe fiecare parte, pana se rumenesc. Scoateti-i apoi din tigaie si puneti-i pe un platou (acoperiti cu un capac).

Tocati marunt ceapa si usturoiul si lasati-le la calit, in uleiul ramas in tigaie de la prajirea carnatilor, 2-3 minute. Amestecati des.

Adaugati boiaua de ardei, amestecati scurt si adaugati ardeii. Daca aveti, folositi un ardei rosu, unul verde si altul galben. Lasati pe foc 1-2 minute, apoi adaugati rosiile si zaharul (zaharul taie din aciditatea rosiilor).

Puneti foaia de dafin rupta in bucati sau salvia (proaspata sau uscata) si turnati supa fierbinte (sau apa). Fierbeti mocnit, fara capac, timp de 13-15 minute.

Adaugati carnatii prajiti in sosul de rosii si ardei si fierbeti, tot fara capac, la foc mic, cca. 10 minute. Intoarceti din cand in cand carnatii.

Serviti cu piure de cartofi sau paste fainoase.



S-aveti poftaaa!!!! ☐



Muschiulet de porc în bacon, cu sos de vin



Muschiulet de porc în bacon, cu sos de vin!!

Dragilor, am astăzi pentru voi o rețetă sărată, un muschiulet de porc în bacon, cu sos de vin, o rețetă de iarnă, gustoasă și sățioasă!!!

„In sfarsit!”, veți zice, și va dau dreptate, fiindcă, în ultimul timp, m-am focusat (cate neologisme minunate știu ☹) numai pe **dulciuri**.

Sper ca și **rețeta următoare** să rămână în partea întunecată a carții (era un bad pun desprins din Star Wars, ați înțeles voi asta ☹) și de-abia după-aia să las, din nou, dulciurile să curgă!!!!!!! :))

Ingrediente:

- 450-500 g muschiulet de porc
- 12-14 felii subtiri de bacon (cca. 200 g)
- o lingura mare de unt
- 2 cepe mici
- 2, 3 catei de usturoi
- 2 lingurite **dulceata de ardei iuti** sau pasta de ardei
- 2 linguri rosii tocate (conserva)
- o lingurita zahar
- 250 ml supa de vita sau pui (ori apa)
- 150 ml vin alb, dulce
- sare, piper dupa gust
- o lingurita cimbru uscat
- o lingurita rozmarin uscat
- 2 linguri smantana (optional)

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pregatirea carni:

Se spala muschiuletul de porc in apa rece; se inlatura grasimea si pielitele cu un cutit bine ascutit. Se sterge cu un prosop de bucatarie si se feliaza in 12-14 bucati.

Se sareaza si se pipereaza bucatile. Carnea nu se bate!

Medalioanele se invelesc in cate o felie de bacon:



Prajire:

Feliile de carne rulate in bacon se prajesc, pe ambele parti, intr-o tigaie cu putin ulei. Eu am folosit tava mea speciala de gratar:



Se scot apoi si se pastreaza la cald (cu capac).

Preparare sos de vin:

Se toaca cepele si se maruntesc cateii de usturoi. Se incige untul intr-o tigaie; se adauga ceapa si usturoiul si se lasa la prajit cca. 1 minut. Se amesteca des.

Se adauga apoi dulceata de ardei iute sau pasta de ardei, rosiile tocate si zaharul, care mai „taie” din acreala rosiilor.

Se presara mirodeniile si se stinge totul cu vin. Se lasa sa dea in cateva clocote, apoi se toarna supa (sau apa fierbinte).

Se sareaza si pipereaza dupa gust. Se lasa pe foc cca. 5 minute, dupa care se rastoarna intr-o tava termorezistenta (eu am folosit forma mea de Jena dreptunghiulara).

La cuptor:

Rulourile de carne se aseaza deasupra sosului de vin si se baga la cuptor pentru cca. 20 de minute. Dupa terminarea timpului, se scoate tava (cuptorul nu se stinge) si se intorc rulourile pe partea cealalta.

Se mai adauga apa fierbinte sau supa (100 ml) si putin vin (50 ml), daca vreti un sos mai moale. Si eu am adaugat, dar mai putin, pentru ca l-am vrut gros.

Se repune forma la cuptor si se mai lasa cca. 15-20 de minute.

Pentru o consistenta mai fina, sosul se poate face piure cu ajutorul mixerului vertical si se poate amesteca cu smantana. Dar asta nu e obligatoriu, sosul poate ramane exact asa cum e ☐

Servire:

La final, muschiuletul se serveste cu sosul de vin, mai putin scazut sau bine scazut, cum va place, si cu piure de cartofi sau **cartofi crocanti**.

Desigur, o portie de **varza calita** ar fi binevenita sau macar niste legume pe-acolo ☐ ...fasole verde, etc.

La noi, sosul a avut cel mai mare succes, drept pentru care, pana

cand eu mi-am pregatit tot arsenaul pentru poze, am observat ca mi-a cam „disparut” :)))

A fost tare bun!!!



