

Briose de turta dulce cu ciocolata



Briose de turta dulce cu ciocolata, cu glazura de zahar si mandarine!!

De doua zile, de cand ma simt putin mai bine, tot rasfoiesc retete pentru Sfantul Nicolae si sarbatorile ce stau sa vina. Si, desi voiam sa va aduc o reteta de **turta dulce** ca pe vremuri, mi-am zis ca mai bine va aduc niste **briose** de turta dulce cu ciocolata, atat de pufoase si-aromate incat veti atrage toti copiii de pe strada ☐

Turta dulce, ca sa iasa buna, trebuie sa stea, sa se odihneasca, macar o zi...macar vreo 5, 6 ore...timp pe care eu nu il aveam. Asa ca am ales briosele astea rapide, care ne-au cucerit pe toti!

Da, am gustat si eu un coltisor, ca se-auzeau prea multe exclamatii de placere :))

Ingrediente pentru 12 portii:

Pentru aluatul de briose:

- 160 g faina
- 30 g cacao
- 1 lingurita rasa bicarbonat
- 1 lingurita scortisoara pudra
- un praf de sare
- 10-15 g ghimbir zaharisit sau 1 lingurita ghimbir proaspat, ras
- 180 g zahar brun
- 75 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 2 oua mici
- 175 ml lapte batut
- 50 g ciocolata neagra
- 50 g ciocolata cu lapte

Glazura de zahar:

- 50 g zahar pudra
- 4, 5 lingurite suc de mandarine, proaspat stors sau apa

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de briose cu hartii speciale sau cu putin ulei si faina. Aveti grija la tava, sa fie adanca, nu ca tavile care au aparut mai nou si care se preteaza mai mult la mini cheesecake-uri sau alte prajiturele. Tocati in bucatele mici ciocolata si ghimbirul cristalizat, daca folositi. Daca nu gasiti ghimbir sau nu va place, nu-l puneti! ☐

Preparare aluat de briose:

Intr-un bol mic, amestecati faina, cacaoa, scortisoara, bicarbonatul, praful de sare (cat luati cu trei degete) si ghimbirul tocat marunt sau ras pe razatoarea mica, daca e proaspat.

Intr-un alt bol, mai incapator, bateti zaharul cu uleiul de cocos, „inmuiat” un pic la microunde sau la foc mic (se poate si topi, nu e nicio problema) sau uleiul vegetal. Adaugati ouale si amestecati cateva secunde cu mixerul.

Cerneti deasupra bolului jumatate din amestecul de faina (bucatelele de ghimbir pot ramane in sita, le adaugati la sfarsit), apoi jumatate din cantitatea de lapte batut.

Amestecati bine apoi adaugati restul de faina si lapte batut. Nu insistati cu amestecatul! La sfarsit, adaugati ciocolata tocata in bucatele mici si amestecati din nou.

Coacere:

Puneti cate o lingura plina de aluat in fiecare forma, fara sa nivelati. Coaceti briosele cca. 25-27 de minute sau pana cand o scobitoare, pe care o infigeti in aluat, iese curata. Incercati din nou daca scobitoarea intra intr-o bulina de ciocolata ☐

Briosele se lasa sa se raceasca in forma, dupa care se deztelenesc cu grija marginile si se aseaza pe platoul de servit.

Pentru glazura:

Se amesteca zaharul pudra cu sucul proaspat stors de mandarine (sau portocale), ori cu apa. Se pune glazura, cat mai neglijent ☐ , deasupra brioselor si se mai asteapta putin pana cand se intareste.

Asta, daca puteti!!!! :))

Au iesit fenomenale!!!



Daca nu vreti sa faceti glazura, pudrati-le cu putin zahar praf, vor arata ca ninse ☐

...si nu bagati in seama pozele la bec ☹ , va rog!!!! Briosele sunt extraordinare!!!



Laura Sava



Mere caramelizate



Vai de mine, nu pot nici macar sa-mi amintesc prin ce-am trecut in astea cateva (destule) zile de cand n-am fost online. Nu intru in detalii, va spun doar ca m-a vizitat o enteroviroza din iad ☐ Una care m-a facut sa ajung la spital, la urgente, si din cauza careia chiar am crezut ca imi dau duhul, daaar acum ma simt un pic mai bine, asa ca m-am gandit sa va dau un semn de viata. Momentan, nu mananc altceva decat banane si biscuiti, astfel ca reteta de astazi nu este una sofisticata. Dar nu cred ca aceste **mere caramelizate** nu va vor bucura la fel de tare :))

Zilele astea, prin Timisoara, prin centru mai ales, miroase a mere coapte si vin fiert, si cum noi nu putem merge (inca), m-am gandit sa reproduc un pic din atmosfera de sarbatoare de acolo. Bogdi a fost foarte incantat de rezultat, mai ales ca anul trecut, cand i-am cumparat un mar caramelizat de la tarabe, a dat de un „invelis” amar, mult prea caramelizat si cam greu de strapuns cu dintii.

Varianta mea e mai „usoara”, caramelul fiind un pic mai moale. Daca, insa, vreti ca merele sa aiba o glazura ca de sticla, puneti mai mult zahar!!!!

Aici: **Mere coapte la microunde**, merele sunt umplute cu crema de vanilie sau cu inghetata, o alta idee delicioasa pentru voi!

Va imbratisez cu drag si va multumesc ca v-ati gandit la mine!!!
Inimioare si pupici ☺

Ingrediente:

- 5-6 mere micute (de gradina)
- 250 g zahar
- 200 ml apa
- 2 lingurite colorant alimentar rosu
- betisoare de lemn

Mod de preparare:

Se pun, intr-o oala mai larga sau un ibric, apa impreuna cu zaharul si se lasa pe foc pana cand se topeste zaharul; siropul se fierbe la foc mic aproximativ 15 minute, fara sa se amestece in tot acest timp. La final, se adauga colorantul alimentar rosu si se amesteca foarte bine. Daca nu vreti, nu puneti colorant, merele vor fi la fel de gustoase ☺

Se spala bine merele si se sterg cu un prosop de hartie. Daca nu aveti mere bio, din gradina, ci din comert, care au un strat de ceara, de regula, va sfatuiesc sa le cufundati cateva secunde in apa clocotita si apoi sa le frecati bine cu buretele de vase. Cand sunt gata, se infig in ele betisoarele de lemn (pentru inghetata sau de gratar). Puteti sa le inlaturati coditele, daca vreti, eu le-am lasat.

Merele se cufunda apoi, pe rand, in sirop si se scot pe un platou presarat cu zahar (alb sau brun). Se lasa la racit cca. 20 de minute, dupa care se pot savura!!!

Eu am dat merele de doua ori prin sirop...sau chiar de trei ori, nu mai stiu! ☺



Laura Sava

Laura Sava



Se pot pudra cu putina scortisoara sau cu nuci macinate.

6 Torturi de post



6 Torturi de post, pentru voi, ca inspiratie in bucatarie nu numai in perioada postului ci si in zilele in care va doriti sa savurati un „dulce” bun ☐

Am pentru voi, asadar, inca o colectie de **retete de post**, dragilor, una foarte speciala, de care m-ati tot intrebat in ultima vreme, si care cuprinde 6 Torturi de post (singurele pe care le am pe blog ☐), torturi care va vor uimi prin simplitate si gust.

Prajiturile de post sunt aici: **6 Prajituri de post cu ciocolata**
...cele cu ciocolata, momentan. Urmeaza cele cu fructe!!

Torturi de post:

Mai jos va pun la indemana linkurile catre retete:

1. Tort de morcovi vegan:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-morcovi-vegan/>

2. Tort vegan cu mango:
<https://www.laurasava.ro/tort-vegan-cu-mango/>

3. Tort de post cu mere si caramel:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-post-cu-mere-si-caramel/>

4. Tort de post fara coacere:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-post-fara-coacere/>

5. Tort de post cu budinca de vanilie si fructe (banane):
<https://www.laurasava.ro/tort-cu-budinca-de-vanilie-si-fructe/>

6. Pandispan cu mac: <https://www.laurasava.ro/pandispan-cu-mac/>

Toate aceste torturi pe care vi le-am aratat sunt foarte usor de facut. Si nu au nici ingrediente (prea) exotice. Acum se gasesc si la noi fructe de mango sau ananas.

Desigur, mai multe torturi cu ciocolata, de post, ar fi fost binevenite dar cum nu sunt prietena cu ciocolata neagra.. ☹

Totusi, ma voi stradui sa va aduc si alte retete de post, cu ciocolata sau fara, de care sa va bucurati impreuna cu cei dragi!!

Later edit: atasez la „lista” inca doua torturi de post delicioase!

Tort de post cu visine si nuca de cocos:



Tort de post cu piure de castane si crema de gris cu nuca:



Va imbratisez cu drag si va urez spor in toate, nu numai la prajiturit!!!

Prajitura cu mosmoane



Prajitura cu mosmoane: gustul copilăriei!!

Nu știu câți dintre voi cunoașteți aceste fructe, numite mosmoane, pe care noi, în Banat, le numim mormule, sau dacă ați gustat vreodată o mosmoana sau scorusa, sau cum li s-o mai zice prin alte părți ale țării, dar eu mi le amintesc foarte bine, pentru că ani de zile ne-am bucurat de gustul lor minunat!

Mi-au marcat copilăria într-un mod pe care nu îl pot descrie! Vad bunici, zapada și foc în cuptor...și simt miros de pâine proaspătă..

Nu le-am mâncat niciodată altfel decât crude dar, iată, după atâția ani, am reușit să le captez aroma într-o **prajitura cu fructe**, zemoasă, o prajitura de toamnă târzie, pe care am savurat-o cu totii, cu mare poftă: prajitura cu mosmoane!!!

Avem doi mosmoni tineri, care anul asta au fost parca în competiție unul cu altul ☐ ...ne-au dat atât de multe roade, și mari și mici, ceea ce m-a bucurat nespus.

Recunosc că pe primele le-am mâncat încă necoapte, atât de dor îmi

era de ele, dar ele se mananca bine parguite, coapte, moi.

Asadar, sfatul meu este, daca incercati aceasta reteta sau sunteti doar curiosi sa aflati ce gust au, sa culegeti aceste minunate fructe doar atunci cand sunt cu adevarat gata, adica cam pe-acum, pe la jumatatea lui noiembrie (le place si bruma, rezista pana-n decembrie).

Saaaau, daca le cumparati (sper sa gasiti prin pietete), sa le lasati sa se rascoaca. Nu se strica atat de repede ca alte fructe, asa ca le puteti lasa si doua saptamani, rasfirate pe un platou intins.

Sunt perfecte daca, atunci cand le apasati usor, le plesneste pielea iar pulpa e de-un maro inchis, aproape fermecator ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 360-380 g mosmoane (cca. 20-22 fructe, intregi, cu tot cu samburi si „mustati”, din care veti obtine 220-250 g piure de mosmoane)
- 150 g zahar brut
- 100 ml ulei
- 3 oua mari
- 125 g chefir sau iaurt
- 100 g faina
- 80 g alune
- 2 lingurite praf de copt
- o lingurita rasa de bicarbonat
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 5 g ghimbir cristalizat, ras pe razatoarea mica

Piure de mosmoane:

- 100 g piure de mosmoane (cca. 10-12 fructe mari)
- o lingura zahar brut

Crema de branza:

- 100 g crema de branza

- 50 g zahar pudra vanilat
- 100 ml smantana pentru frisca

Ornare prajitura:

- o lingurita scortisoara (pudra)

Poze cu vedetele retetei ☐

Iata mosmoanele noastre, nu foarte bine coapte...acum vreo doua saptamani:





Iar aici, pozate acum cateva zile, cand erau parguite, moi, perfecte!!!



De data asta eu l-am chemat pe **tati meu iubit** sa-mi tina companie in timp ce le pozez ☐ Si ce credeti?! A venit in graba, cu-asa o

mare bucurie, si mi-a cules un bol intreg!!!



Laura Sava



Laura Sava

Cand le-am adus inapoi, am observat ca am mai adus ceva odata cu ele...niste buburuze <3



Asta se pregatea sa isi ia zborul :))

Laura Sava



Mod de preparare:

Sa incepem cu mosmoanele ☐

Preparare piureu de mosmoane:

Se tin fructele de „mustati” cu o mana, iar cu cealalta se decojesc (apasati cu unghia in partea tugiata si trageți fasii de coaja).
Daca sunt bine coapte, se decojesc foarte usor!

Veti ramane cu pulpa fructului intacta:

Laura Sava



Acum, insa, devine un pic mai interesant ☐ ...pentru ca va trebui sa scoateti samburii din fiecare mosmoana, si aveti cate 5 in fiecare fruct :))

Daaa, e un pic cam migaloasa treaba asta, dar merita!

Eu am scos cat de mult am putut si de pe samburi (asta, cand nu i-am bagat in gura, ca sa mai grabesc un pic lucrurile ☐)



Laura Sava

Cand sunt gata, se fac piure cu ajutorul mixerului vertical.
Compozitia rezultata va arata ca un piure de mere:



Laura Sava

Pregatirea alunelor:

Iar acum trecem la alune ☐

...pe care tot tati meu drag mi le-a cules si spart (nu va mai pun poze cu alunul, fiindca am tot facut poze cu el), pe care va trebui sa le puneti intr-o tava si sa le coaceti la 180 grade C (foc potrivit) cca. 8-10 minute.

Le lasati apoi la racit si le macinati la robot:



Si mai am un ingredient special, pe care vreau de mult sa pun mana, ghimbir cristalizat, adica fiert in sirop de zahar si deshidratat.

E atat de buuun, am si mancat un cubulet pana cand l-am dat pe razatoarea mica pe cel predestinat retetei ☐



Toate minunatiile astea au intrat in reteta noastra de astazi!!! Pentru ca asa mi-am inchipuit eu prajitura asta (va dati seama ca e creatie proprie si sunt foarte mandra de ea?! ☺)

Coacere blat:

In continuare, pentru blat, se scade caldura cuptorului la 170 grade C (foc domol).

Se amesteca intr-un castron faina, praful de copt, bicarbonatul, un praf de sare (cat luati cu trei degete), alunele macinate si pudra de scortisoara.