Chec cu biscuiti si ciocolata, fara coacere



Chec cu biscuiti si ciocolata, fara coacere!!

Dragilor, nu prea eram in the mood pentru o reteta astazi, adica nu ma simteam in stare sa prepar ceva, ci voiam doar sa povestim un pic, sa stiu cum sunteti, ce planuri, ce sperante aveti in anul ce tocmai a inceput, numai ca, pana la urma, am reusit sa fac un desert grozav, pe care-l poate face si Bogdi ☺ , un **chec fara coacere** cu biscuiti si ciocolata.

Nemaipomenit de bun! Perfect pentru zilele astea de iarna care ne molesesc peste masura..

Este un desert pe care nemtii-l stiu drept Kalter Hund, dar il mai

puteti gasi si sub numele de Prajitura Radio ☐

Va transmit cele mai bune ganduri, s-aveti un an nou plin de bucurii si impliniri! Si pe maine, mai ales celor care poarta numele de Ioan, dar si-n general, va urez: „La multi ani!”, din toata inima!!!

Ingrediente:

- 16-18 biscuiti cu unt (80 g)
- 220 g ulei de cocos (presat la rece)
- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata cu 60% cacao
- 150 g lapte condensat indulcit

Sfat: uleiul de cocos se poate inlocui cu unt (80 % grasime)...cred, nu stiu inca, nu am incercat ☐

Iar daca nu gasiti lapte condensat la conserva, il puteti face in casa: **Lapte condensat** (aveti doua variante in postare).

Sau il puteti inlocui cu mascarpone (adaugati si 50-80 g zahar pudra).

Poze de iarna:

Si pana va arat reteta minunata, va arat cateva poze cu iarna, care, din pacate, nu se mai aterne asa spectaculos ca altadata peste gradina sau pe-afara...dar totusi o iubim inca de la primii fulgi ☐

Afara, la strada:



In gradina, salcia si trandafirii japonezi...un pic mai cu mot ☐



Aici l-am surprins pe tati, sarbatoritul de maine, care isi grava numele pe luneta masinii (prima mea masina, Dacia mea draga) avand inca proaspata in minte excursia facuta la Londra, probabil :))

...pe care Ralu scumpa le-a facut-o cadou, lui si lui buni, cu ocazia majoratului ei ☐



Sa ne traiesti, tati, inca o suta de ani!!!! Si tu si mami, si noi

pe langa voi!!! Si cand mai ajungi in Anglia, sa ne raspunzi la telefon cu: „Hello, this is John of England”...sau London, cum vrei tu ☐

Mod de preparare:

Uleiul de cocos, in stare solida, ca untul, se pune intr-o cratita mica, la foc mic, impreuna cu ciocolata rupta in bucatele. Se amesteca intruna si se ia de pe foc in momentul in care vedeti ca ciocolata s-a topit. Se lasa deoparte cca. 15 minute, sa se raceasca bine. Se adauga apoi laptele condensat (sa fie la temperatura camerei, nu rece!) si se amesteca energic.

Se tapeteaza o forma de chec mai mica, de cca. 30 cm lungime si 11 cm latime, cu folie transparenta (se uda mai intai, pentru ca folia sa se aseze frumos). Se toarna un strat de ciocolata in forma si se niveleaza cu dosul unei linguri. Se aseaza deasupra 4 biscuiti cu unt, unul langa altul (in mod normal, mai intra o jumatate de biscuit, dar eu n-am vrut sa ii inghesui). Se toarna apoi inca un strat de ciocolata, se pune inca o tura de biscuiti si tot asa, pana cand se termina toate ingredientele.

Prajitura se acopera cu folie si se tine la frigider peste noapte. Inainte de a o servi, trebuie sa o lasati la temperatura camerei vreo 2 ore. Si chiar si atunci, poate ca n-ar strica sa o cufundati, doar baza, in apa fierbinte. Eu am pus forma cateva secunde pe calorifer ☐

Se rastoarna pe un platou si se feliaza cu un cutit bine ascutit si incalzit (tineti lama cutitului in apa fierbinte cateva secunde, stergeti lama cu un prosop si apoi feliatii). Compozitia e tare ca piatra ☐ , dar nu va descurajati, taiati incet, cu rabdare!



Sfat: daca va plac compozitiile crocante, puteti adauga alune sau nuci prajite in crema de ciocolata (neaparat prajite cca. 8 minute in cuptorul incalzit la 180 grade C-foc potrivit). Le puteti toca marunt cu cutitul sau le puteti macina la robot.

Panna Cotta de iaurt



Panna Cotta e o inventie italiana extremeem de delicioasa, o budinca de lapte si frisca, ce s-ar traduce „smantana coapta”, un desert foarte pe placul meu ☐ Am deja pe blog cateva variante de panna cotta: cea **clasica**, cu smantana pentru frisca si lapte, **cu cafea**, cu **lapte de cocos**, iar acum m-am gandit ca e timpul sa fac o **panna cotta** de iaurt. Mai cremoasa, mai usoara, inconjurata de fructe, asa, ca de sfarsit de an ☐

Cu jeleu de fructe, din fructe proaspete sau congelate, e de vis, dar puteti folosi si gem sau dulceata. Cat despre kiwi, mie mi s-a parut alegerea perfecta dar, desigur, sunteti liberi sa folositi orice fructe vreti!

Va urez din tot sufletul „La multi ani!!!”, sa ne reintalnim sanatosi si plini de energie in noul an!!! Va pup, ca de obicei,

duuuulce!!!! ☐

Ingrediente:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 500 g iaurt cremos
- o pastaie de vanilie
- 150 g zahar pudra (vanilat)
- 8 foi gelatina

Sfat: pentru jeleul de fructe, puneti fructele cu putin zahar la fiert; lasati sa dea in clocot, apoi faceti-le piure.

Mod de preparare:

Primul pas e hidratarea gelatinei. Foite, nu granule, va rog mult!!! Se gasesc cam peste tot acum, asa ca ar fi pacat sa folositi gelatina granule, la plic, care se foloseste mai mult pentru a face aspic. Asadar, se pun foitele de gelatina in multa apa rece (sa aiba loc sa se hidrateze) si se lasa cca. 5-8 minute, pana cand se prepara crema.

Pentru crema, se pune smantana pe foc impreuna cu pastaia de vanilie, taiata in jumatate, si cu semintele razuite din interior. Se lasa sa dea in cateva clocote si se da deoparte, sa se „infuzeze” putin, cca. 5 minute, pana cand se umfla gelatina.

Se strecoara apoi printr-o sita si se amesteca imediat cu foitele de gelatina, bine scurse de apa. Se amesteca energic.

Intr-un bol incapataor, se bate bine iaurtul cu zaharul pudra, cu mixerul sau telul. Crema se finalizeaza amestecand iaurtul cu smantana vanilata.

Crema rezultata se toarna in forme mici, rotunde, simple sau usor valurite la margini (evitati formele canelate, cu santuri, pentru ca nu veti obtine o panna cotta reusita din punct de vedere vizual, crema iesind foarte greu din forme).

Panna Cotta se lasa la frigider cca. 3-4 ore sau peste noapte.

Cand le scoateti din forme, treceti cu varful unui cutit pe margini, pentru a desteleni crema (se pot plonja putin in apa fierbinte); se rastoarna pe farfurie si se orneaza cu kiwi taiat felii si gem de capsuni.

Daca nu vreti sa va stresati, lasati panna cotta asa cum e, in pahar, cupa, sau ce folositi, va fi la fel de gustoasa ☐



Laura Sava



V-ati intrebat daca nu am uitat cumva ceva?! Ei bine, cum as putea??? ☐

Stiti bine ca mereu va pastrez „cea mai buna parte”<3



Torturici de revelion



Torturi de revelion, pentru voi, prieteni!!

Prieteni dragi, ne despartim in curand de anul 2016, anul care ne-a adus si mai aproape unii de altii, anul in care am povestit mai mult si ne-am rasfatat mai mult ☐

Si ca sa-l incheiem in aceeasi nota, va propun un colaj cu cele mai delicioase **torturi de revelion** de pe blog. Nu-s ele multe, doar 7, dar sunt spectaculoase!!! :))

Va pup dulce si revin, cat pot de repede, cu desertul de anul asta, un desert fara coacere, usor si cremos!!!!

Pana atunci, insa, iata torturile pe care le puteti face pentru noaptea dintre ani. Incepem cu prima coloana, de sus in jos...si tot asa pana la final!

Torturi festive:

1. Tort Toffifee: <http://www.laurasava.ro/2013/12/31/tort-toffifee/>

2. Tort Potcoava Norocului: <http://www.laurasava.ro/2011/12/31/tort-potcoava-norocului/>

3. Tort cu crema de branza dulce si caise/piersici: <http://www.laurasava.ro/2012/12/30/tort-cu-crema-de-branza-dulce/>

4. Tort Bulgare de zapada: <http://www.laurasava.ro/2012/12/27/tort-bulgare-de-zapada/>

5. Tort cu artificii: Tort cu crema de branza si mandarine: <http://www.laurasava.ro/2013/01/05/tort-cu-crema-de-branza-si-mandarine/>

6. Tort de revelion cu ciocolata si nes „Ora exacta”: <http://www.laurasava.ro/2012/12/31/tort-de-revelion-cu-ciocolata-si-nes/>

7. Tort de sampanie: <http://www.laurasava.ro/2008/01/03/tort-de-sampanie/>

S-aveti inspiratie!!! Si mult spor in bucatarie! ☺

Crema Spekulatius la pahar



Crema Spekulatius la pahar va fi desertul nostru de Craciun, din anul asta (slabe sanse sa „reziste” pana maine ☐), pentru ca mi-am dorit ceva cu aroma puternica de **Craciun**, fara coacere si cu grad de dificultate inexistent ☐

Daca nu m-ar fi ametit spatele si stomacul, as fi facut chiar eu biscuitii Spekulatius (v-am scris o mica istorioara despre ei, mai jos, pe pagina) si as fi creat o crema speculoos grozava, ca cea din comert, tartinabila, pe care as fi intins-o pe un blat cu nuci, poate, si-un strat de mere coapte.