In alt castron, mai mare, se bat ouale cu zaharul cateva secunde la putere maxima; se adauga uleiul, chefirul sau iaurtul si se amesteca totul bine. Se adauga piureul de mosmoane si ghimbirul ras si se mai amesteca o data.

Compozitia uscata (cu faina, etc.) se rastoarna peste compozitia umeda (cu piureul de mosmoane). Se amesteca pana cand toate ingredientele sunt bine incorporate.

Aluatul rezultat se toarna intr-o tava de aprox. 20x30 cm, unsa cu putin unt, in care ati presarat, cat mai uniform, un pumn de alune macinate (sau nuci).

Prajitura se coace in cuptorul incins cca. 30 de minute. Blatul va fi umed si fraged, asa ca trebuie neaparat sa il lasati la racit in forma.

Strat de mosmoane (piure):

Cand e rece, desprindeti cu un cutit marginile prajiturii, apoi puneti un platou peste tava si rasturnati blatul. Intindeti deasupra blatului piureul de mosmoane, facut din cele 10-12 fructe, si batut cateva secunde bune cu zaharul brut. Taiati prajitura in bucati potrivite.

Crema de branza:

Bateti crema de branza cu zaharul pudra si apoi cu frisca batuta. Faceti cate un „mot” de crema in mijlocul fiecarei bucati de prajitura si pudrati cu scortisoara.

Daca va e mai usor, asezati gramajoare de crema cu lingurita si apoi pudrati cu scortisoara. Va arata mai rustic ☐





A iesit nesperat de buna!!!! ☐





Prajitura Rațuca



Dragilor, Raluca, Ralu a mea mica, nepotica mea dulce, care ne-a bucurat inimile de cand s-a nascut, careia i-am facut **tortul Barbie** (ieri parca) si care mi-a modelat cei mai frumosi **morcovi din martipan** din toata lumea, a implinit acum cateva zile 18 ani. Optsprezece ani!!!!!!!

Astfel ca, in afara de felicitari, flori, pupici si urari incarcate de emotie, am ales sa-i fac un tort sub forma de **prajitura cu ciocolata** care sa ii poarte numele. Prajitura Raluca va fi de-acum prajitura ei, si-a tuturor ☐

A tuturor celor care adora ciocolata: neagra, cu lapte, alba!!!

Prajitura e varianta usor schimbata a tortului ei favorit: **Tort cu 3 feluri de ciocolata**, pe care il savureaza mereu cu placere. Si stiu c-o sa se supere pe mine ca zic asta, dar: Lалуuuu, te iubim!!!!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- 20 g cacao
- 5 g praf de copt (2 lingurite rase)

Crema de ciocolata neagra:

- 300 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 300 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta

Crema de ciocolata cu lapte:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 350 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 3 foi gelatina

Crema de ciocolata alba:

- 400 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 4 foi gelatina

In plus:

- rulouri cu crema de ciocolata
- 50 g ciocolata cu lapte pentru decor

La multi ani, draga noastra!!! Sa ti se indeplineasca toate visele!

<3



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Pentru blat:

Incalziti cuptorul la 165 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 35×24 cm.

Separati ouale; bateti albusurile spuma tare cu zaharul. Adaugati galbenusurile si amestecati usor. Amestecati faina, intr-un bol separat, cu cacaua si praful de copt si cerneti-le apoi peste compozitia de oua.

Amestecati cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica viteza, pana se incorporeaza complet. Aluatul obtinut se toarna in forma pregatita si se coace timp de 22-25 de minute. Se lasa apoi la racit.

Crema de ciocolata neagra:

Puneti pe foc smantana pentru frisca impreuna cu ciocolata rupta in bucatele si lasati pana se topeste. Dati deoparte si lasati la racit. Amestecati apoi cu frisca batuta si intindeti-o, cat mai uniform, peste blatul din forma.

Dati la frigider cca. 20 de minute. Aceasta crema se intareste cel mai repede si nu are nevoie nici de gelatina, asa ca va puteti apuca de cea de-a doua crema, cea cu ciocolata de lapte.

Crema de ciocolata cu lapte:

Inmuiati, in multa apa rece, cele 3 foite de gelatina; lasati sa se inmoaie cca. 10 minute. In acest timp, puneti pe foc smantana pentru frisca si ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, si lasati pe foc pana se topeste. Amestecati des!

Scoateti foitele de gelatina din apa, scurgeti-le si puneti-le in crema de ciocolata fierbinte; amestecati energic. Lasati crema sa ajunga la temperatura camerei si adaugati frisca batuta. Turnati apoi peste crema de ciocolata neagra si nivelati. Lasa cca. 35-40 de minute la rece.

Crema de ciocolata alba:

Puneti la inmuiat 4 foite de gelatina, tot asa, cca. 10 minute. Smantana si ciocolata alba, rupta in bucatele, se pun pe foc si se

lasa pana cand ciocolata se topeste. Se adauga foitele de gelatina, bine scurse, si se amesteca energic! Se lasa la racit si se amesteca cu frisca batuta. La final, se toarna cu grija peste stratul de ciocolata cu lapte. Cremele nu se amesteca intre ele, daca le asezati in felul asta, pe rand.

Finalizare tort:

Tortul se lasa neaparat la frigider peste noapte, iar cand e gata se orneaza cu rulourile de napolitana. Le puteti lasa pe toate la fel, sau le puteti intercala, cum am facut eu, cateva mai mici si cateva mai mari ☐

Ca sa se prinda bine de tort, puteti sa ungeti marginile tortului cu putina frisca sau crema. Pentru efectul de panza de paianjen (de pe suprafata tortului), topiti ciocolata, puneti-o intr-o punga si taiati cu o foarfeca bine ascutita varful (foarte putin). Trasati linii paralele si apoi, cu o scobitoare, treceti peste ele, de sus in jos (perpendicular, peste liniile trasate cu ciocolata). La mine, de emotie, efectul a fost cam sters ☐ ...dar lui Ralu i-a placut si-asa, asa ca am fost fericita!!!

A fost delicios si pe placul sarbatoritei mele speciale!!! ☐

6 Prajituri de post cu ciocolata



Dragilor, va prezint o mica colectie de retete dulci, cele mai bune 6 prajituri de post cu ciocolata!!!

Cele mai bune, in viziunea mea, cel putin :))

A inceput postul Craciunului, cel care aduce speranta si bucurie, postul cu cele mai multe **dezlegari la peste**, un post pe care, cu ajutorul lui Dumnezeu, il voi tine si eu, asa ca..va sunt aproape ☐

Mai demult, prin primavara, v-am adus si niste **retete de post**, sarate: **6 retete de salate de post**, gustoase tare si usor de facut, cu promisiunea ca vor urma si altele (nu tot salate ☐), asa ca va urez post cu folos, numai bine tuturor, sanatate si bucurii

nenumarate!!

Retetele cu link:

Ca de obicei, retetele din colajul foto vor fi „afisate” aici, imediat, mai jos, frumos numerotate, cu link direct, evidentiat cu rosu.

De la stanga la dreapta..si de sus in jos :)) Va descurcati voi!!!