Da-i mult mai bine asa :)) **Crema** asta e o minune deliciooaaasa!!!!

Va imbratisez pe toti cu mare drag si va urez „Craciun fericit” alaturi de cei dragi!!!

Ingrediente pentru 3-4 portii:

Pentru crema de mascarpone:

- 300 g mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 200 ml smantana pentru frisca
- sucul de la o mandarina sau o portocala mica

Mere caramelizate:

- 500 g mere (rosii)
- 30 g unt
- 60 g zahar
- o lingurita scortisoara pudra, rasa

Strat de biscuiti Spekulatius:

- 150 g biscuiti Spekulatius

Decor:

- biscuiti Spekulatius

Mod de preparare:

Mere caramelizate:

Pregatiti prima data merele: decojiti si taiati in cubulete merele; stropiti-le apoi cu putina zeama de lamaie. Intr-o cratita, puneti untul, rece, taiat in cuburi, cu zaharul si lasati pe foc pana cand se topeste. Adaugati merele si lasati 8 minute. Amestecati des, iar in ultimele 2-3 minute, amestecati intruna, ca sa nu se prinda! Adaugati scortisoara si lasati deoparte, sa se raceasca.

Preparare crema:

Amestecati branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, cu zaharul pudra si cu smantana pentru frisca, lichida, nebatuta. Bateti bine, la viteza mare, cateva secunde, apoi adaugati sucul de portocala sau mandarina si amestecati din nou foarte bine.

Strat de biscuiti:

Pisati biscuitii Spekulatius la robot, ca pentru cheesecake, sau sfaramati-i cu sucitorul (pusi intr-o punga).

Finalizare desert:

Puneti la baza paharelor (sau a cupelor) doua linguri de mere caramelizate, doua linguri de crema, care se niveleaza, doua linguri cu varf de biscuiti Spekulatius si inca un strat de crema.

Nivelati usor suprafata cremei si orneati cu stelute de cacao ☐





Biscuitii Speklatius sunt niste biscuiti foarte aromati (contin scortisoara, cuisoare, anason, nucsoara, ghimbir, cardamom), extrem de delicioși, care se coc, de regula, de Sfantul Nicolae sau in preajma Craciunului in Germania, Olanda si Belgia. Ii mai puteti gasi si sub numele de Speculoos sau Speculaas.

Pentru a obtine niste Speklatius traditionali, ar trebui sa avem o matrita, o forma speciala din lemn, cu ajutorul careia acesti biscuiti sunt produsii.

Eu, inasa, cand ii voi face, voi folosi o forma simpla de fursecuri, dreptunghiulara sau patrata (sper sa am □).

Pana atunci vi-i arat pe cei clasici:



Craciun fericit, dragilor!!!!!!



Torturi de Craciun



Dragilor, v-am adunat cele mai bune torturi de Craciun, 6 la numar, intr-o poza mare si delicioasa, pentru ca eu sunt din nou in pom...si pomu-n aer ☹️ (da, gluma e si veche si neamuzanta, dar exact asa ma simt acum).

Nu am reusit sa fac nimic nou pentru voi, din cauza ca ma omoara spatele, si nu ma pot misca, iar stomacul ma bazaie...ce mai, sunt in forma maxima de Craciun ☹️)

Si cum toate planurile mele au fost date peste cap, a ramas mami „de serviciu”. A facut deja doua tavi de saviecute, si cu nuca si cu mac, asa ca sunt fericita! **Retetele noastre de familie**, care ne bucura sarbatorile!!

Poate le incercati si voi. Cum sper sa incercati macar unul dintre torturile prezente mai jos.

Va pup pe toti cu drag si sper sa ne mai „auzim” pana de Craciun!!!

Torturi de Craciun:

Va las mai jos toate retetele de torturi pe care le-am „incapsulat” in fotografia de prezentare:

1. Tort Philadelphia sub forma de braduti:
<https://www.laurasava.ro/tort-philadelphia-sub-forma-de-braduti/>

2. Tort de puncii: <https://www.laurasava.ro/tort-de-puncii/>

3. Tort Krant: <https://www.laurasava.ro/tort-krant/>

4. Steluta de Craciun: <https://www.laurasava.ro/steluta-de-craciun/>

5. Tort Stele pe zapada:
<https://www.laurasava.ro/tort-stele-pe-zapada/>

6. Tort de ciocolata neagra cu portocale:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-ciocolata-neagra-cu-portocale/>

Sfat: torturile acoperite cu pasta de zahar sau martipan, care este cam greu de gasit, se pot acoperi cu frisca batuta cu zahar sau cu o crema de mascarpone indulcita. Ori cu ciocolata topita, alba sau neagra. Iar ca decor, puteti folosi fursecuri (stelute, braduti etc.)

Iar aici: **Torturi de Craciun si Revelion**, am o alta colectie de retete minunate pentru voi!

Torturi pentru toate gusturile: cu ciocolata, cu cafea, cu nuca, cu fructe!! Imposibil sa nu gasiti unul care sa va placa!

Delicioasele noastre **Saviecute** sau baigli, cum poate le cunoasteti voi, sunt un deliciu.

Eu le ador si cu mac si cu nuca!!!!!! ☐



Sarbatori cu pace tuturor!!

Turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata



Turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata, aceasta este reteta de care ai nevoie cand se apropie Craciunul si nu ai chef de absolut nimic ☐

Poate doar de o cafea buna si de niste fulgi maaari care sa-ti bata-n geam!!!!

Se face mai usor decat un chec si satura multe persoane, asa ca v-o recomand cu mare drag!!!

Noi, cum avem o familie maaare (si minunata ☐), am fost incantati de aceasta prajitura de **turta dulce**, pufoasa si aromata!!!

Ingrediente:

Aluat de turta dulce:

- 250 g miere
- 100 g zahar brun
- 3 oua mari

- 1, 2 cubulete ghimbir cristalizat sau o lingurita ghimbir proaspat, ras
- o lingurita rasa cardamom pudra
- doua lingurite cu varf pudra de scortisoara
- 125 ml smantana pentru frisca
- 50 g iaurt natur
- 350 g faina
- o lingurita bicarbonat
- o lingurita praf de copt

Pentru umplutura:

- un borcan de piure de castane (350 g) sau aceeasi cantitate de magiun de prune

Glazura si decor:

- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra
- 50 ml smantana pentru frisca
- stelute de ciocolata alba (optional)

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 35×40 cm.

Preparare aluat de turta dulce:

Puneti mierea impreuna cu zaharul brun (zahar brut, din trestie de zahar) intr-o cratita si lasati pe foc pana se topeste zaharul. Nu va ia mai mult de 1-2 minute, nu va speratiati! □ Amestecati in tot acest timp. Se lasa apoi deoparte, sa se racoreasca bine (sa fie calduta).

Se sparg ouale si se bat ca pentru omleta, dupa care se adauga in compozitia cu miere. Se amesteca totul foarte bine. In continuare, se adauga ghimbirul ras pe razatoarea mica (ori e proaspat, ori e zaharisit) si condimentele (puneti numai scortisoara, daca nu aveti ghimbir sau cardamom). Urmeaza smantana pentru frisca (lichida, nebatuta) si iaurtul.

Separat, într-un alt bol, se amesteca faina cu bicarbonatul de sodiu alimentar, cu praful de copt și praful de sare; se cern deasupra compoziției de mai sus și se amesteca bine.

Aluatul rezultat se toarna în tava pregatita și se niveleaza. Turta dulce se coace cca. 30 de minute (faceți proba scobitorii). Se lasa la racit în tava.

Când e gata, se scoate din forma (ar fi de preferat o forma cu inel detasabil) și se rastoarna pe un platou (țineți cont de faptul că blatul e fraged și pufos, așa că manevrați-l cu grijă), punând platoul deasupra și apoi rasturnându-l brusc. Blatul se taie pe jumătate:



Laura Sava

Se umple cu piure de castane sau cu gem de prune (marmelada, magiun, ce aveți pe-acasă □), se acopera cu celalalt blat și se lasa la rece până când e gata glazura.

Pentru glazura, se topește ciocolata, ruptă în bucățele mici împreună cu smântana pentru frisca, lichida, pe foc foarte mic sau la microunde. Nu lasați pe foc decât până în momentul în care vedeți că ciocolata e aproape topită (se mai vad câteva bucățele de ciocolata în crema), pentru că se vor topi datorită

caldurii reziduale a vasului si pe masura ce veti amesteca in ea.

Se toarna apoi glazura de ciocolata deasupra prajiturii si se niveleaza. Se lasa sa se intareasca cca. o ora, dupa care se taie in cuburi mai mari.





De altfel, din momentul asta se si poate manca ☐ , numai ca eu am vrut sa-i dau un aer mai festiv si am creat cateva stelute de ciocolata alba.

Stelutele se fac usor, topiti ciocolata alba (nu o supraincalziti, pentru ca se poate taia) si amestecati des pana cand se topeste (ori la bain-marie, ori la microunde, cu pauze de cateva secunde). O turnati pe o hartie de copt in strat egal si o puneti la frigider sa se intareasca. Se stanteaza apoi stelute cu o forma mica de fursecuri.

Bucatile de turta dulce se orneaza cu stelute si se pot pudra cu putina scortisoara.