1. Prajitura Tavalita cu nuca de cocos: <http://www.laurasava.ro/2007/12/20/prajitura-tavalita-cu-nuca-de-cocos/>

2. Brownies cu glazura de lapte de cocos si ciocolata: <http://www.laurasava.ro/2015/08/15/brownies-cu-glazura-de-lapte-de-cocos-si-ciocolata/>

3. Prajitura Bounty de post: <http://www.laurasava.ro/2015/08/30/prajitura-bounty-de-post/>

4. Negresa de post: <http://www.laurasava.ro/2008/04/08/negresa-de-post/>

5. Prajitura de post cu fructe: <http://www.laurasava.ro/2015/06/21/prajitura-de-post-cu-fructe/>

6. Negresa de post cu nuci: <http://www.laurasava.ro/2007/05/19/negresa-de-post-2/>

Preferata lui Bogdi e prajitura cu fructe. Eu am facut-o atunci cu cirese dar e foarte buna si cu visine sau caise. Iar preferata mea e brownies (negresa) cu glazura de cocos si ciocolata!

Cipi, mami si tati nu sunt atat de *pretentiosi* ca noi ☹ , lor le place orice fac eu!

Iar acum e randul vostru, asa ca va rog sa-mi spuneti care dintre prajiturile prezentate v-a placut cel mai mult! Sau ce v-ar placea sa pregatesc, ceva ce nu am inca pe blog. Retete de post, momentan :))

Voi reveni si cu alte idei grozave, cu o colectie „dulce”, in care sa cuprind toate prajiturile cu fructe de post pe care le-am facut pana acum! Va imbratisez pe toti cu drag!!!

Turnulete cu ton



Turnulete cu ton: cochete si apetisante!!

De obicei, cand e vorba de mici experimente in bucatarie, care necesita un pic mai multa atentie, rabdare sau precizie, ma fac

nevazuta ☐

...dar, in cazul de fata, cand m-am (re)intalnit cu delicioasele conserve de ton **Rio Mare**, pe care le-am folosit la mai toate retetele mele cu ton de pe blog, am lasat deoparte prejudecatile si mi-am infipt furculita, in adevaratul sens al cuvintului, nu doar metaforic, in tonul fraged si gustos!!! :))

Am creat, asadar, cu maaare bucurie, o reteta sanatoasa si satioasa, perfecta pentru micul dejun dar si pentru marile petreceri de weekend, niste turnulete cu ton, care i-au cucerit pana si pe Cipi si Bogdi!!!!

Cei care ma urmaresc de ceva timp stiu cu siguranta ca pe cat de mult iubesc eu **tonul**, pe-atat de mult nu-l agreeaza baietii mei. Pardon, nu-l *agreeau*, pentru ca, de data asta, m-au lasat cu platoul gol dupa doar cateva minute, ceea ce m-a bucurat nespus!!!!

Acum fug sa mai fac o portie!!!!!! ☐

Ingrediente:

- 8 felii paine de secara (cca. 240-250 g)
- 150 g crema de branza
- o conserva Pate de ton cu ardei grasi Rio Mare-Pate Rustico (115 g)
- o conserva Ton in suc propriu Rio Mare-Tonno al Naturale (160 g)
- 2 linguri **maioneza** (de casa)
- 25 g unt cu 80% grasime
- iaurt gras- o lingura mare
- 4-5 fire de ceapa verde (o legatura subtire)
- ceapa rosie (o ceapa mica)
- boabe de piper rosu (macinate grob)
- rosii cherry (optional)

Eu, pentru reteta mea de „turnulete”, am folosit o conserva de ton in suc propriu si una de pate de ton cu ardei, de-li-cioa-sa,

surprinsa aici:



Pe cele de mai jos, care sunt exagerat de dragute, avand o furculita de plastic incorporata, le-am savurat cu paine prajita ☐



Mod de preparare:

Sfat:

Pentru turnuletele cu ton, impartiti feliile de paine in doua parti: asezati 4 intr-o parte si 4 in alta □ Ele vor fi unse cu cremele de mai jos si apoi taiate sub forma de turnulete.

Prima crema:

Deschideti conserva de Pate Rustico, adica pe cea cu ardei. E atat de buna, incat nu m-a lasat inima sa o amestec cu altceva!!! Compozitia de ton cu ardei se imparte in doua parti egale; se unge prima felie de paine, cea care va ramane la baza (si aici includ si cel de-al doilea turnulet) cu jumătate de pate de ton cu ardei. Incercati sa intindeti pateul cat mai uniform. Acoperiti cu o felie de paine si presati usor.

Cea de-a doua crema:

Cea care va fi la mijloc, se deschide conserva de ton in suc natural si se pune sa se scurga intr-o strecuratoare. Lasati-o sa se scurga bine, pentru ca compozitia sa nu fie moale. In continuare, se amesteca tonul bine scurs cu 50 g crema de branza (restul de 100 g va fi pentru stratul de sus) si cu untul moale (scos cu cateva ore inainte din frigider). Eu am folosit mixerul, dar puteti folosi si o spatula/lingura de lemn. Puneti compozitia la frigider pentru cca. 15-20 de minute, sa prinda consistenta. La sfarsit, adaugati maioneza si amestecati totul foarte bine. Scoateti 4-5 linguri din compozitia rezultata si puneti-o intr-un pos de ornat. Restul de crema se imparte in doua si, ca si mai sus, se intinde peste feliile de paine. Se acopera cu o alta felie de paine.

Cea de-a treia crema:

Tocati inelele de ceapa verde (fara partea alba) si amestecati-le cu iaurt. Bateti cateva secunde crema de branza ramasa si adaugati amestecul de iaurt si ceapa. Acoperiti cu aceasta crema felia de paine si acoperiti cu ultima felie de paine.

La final, veti avea 8 felii de paine si 6 creme delicioase cu ton □

Daca aveti timp, le puteti lasa 15 minute la rece, pentru ca se feliaza mai bine, dar si imediat ce sunt gata le puteti felia usor, mai ales daca folositi un cutit zimtat. Stergeti de fiecare data lama cutitului cu un prosop de hartie, pentru ca turnuletele sa aiba o taietura curata.





Le puteti savura si in momentul asta, dar daca vreti sa le includeti intr-un bufet rece, va trebui sa le faceti irezistibile!!! ☐

Folositi restul de crema de ton, pusa mai devreme deoparte, pentru a orna turnuletele. Plus cateva inele, taiate fin, de ceapa rosie.

Si un pic de piper rosu dulce-picant, pentru a le invigora tinuta.

Ceva in genul asta :))





Asezati langa ele, pe platou, niste rosii cherry, ardei iute si salata (baby) si aveti o portie de „ton” gata de savurat!!!!

Foarte gustoase, si foarte important: le puteti „cladi” si cub alte

forme, adica puteti sa asezati doar doua felii de paine, cu alte umpluturi de ton, si apoi sa le taiati cu forme mici rotunde sau cu formele speciale pentru Craciun sau Pasti...alea de fursecuri :))



Boccelute cu mere



Dragilor, nu-mi vine sa cred ca am facut de doua ori deja aceste boccelute cu mere!!! De doua ori in doua zile ☺ ...si sigur nu ma voi opri aici!!! Se fac atat de usor si sunt atat de rafinate!

Cosuletele astea cu mere sunt facute pentru a impresiona! ☺ Pe mine m-au cucerit total!!!