Sunt incredibil de bune!!!! ☐



Cea mai gustoasa turta dulce sub forma de **prajitura** din lume!!! :))



Fursecuri pline cu ciocolata



Fursecuri pline cu ciocolata: de neratat!!! Mai ales de sarbatori!
Dragilor, nu cred ca exista **fursecuri** mai bune si mai rapide decat

aceste **fursecuri cu ciocolata!!!** Ei, biiiine, poate ca exista, dar am vrut sa sune dramatic ☐

Oricum, va spun de pe acum, nu faceti doar o portie, pentru ca nici n-o s-ajungeti sa le gustati :))

Aluatul se face extrem de usor si rapid si nu are nevoie de cele minim 30 de minute de stat la rece. De fapt, nu are deloc nevoie sa stea la frigider (eu l-am lasat vreo 10 minute, fiindca aveam si alta treaba).

Fursecurile, odata formate, se pot da imediat la cuptor!!!

O sa va placa mult de tot, stiu sigur!!! <3

Ingrediente pentru cca. 20-24 de bucati:

- 70 g unt
- 120 g zahar brun
- un ou
- un praf de sare
- 150 g faina
- o lingurita rasa praf de copt
- 2 linguri cacao
- 100 g ciocolata alba
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza doua tavi mari cu hartie de copt. Ciocolata, si cea alba si cea cu lapte (sau neagra, daca nu le vreti atat de dulci), se toaca in bucatele mai mari. Se amesteca si se lasa deoparte.

Preparare aluat:

Untul, moale, scos cu cateva ore inainte din frigider, se bate cu zaharul cca. 1 minut sau pana cand se albesc usor. Se adauga oul intreg si se mai bate putin. Se amesteca faina cu praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt si cacao si se cern

deasupra compozitiei cu unt. Se amesteca totul foarte bine, apoi se adauga bucatelele de ciocolata si se amesteca din nou, energic, cu o spatula, avand grija ca bucatelele de ciocolata sa nu ramana doar intr-o parte a aluatului, si sa se distribuie uniform.

Aluatul se poate lasa la frigider 10-15 minute, daca aveti timp, dar daca nu, nu-i niciun bai, pentru ca fursecurile ies foarte bine si daca le formati imediat ☐

Coacere:

Se iau, asadar, gramajoare din aluat, cu o lingurita (se umple bine lingurita), si se pun pe hartia de copt, la distanta unele de altele, pentru ca se latesc la copt. Se coc cca. 10 minute (in cuptorul cu ventilator). Se lasa apoi sa se raceasca in tava.

Nu va ganditi ca nu s-au copt destul, fiind inca moi in centru, pentru ca se intaresc pe masura ce se racec. Cand sunt reci, se trece cu lama unui cutit la baza lor, ca sa se desprinda mai usor si se aseaza pe platou.

Nu va pot spune cu cata pofta se vor manca, pentru ca veti descoperi siguri! ☐



Sfat: zaharul brun se poate inlocui cu zahar alb, iar daca nu vreti sa folositi praf de copt, e in regula, nu-l folositi ☐ Fursecurile vor iesi minunat si fara, numai ca vor fi mai plate.

Cornulete cu mac – Mohnkipferl



Cornulete cu mac – Mohnkipferl

Vreau sa fac minunile astea de **cornulete cu mac** de-un car de ani deja, aceste atat de frumos numite Mohnkipferl ☐ , dar m-am tot poticnit de alte (minunate) retete :))

Le-am vazut prima oara la Bianca (Biaaaa, mai traiesti?! ☐) si apoi le-am revazut pe site-ul chefkoch, de unde, fara indoiala, s-a inspirat si ea (Shanai, pupici dulci!)

Acum e randul meu sa va ademenesc cu ele, asa ca dati drumul la cuptoare!!!! Sunt prea bune sa nu le incercati...mai ales daca va place macul! Eu il iubesc! :))

Ingrediente pentru cca. 30 de bucati:

- 140 g unt
- 100 g zahar pudra
- 2 galbenusuri
- 170 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 70 g mac macinat
- un praf de sare
- 100 g ciocolata alba (sau cu lapte)

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Se bate untul (moale, scos cu cateva ore inainte din frigider) cu zaharul pudra cateva secunde; se adauga galbenusurile si amesteca bine. Faina se amesteca cu praful de copt si praful de sare (cat luati cu trei degete) si se cern deasupra compozitiei cu unt. La final, se adauga macul macinat (cred ca ati putea folosi si mac intreg, daca nu aveti cum sa-l macinati...o sa incerc si eu varianta asta, cat de curand) si se amesteca din nou foarte bine.

Aluatul rezultat se framanta sub forma de bila, se inveleste in folie si se lasa la frigider minim 30 de minute. Eu va sfatuiesc, insa, sa il lasati o ora sau si mai mult.



Cand aluatul e aproape gata, cu 15 minute inainte de a va apuca de treaba, se porneste cuptorul si se lasa sa se incalzeasca pana la 200 de grade C (foc mare, dar nu maxim).

Se tapeteaza o tava mare de fursecuri cu hartie de copt. Daca aveti un cuptor electric ventilat, folositi modul de preparare asistat de ventilator si puteti coace doua tavi deodata.

Formare cornulete:

Aluatul se imparte in doua bucati egale si se formeaza doua rulouri groase (pudrati cu faina suprafata de lucru, cand rulati aluatul).



Rulourile se taie apoi in bucati de cca. 4 cm:



...din care se formeaza cornulete, subtiind aluatul cu degetele si tragand putin marginile in interior. Puteti sa le dati si o alta

forma, cum ar fi de potcoava, ca si aici: **Cornulete cu nuga** , cand marginile vor fi indoite si mai mult. Eu le-am lasat sa semene cu niste semiluni:



Coacere:

Se pun apoi pe foaia de copt și se coc timp de aproximativ 8 minute, maxim 10! Nu trebuie sa se rumeneasca:



Cornuletele se lasa sa se raceasca:



Glazura de ciocolata:

Se topeste ciocolata, alba sau cu lapte, intr-un bol; colturile cornuletelor se baga in ciocolata topita si se lasa sa se intareasca pe hartia de copt sau pe un platou:





Aici chiar le-am prins cuibarite intr-o raza de soare ☺



Sunt delicioase!!!!

Fursecuri de Craciun



Fursecuri de Craciun!!!!!! Din astea face toata lumea ☐ Macar o tava, atat cat sa se simta c-a venit Craciunul!

Eu oricum v-am adus mai multe: 12 retete de **fursecuri**, toate speciale, toate usor de facut si, bineinteles, delicioase!!! :))

Aveti, asadar, de unde alege: aveti fursecuri cu ciocolata, cu nuci, cu scortisoara, ba chiar si agatate-n cana ☐

In acelasi timp, mi-am indreptat atentia si catre voi, cei care ati adoptat un stil de viata vegan, punandu-va la dispozitie colectia mea de **fursecuri de post**. La fel de atragatoare si gustoase ca cele non-vegane!

Iar daca vreti sa le oferiti cadou celor dragi, le puteti aseza intr-un cosulet de ciocolata, foarte festiv si de efect, cum e acesta: <https://www.laurasava.ro/cosulet-de-ciocolata-filigranat/>



Incepem cu vedetele postarii de astazi, de la prima reteta de fursecuri din stanga si pana la ultima din dreapta, jos ☐

Rasfoiti-le cu pofta!!!

Pentru a vizualiza retetele, dati click pe titlurile enumerate mai jos, pe linkul cu rosu!!!

1. Fursecuri Snickerdoodles: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-snickerdoodles/>
2. Flori de gheata: <https://www.laurasava.ro/flori-de-gheata/>
3. Fursecuri cu ness: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-cu-ness/>
4. Fursecuri pentru Mos Craciun, cu nuci si ciocolata: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-pentru-mos-craciun/>
5. Fursecuri Fulgi de zapada: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-fulgi-de-zapada/>
6. Fursecuri cu cacao Fulg de nea: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-cu-cacao-fulg-de-nea/>
7. Fursecuri Inimioara cu mascarpone: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-inimioara-cu-mascarpone/>
8. Biscuiti Truffle: <https://www.laurasava.ro/biscuiti-truffle/>
9. Fursecuri Inele impletite: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-pentru-mos-craciun-inele-impletite/>
10. Fursecuri Ingerasi: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-ingerasi/>
11. Fursecuri cu smantana, in cana: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-cu-smantana-in-cana/>
12. Biscuiti de ciocolata: <https://www.laurasava.ro/biscuiti-de-ciocolata/>

Multa inspiratie in bucatarie, spor in toate si numai bucurii!!

Prajitura cu dovleac si crema de branza



Laura Sava

Mda, cred ca in locul acestei retete de prajitura cu dovleac si crema de branza ati fi vrut sa vedeti altceva □ 0 reteta de **fursecuri** poate, sau un desert bun, fara coacere...dar nu va impacientati, vi le aduc zilele astea :))

Acum, pentru ca am avut un dovleac atat de frumos, pe care mi l-a taiat Cipi (degeaba, taiatul dovlecilor e treaba barbatesca □) si l-a si pus la copt, am facut repede o minunatie de prajitura la tava, cu grad zero de dificultate. V-am captat atentia, sper :))

Vreau tare mult s-o incercati, fiindca e foooarte buna!!!!

E delicioasa si asa, simpla, dar stratul ala de branza o duce la un

alt nivel. Unul mega delicios!!! Dimineata, la cafea, e un vis!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 480 g piure de dovleac, copt sau fiert la aburi
- 180 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 4 oua mari
- 260 g zahar
- 350 g faina
- 50 g fulgi de nuca de cocos
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita bicarbonat
- 2 lingurite scortisoara pudra
- o lingurita amestec condimente: anason macinat+nucsoara (optional)
- un praf de sare

Pentru crema de branza:

- 150 g mascarpone sau crema de branza Philadelphia
- 125 g iaurt natur
- 80-100 g zahar pudra (vanilat)
- 2 lingurite pudra de scortisoara

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge o tava de aprox. 20x30 cm cu unt (o lingura). Se presara cu fulgi de nuca de cocos (tot o lingura). Se lasa deoparte pana cand e gata compozitia pentru blat.