Ingrediente pentru 6 portii:

Aluat de clatite:

- 2 oua
- un praf de sare
- o lingurita zahar
- 100 g faina
- 200 ml lapte

Umplutura:

- 400 g mere

- 100 ml suc de mere (proaspat stors)
- 50 g zahar
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 1/2 lingurita pudra de scortisoara

„Pat” de vanilie:

- 100 ml smantana pentru frisca
- 30 g zahar pudra vanilat
- 1/2 lingurita pudra de scortisoara

In plus:

- 20 g unt sau ulei pentru tava
- 6 fire de menta sau pastai de vanilie

Mod de preparare:

Pentru clatite, se bat ouale cu praful de sare (cat luati cu 3 degete) si zaharul. Se adauga faina (cernuta in prealabil) si se amesteca scurt; se toarna laptele, putin cate putin, si se amesteca energic, sa nu faca cocoloase. Se lasa la frigider pana cand e gata umplutura.

Pentru umplutura, se curata merele de coaja si seminte si se taie in cuburi mici. Se amesteca intr-o oala impreuna cu sucul de mere proaspat, zaharul (si vanilat si tos); se calesc cca. 5 minute, amestecand din cand in cand. Se adauga scortisoarasi se lasa sa se raceasca.

In acest timp, pregatim **clatitele** □ Se incinge putin unt sau ulei intr-o tigaie si se toarna inauntru un polonic de aluat. Se coace clatita pe ambele parti si se repeta procedeul pana la epuizarea aluatului (nu uitati sa ungeti de fiecare data tigaia).

La final, clatitele se umplu cu compozitia de mere (impartiti dinainte compozitia in parti egale) si se impacheteaza sub forma de boccelute, care se leaga cu fire de menta sau cu jumatati de pastai de vanilie (alegeti pastai lungi si moi).

Se servesc pe un „pat” de frisca batuta cu scortisoara sau cu **creme**

anglaise. Daca vreti ca acest desert nemaipomenit sa fie si mai „usor”, folositi iaurt (gras, grecesc) in locul cremei de frisca si vanilie.

Buuuune!!!!!!! ☐





Laura Sava



Laura Sava



Tort de ciocolata cu crema de gutui



Laura Sava

Tort de ciocolata cu crema de gutui, pur si simplu!!! ☐
Nemaipomenit de aromat...si de aratos :))

Intotdeauna mi-am dorit sa combin ciocolata cu gutuile noastre

coapte si aromate, de langa foisor! Am stiut inca de la inceput ca voi obtine ceva delicios!

Si cum altfel sa le „impletesc” decat printr-un **tort cu fructe**, de toamna, plin de gust si arome!?

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 180 g ciocolata amaruie (minim 50%cacao)
- 150 g unt
- 5 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- o lingurita praf de copt

Crema de gutui:

- 300 g **gutui in sirop** (fara partile tari: cotor etc)
- 100 g jeleu de gutui (siropul gros, gelifiat)
- 4 galbenusuri
- 50 g zahar pudra
- 400 ml lapte
- 6 foi gelatina

Pentru insiropat:

- 150 ml apa
- 2 linguri zahar
- jumatate lingurita esenta de vanilie

Glazura de frisca:

- 300 ml smantana pentru frisca
- 100 g zahar pudra
- o lingurita praf de scortisoara

In plus:

- 100 ml smantana pentru frisca
- cateva felii de gutui in sirop+jeleu

▪ 50 g fulgi de nuca de cocos

0 minunatie!!!! ☐





Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 160 grade C (foc mic/mediu). Se tapeteaza o forma cu diametrul de 26 cm cu hartie de copt.

Preparare blat:

Se pun impreuna ciocolata, rupta in bucatele, si untul si se topesc; se lasa apoi sa se raceasca.

Separat, se bat ouale cu zaharul, cca. 2 minute, dupa care se adauga in compozitia de ciocolata racita.

Faina se amesteca cu praful de copt si se cern deasupra. Se amesteca bine, cu mixerul la viteza minima, si se toarna in forma pregatita.

Se niveleaza si se pune la copt pentru aprox. 32 de minute (maxim 35 de minute).

Blatul se lasa la racit in forma 20 de minute; se rastoarna apoi pe un platou.

Crema de gutui:

Se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Se lasa 10 minute sa se hidrateze, timp in care se pregateste crema de vanilie.

Crema de vanilie: se bat galbenusurile cu zaharul pudra pana se spumeaza. Laptele se pune pe foc; cand se infierbanta se adauga spuma de galbenusuri si se amesteca intruna pentru cca. 2 minute. Focul sa fie mic!

Se ia apoi de pe foc, se lasa sa se racoreasca 1 minut, dupa care se adauga foitele de gelatina, bine scurse, si se amesteca energic. Se lasa la racit.

Gutuile se fac piure cu mixerul de mana (vertical) si se amesteca cu jeleul gelifiat de gutui. Se incorporeaza totul in crema de vanilie. Se pune la frigider.

Sirop de zahar:

Se amesteca apa cu zaharul si se lasa sa fiarba, la foc potrivit, 5 minute. Se adauga esenta de vanilie.

Asamblare tort:

Blatul de ciocolata se taie pe jumatate (aveti grija cum manevrati blatul de sus, cel putin bombat, pentru ca e destul de fraged).

Se aseaza un blat (cel mai neted) inapoi in forma si se insiropeaza cu jumatate de sirop.

Se scoate crema de gutui din frigider si se toarna peste blat.

Se pune din nou la frigider, ca sa prinda putina consistenta, cca. 20 de minute, dupa care se scoate si se acopera cu cel de-al doilea blat.

Se insiropeaza uniform blatul de deasupra si se acopera cu folie transparenta. Se lasa la rece peste noapte.

Finalizare:

A doua zi, se scoate tortul din frigider, se inlatura folia si se acopera cu „glazura” de frisca, pe care o preparati astfel: se amesteca smantana pentru frisca (lichida) cu zaharul pudra si scortisoara si se bate bine, bine, pana cand se intareste.

Se acopera tortul cu crema de frisca si se mai lasa la frigider cca. o ora.

La final, tortul se scoate din forma (se trece cu lama unui cutit pe marginile formei, se deschide inelul detasabil) si se acopera pe margini cu frisca batuta.

Se presara pudra de scortisoara, se aseaza felii de gutui pe suprafata tortului si se acopera cu nuca de cocos.

Faceti in asa fel incat sa va placa voua!!! Nici eu nu m-am stresat prea tare, fiindca stiu ca nu stiu sa ornez ☐

Nu stiu cat de frumos vi se pare, dar e atat de delicios, incat nimic nu mai conteaza!!! :)))



Laura Sava



Laura Sava



Pentru voi, cu mare drag!!!



Gutui in sirop



Visez la o portie de gutui in sirop de cand am descoperit spuma si crema de gutui, facute de marii chefi de peste mari si tari, adica de acum vreo patru anotimpuri.

Dar cum toamna ma ia intotdeauna prin surprindere (ba raman cu gatul intepenit, cum am patit zilele astea, ba ma viziteaza, scurt, o criza de rinichi, ba prind o sinuzita...) ajung sa nu mai fac nimic, doar sa imi plang de mila ☹

Cu toate astea, anul asta am reusit sa le prepar si am ales sa nu adaug nimic gutuilor, „gen” condimente, bete uscate, etc. ☹ , pentru ca am vrut ca gustul ala pur de **gutuie** sa ramana intact.

Si a ramas...mai mult decat credeam. A fost exploziv!!!!

La urmatoarele retete, unde aceste fructe, parca trase-n chihlimbar, isi vor face simtita prezenta, le voi exploata aroma intensa si le voi imprieteni cu fel si fel de mirodenii.

Le puteti manca asa cum sunt, cu iaurt sau frisca neindulcita, sau le puteti pastra la frigider, intr-un recipient etans (plastic/sticla), pentru cateva saptamani. Zic si eu asa, pentru ca la mine nu vor rezista atat!!! ☐

Ingrediente:

- 1, 500 kg gutui
- 1 litru apa
- 500 g zahar
- zeama de la o lamaie

Mod de preparare:

Se spala gutuile, se inlatura puful cu un servet de bucatarie si se taie in patru. Sau mai mult, daca aveti gutui gigantice ☐

Nu se inlatura casuta cu samburi! Poate doar mustatile ☐ ...sau partile lovite/viermanoase, pentru ca pectina din gutui „sa lucreze”. Bucatile de gutuie se amesteca imediat cu zeama de lamaie si se aseaza intr-o forma termorezistenta incapatoare (nu le ingramaditi).

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Intr-un ibric, puneti pe foc apa si zaharul si lasati sa fiarba, la foc mare, pana cand apa incepe sa dea in clocot.

Dati focul mai mic, dar nu minim, si lasati siropul pe foc cca. 15 minute. Cand e gata, turnati-l peste bucatile de gutuie din forma si dati la cuptor, cu capac, pentru aproximativ 2 ore.

Se lasa in forma la racit pana a doua zi. Sau macar cateva ore, pentru ca fructele sa se odihneasca si intreaga compozitie sa se usuce putin.

A doua zi, se da din nou drumul la cuptor, dar la 200 grade C (foc puternic), iar capacul se inlatura. Se lasa la copt cca. o ora si jumatate, timp in care intoarceti bucatile de gutuie pe partea cealalta, o data sau de doua ori.

Eu, pentru ca am avut cateva gutui nu foarte coapte, le-am mai lasat inca vreo 30 de minute in plus. Deci nu va cramponati de aspectul asta, le lasati cat vreti ☐ ...pana cand prind o frumoasa culoare rosietica, iar siropul e inchis.

Pozele mele sunt dupa inca o zi, cand gutuile, desi reci, erau moi, zemoase si „imposibil de descris in cuvinte” de bune ☐ ...iar siropul complet gelifiat si extraordinar de aromat!!!





0 **conserva dulce** foarte atragatoare!!! :))





Sa nu-mi ziceti ca nu merita sa incercati si voi!!!! Trebuie doar sa puneti gutuile cu apa si zahar la cuptor, iar ele fac toata treaba ☐



Cea mai frumoasa gutuie e a voastra!!!! ☐



Chec cu mere



Chec cu mere: balsam pentru suflet!!!

Stiti ce am observat mai nou, „mai nou”, adica din toamna trecuta ☐ ?! Ca nu mai sunt meteosensibila. Ca nu ma mai doare caderea frunzelor...iar picurii reci de ploaie nu-mi mai sapa santuri in suflet. Nu imi mai pasa nici daca vantul, pe care il ador oricum ar veni, imi infunda sinusurile.

Zilele astea, m-am bucurat de fiecare clipa petrecuta afara. Am motait ca un pisoi batran pe sezlongul din gradina ☐ ...si am copt cel mai bun **checcu cu mere** din lume.

De fapt, am copt doua, fiindca primul s-a topit rapid :)) Am cules ultimele mere din livada golasa si, dupa ce am savurat impreuna cu Bogdi cateva mere proaspete si zemoase, m-am pus pe treaba. Cat de aromat a iesit nu va pot spune!!!

O alta varianta, de post, gasiti aici: **Chec cu morcovi si mere**

Ingrediente:

- 2 mere potrivite (aprox. 300 g)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 50 g unt
- 150 g zahar
- 2 oua mari
- un praf de sare
- 40 ml ulei (de cocos)
- 100 ml suc proaspat stors de mere
- 100 ml smantana pentru frisca
- 225 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita scortisoara pudra

Merele noastre frumoase:





Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin unt si presarati cu faina (scuturati faina in exces) o forma de chec.

Spalati merele si decojiti-le; taiati-le in cubulete (cat mai mici), si stropiti-le imediat cu zeama de lamaie. Lasati deoparte.

Preparare aluat de chec:

Bateti untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul. Adaugati apoi ouale, praful de sare (cat luati cu trei degete) si amestecati totul foarte bine. Turnati uleiul, sucul de mere si smantana lichida (o puteti inlocui cu lapte gras).

Separat, intr-un bol incapator, amestecati faina cu praful de copt

si scortisoara (le cerneti deasupra bolului). Adaugati bucatelele de mere, amestecati foarte bine, sa fie toate acoperite cu faina; rasturnati totul peste compozitia lichida. Amestecati din nou bine, bine. Nu exagerati in sa cu amestecatul, pentru ca aluatul sa ramana pufos!

Coacere:

Rasturnati compozitia rezultata in forma pregatita, nivelati usor suprafata si dati la cuptor pentru cca. 35 de minute la foc potrivit (180 grade C).

Dupa aceea, reduceti focul la 165 grade C (foc mic) si mai lasati 15-20 de minute.

Checul se lasa la racit in forma:



E delicios!!!



Laura
Sava

**Prajitura cu pere si sos
caramel**



Prajitura cu pere si sos caramel!!

Acum o luna sau poate chiar doua, din cauza ca m-am trezit cu o gramada de pere in gradina, unele prea tari si unele prea moi, cu care nu stiam prea bine ce sa fac (in afara de perele fierte in vin, daaa, de care nu te poti, parca, nicicand satura!!!! ☐), am preparat in joaca aceasta **prajitura cu fructe**, o prajitura cu pere si sos caramel, de care ne-am indragostit cu totii!!!

Problema este ca, atunci cand am facut-o, nu am cantarit nimic, ci am pus totul la ochi si am sperat sa iasa bine. Ceea ce s-a si intamplat, numai ca nu aveam „datele necesare” postarii ei.

Am refacut-o astazi, din vagi amintiri, si am realizat ca a iesit chiar mult mai buna decat prima, asa ca plutesc pe-un nor de fericire :))

Am venit pregatita cu notite si sfaturi intelepte ☐ , deci nu ezitati s-o incercati!!!

Blatul pufos si rumen, impreuna cu bucatelele de **pere caramelizate**,

transforma aceasta prajitura intr-un adevarat rasfat!!!

Ingrediente:

Pentru sosul caramel si perele caramelizate:

- un kg pere (tari)
- zeama de la o jumătate de lamaie
- 130 g zahar (brun)
- 50 g unt
- 50 ml smantana pentru frisca

Pentru blat:

- 5 oua
- 180 g zahar
- 120 ml ulei
- 200 g pulpa de pere (bine coapte)
- 250 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita bicarbonat

In plus:

- o lingura unt
- o lingura faina
- 50-80 g fistic crud, tocat

Mod de preparare:

Ne ocupam de pere prima data □ Se spala, se curata de coaja perele si se taie in felii mari pe langa casuta de samburi (ar trebui sa ramaneti cu cca. 650-700 g pulpa de fructe). Pulpa se taie apoi in cubulete si se amesteca imediat cu zeama de lamaie. Se lasa deoparte.