Coacere dovleac:

Dovleacul (unul potrivit de mare), se taie in bucati si se pune la copt la foc potrivit, pana cand intra furculita usor in el. Se lasa la racit si-apoi se face piure.

Il puteti face si la aburi, cum am facut eu aici: **Placinta de**

dovleac, de post

Preparare blat:

Se amesteca intr-un bol faina, nuca de cocos, praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt, bicarbonatul, mirodeniile (scortisoara pudra, anasonul macinat, nucsoara rasa).

Intr-un alt bol, mai mare, se bate cateva secunde uleiul de cocos, inmuiat putin la microunde sau lasat cu cateva ore inainte la temperatura camerei, cu zaharul.

Se adauga apoi ouale, unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare.

La sfarsit, se adauga piureul de dovleac copt si se amesteca din nou, energic.

Coacere blat:

Aluatul rezultat se toarna in tava pregatita, se niveleaza si se coace cca. 28 de minute, maxim 30 de minute. Faceti testul cu scobitoarea, ca sa fiti siguri!

Prajitura se lasa la racit in forma (eu am lasat-o peste noapte...am ascuns-o bine ☺), dupa care se rastoarna pe un platou, si din nou pe un alt platou, pentru a fi glazurata.

Daca vreti, o puteti lasa in tava si s-o glazurati acolo, numai ca o veti taia mai greu in bucati.

Crema de branza:

Dar sa va spun si cum sa faceti crema de branza, nu?! ☺

Se face foarte usor: amestecati branza mascarpone sau Philadelphia cu zaharul pudra cateva secune; adaugati apoi iaurtul si mai amestecati de cateva ori.

Turnati crema peste blatul copt si nivelati. Pentru un efect vizual mai puternic, treceti cu dintii unei furculite, usor, deasupra cremei, si-apoi pudrati cu scortisoara.

Iata cum va arata:



Delicioasa!!!! Iar daca sunteti mari amatori de creme ☐ , dublalti ingredientele de la crema!!!



Aperitive de Craciun



Aperitive de Craciun, pentru voi, prieteni dragi!!

Dragilor, mai e un pic si vine Craciunul si cum toata lumea cauta **retete de Craciun** acum, v-am adus, in prima faza, cele mai bune **aperitive de Craciun** de pe blog ☐

Sunt festive, sunt gustoase, si, cred eu, mai mult de-atat nici nu aveti nevoie, avand in vedere ca dupa toate aceste minunatii urmeaza meniul traditional romanesc de Craciun :))

Si-apoi prajiturile, si poate un **tort de Craciun** mai deosebit. Sau poate un **Cheesecake**. Dar revin cat de curand si cu ele, ca am de unde alege ☐

1.

Pe primul rand, de sus, gasiti gustosul trunchi de copac sarat: <https://www.laurasava.ro/trunchi-de-copac/> , pe langa care puteti aseza niste ciupercute din oua si niste melcisorii cu sunca. Un tablou feeric, perfect pentru cei mici!!!

2.

In dreapta lui aveti celebrul tort de somon afumat: <https://www.laurasava.ro/tort-de-somon-afumat/> , cu care va veti impresiona musafirii!

3.

In mijloc e frumoasa tarta brad, cu stelute din cascaval si „globuri” din rosii cherry: <https://www.laurasava.ro/tarta-brad/>
De foooarte mare efect pe masa de Craciun!!!

4.

Imediat langa aveti nelipsitele saratele cu cascaval: <https://www.laurasava.ro/saratele-cu-cascaval/> , pe care le puteti transforma in niste braduti, daca aveti trei forme diferite de fursecuri (mica-mijlocie-mare).

5.

Pe randul de jos se regaseste rafinatul muschiulet de porc in foitaj:

<https://www.laurasava.ro/muschi-de-porc-cu-spanac-in-foitaj/> , o explozie de gusturi!!!

6.

...si, nu in ultimul rand, delicioasele pogacele cu jumari: <https://www.laurasava.ro/pogacele-cu-jumari/>

Desigur, alte minunate aperitive mai gasiti in bara de la antet, dar astea mi s-au parut cele mai reprezentative de Craciun.

Ah, si sper din suflet sa nu uitati de aromatele lumanari din portocale, cele mai frumoase decoratiuni de Craciun:

<https://www.laurasava.ro/lumanari-din-portocale-decoratiuni-de-craciun/>



Toata lumea va fi uimita de aceste lumanari aromate!!

Va urez spor in toate, nu numai in bucatarie :)) Sa aveti inspiratie, sa alegeti ce va place mai mult din tot ce v-am prezentat si sa petreceti cu bine sarbatorile de iarna!