Pentru sosul caramel, se amesteca intr-o craticioara zaharul cu untul si smantana (lichida, nebatuta). Compozitia se lasa, la foc mic, pana cand untul se topeste iar zaharul se dizolva; se adauga

cubuletele de pere si se mai lasa pe foc cca. 10 minute. Se mareste flacara, dar nu la maxim! Se amesteca din cand in cand. Cand sunt gata, se iau de pe foc si se lasa sa se raceasca putin. Se pun intr-o sita si se lasa la scurs. Eu am obtinut 120 ml sirop de pere...caramelizat. Exista asa ceva?! Da' cui ii pasa, e super bun!!!
□

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt si se presara cu faina o forma de aprox. 20×30 cm.

Pentru blat, se bat ouale cu zaharul pana se spumeaza usor. Se adauga apoi siropul de pere „caramel” si uleiul si se amesteca totul foarte bine. Pulpa de pere se face piure cu mixerul vertical sau se trece printr-o sita (aici aveti nevoie de pere moi, bine coapte). Se adauga in compozitie. Separat, se amesteca faina cu praful de copt si bicarbonatul si se cern deasupra compozitiei cu pere. Se amesteca pana cand se incorporeaza, nu se exagereaza cu amestecatul.

Aluatul obtinut se toarna in forma pregatita. Deasupra se presara cubuletele de pere, bine scurse. Prajitura se coace cca. 35 de minute sau pana cand se rumeneste frumos.

Se lasa la racit si se presara cu fistic maruntit:





E foarte pufoasa si buna!!!



Budinca de orez cu mere



Se pare ca budinca de orez cu mere nu este doar pe placul celor mici ☐ Am testat-o ieri si am ajuns la concluzia ca e reteta noastra preferata!!! Ma rog, una dintre multele noastre retete preferate :))

Cu mere. Dulci, crocante, rupte chiar atunci, din pom.

Se face foarte usor si are un aspect foarte atragator, asa ca ma astept sa frangeti niste inimi cu ea cat de curand!!! ☐

Ingrediente:

- 4 mere mici (cca. 500 g)
- 2 lingurite zeama de lamaie

- 150 g orez (cu bobul rotund)
- 500 ml apa
- 500 ml lapte
- un praf de sare
- un baton de scortisoara
- 100 g unt
- 100 g zahar
- 4 oua
- 1 lingurita coaja rasa de lamaie
- 50 g stafide, inmuiate in rom (optional)
- 6 lingurite dulceata de zmeura, capsuni sau mure
- 1 lingura unt, pentru forma

0 mica sectiune pentru voi ☐



Mod de preparare:

Spalati orezul, fierbeti-l 5 minute in apa clocotita apoi strecurati.

Fierbeti laptele cu sarea (cat luati cu trei degete) si cu batonul de scortisoara.

Cand clocoteste, adaugati orezul prefiert si lasati la foc mic pana se inmoaie (10 minute), cu capacul intredeschis (pentru ca aburii sa poata iesi).

Chiar si asa, nu va speriați dacă vedeti ca laptele se umfla, ridicati capacul si amestecati energic! In ultimele 3, 4 minute, nu mai puneti deloc capacul si amestecati intruna, sa nu se prinda!

Luati apoi cratita de pe foc, chiar daca nu a scazut tot laptele. Acoperiti si lasati deoparte cca. 15-20 de minute.

In timpul acesta, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se unge cu unt o forma de aprox. 24 cm. lungime si 18 cm. latime.

Merele se spala si se taie pe jumatate; se scoate casuta de samburi cu o lingurita iar jumatatile se stropesc cu zeama de lamaie, pentru a preveni oxidarea.

Untul, moale, scos din timp din frigider, se bate cu zaharul (cu mixerul) cateva secunde. Se adauga coaja rasa de lamaie.

Se separa ouale; galbenusurile se inglobeaza in compozitia de unt si oua. Se adauga orezul rece (nu uitati sa inlaturati batonul de scortisoara) si stafidele, daca le folositi, si se amesteca totul foarte bine.

Albusurile se bat spuma tare si se adauga in compozitie, cu miscari usoare, cu ajutorul unei spatule.

Forma se umple cu compozitia rezultata si se niveleaza. Deasupra se aseaza jumatatile de mere, la mica distanta unele de altele.

Budinca se aseaza pe sina din mijloc a cuptorului si se coace cca. 35-40 de minute.

Cand e gata, se umplu golurile din mere cu dulceata, o lingurita in fiecare jumatate (eu, ca de obicei, am cam exagerat ☺)



Se poate presara putin praf de scortisoara iar gemul se poate inlocui cu **dulceata de mere**, facuta in casa!

Se poate servi si calda, dar rece e sublima!!!! ☐



...si am si sectiune ☐



Muffins cu mere si fulgi de ovaz



Dragilor, daca aveti pofta de ceva bun, care sa se faca si usor si rapid, pregatiti aceste **muffins cu mere** si fulgi de ovaz, gustoase tare si aromate!!!

Le puteti savura asa cum sunt sau le puteti „unge” cu o glazura din crema de branza. Poate si cu putina frisca indulcita, cum vreti! Puneti cate o lingura de crema, sa fie plina ☐ , in mijlocul brioselor si presarati multa, multa scortisoara!!!!

Puteti sa turnati un pic de miere deasupra fiecarei **briose**, daca nu va atrage toata treaba asta cu frisca, branza...si scortisoara in exces ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

Compozitie muffins:

- un mar mare (230-250 g)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 2 oua mici
- 80 g zahar (brun)
- 100 ml ulei
- 175 ml lapte gras
- 75 g fulgi de ovaz
- 125 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- un praf de sare
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 100 g stafide (optional)

Glazura din crema de branza:

- 150 g branza proaspata de vaca cu smantana sau mascarpone (ori Philadelphia)
- 50 g zahar pudra vanilat
- 50 g unt

Prima tura de briose, cu zahar brun, fara crema de branza si scortisoara dar la fel de apetisanta!!! ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Daca folositi stafide, puneti-le la inmuiat in putina apa calduta. Pana pregatiti aluatul, au timp destul sa se inmoaie.

Apoi, porniti cuptorul si setati-l la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti forma de muffins cu putin unt; asezati hartiutele speciale (daca nu aveti hartiute, tapetati-le cu faina sau nuci macinate).

Spalati marul si decojiti-l. Taiati-l in bucatele; turnati zeama de lamaie peste ele si amestecati bine. Lasati deoparte.

Preparare compozitie de muffins si coacere:

Bateti ouale (cu mixerul) cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul si bateti in continuare, cca. 1-2 minute.

Turnati uleiul si laptele si amestecati bine. La final, adaugati bucatelele de mar.

Separat, amestecati ingredientele uscate: faina+praf de copt+fulgi de ovaz+scortisoara. Inglobati-le in compozitia lichida, cu oua si mere, si amestecati doar pana cand vedeti ca s-au incorporat, nu exagerati!

Aaugati stafidele, bine scurse de apa, si repartizati aluatul obtinut in forme. Coaceti muffinsurile cca. 25 de minute.

Glazura de branza:

Se lasa la racit in forme, dupa care se pot presara cu scortisoara sau se pot acoperi cu glazura din crema de branza, pe care o faceti in felul urmatoar: amestecati crema de branza cu untul moale, scos din timp din frigider, si cu zaharul pudra.

Bateti crema cu mixerul cateva secunde sau folositi mixerul de mana vertical, daca vreti sa obtineti o crema mai fina.





Sunt foarte gustoase si simple dar cu crema de branza sunt muuult mai bune!!!



Laura Sava



Laura Sava

Briosele pot iesi mai deschise sau mai inchise la culoare, cum au iesit aici, in pozele vechi...depinde doar de tipul fulgilor de ovaz folositi, care poti fi mai fini sau mai putin fini.

Desigur, pentru „pata de culoare” e responsabil si zaharul □ La prima tura, adica aceasta de mai jos, am folosit zahar brun iar mai apoi, la varianta recenta, zahar alb.

S-aveti pofta, orice varianta ati alege!!!



Laura Sava



Laura Sava

Reteta perfecta de toamna ☐

Pentru voi, cu drag!!!



**Tort cu mascarpone si bomboane
Raffaello-Mitos.is**



Anul asta, pe la inceputul lui octombrie, s-au implinit 16 ani de cand eu si Cipi am spus aproape-n cor: „Daaa”!!! Totul frumos pana acum, doar c-am uitat complet de ziua noastra. Si eu, si el ☐ Asa ca, cu un pic de intarziere, dar cu mare bucurie, va prezint tortul Mitos.is, un tort cu mascarpone si bomboane Raffaello pe care i l-am facut lui Cipi...si lui Bogdi, fiindca si el e mare fan!!! E un joc nebun cu celule care mananca alte celule, in fuga spre suprematie (un fel de everyday life ☐), ce te acapareaza total. Si daca esti jucator, si daca esti doar un simplu spectator, cum sunt eu. Muzica, inasa, pe langa lupta amuzanta (dar acerba), e fenomenala!!!!!! Va pun mai jos un link, daca vreti sa va deconectati de lume. Cipi e atat de pasionat de jocul asta, incat de multe ori imi fura locul la calculator (cu pagina de Facebook deschisa, bineinteles) si nu se ridica decat daca-l momesc cu ceva bun, de prin bucatarie ☐

Bogdi, cu ocazia aniversarii noastre, ne-a facut o felicitare-inimioara, foarte haioasa si plina de iubire. Te iubesc, copilule, pe tine si pe tati!!!!!! Sper sa nu mai uit niciodata ziua nuntii noastre :)))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 oua
- 6 linguri apa
- 150 g zahar
- 200 g faina
- 2 lingurite praf de copt

Pentru insiropat:

- 150 ml lapte de cocos
- 50 g zahar

Pentru crema:

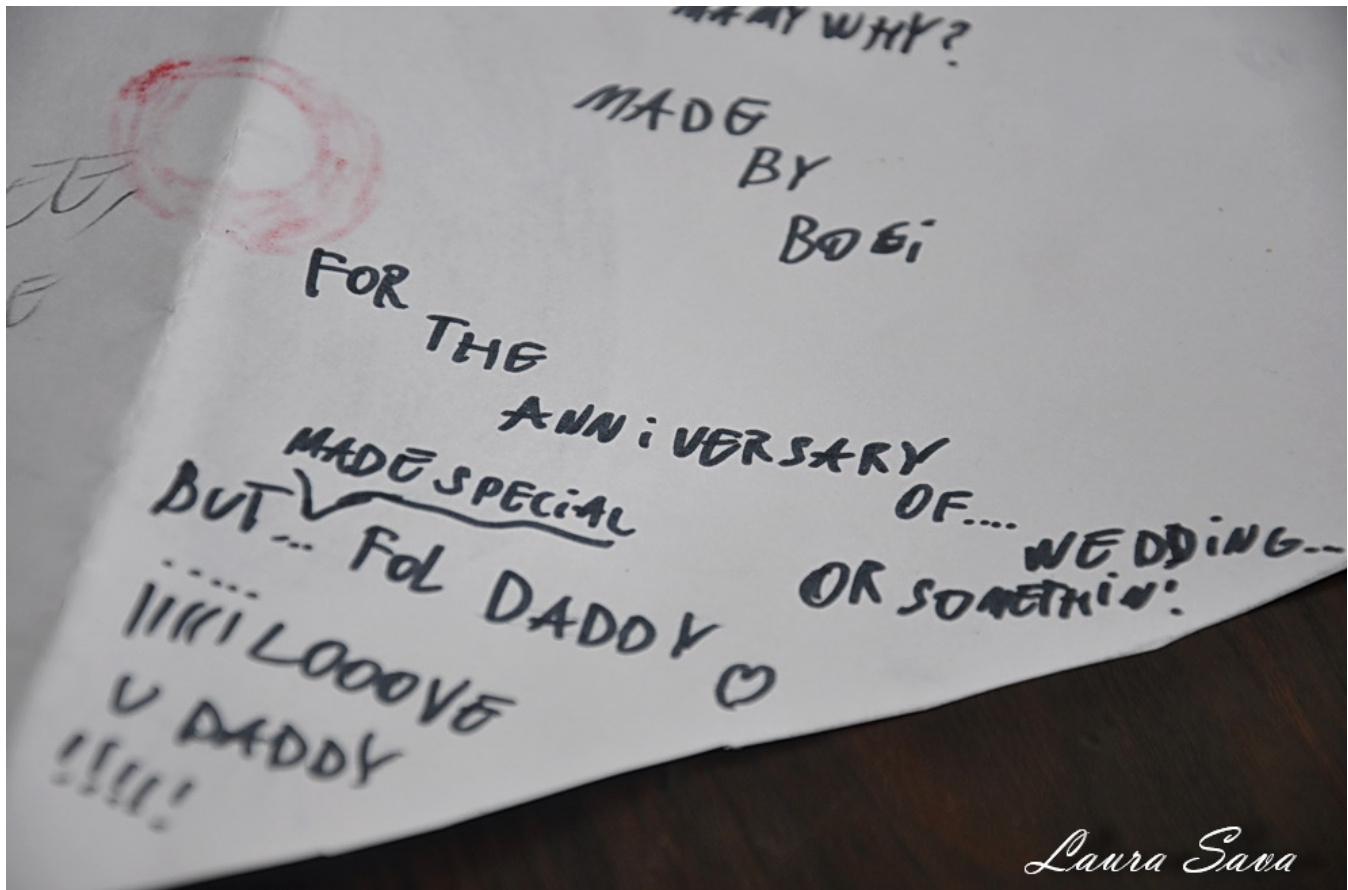
- 150 g bomboane Raffaello
- 500 g mascarpone
- 150 g zahar pudra
- 80 g ulei de cocos (presat la rece)

Pentru glazura:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata alba
- 500 g mascarpone

Aici vin pozele non-culinare, aveti un pic de rabdare, va rog, ajungem imediat si la reteta :)))

Felicitarea lui Bogdi mai intai:





Bogdi cu Cipi in joc, ba rosii, ba albastri...cum apuca ☐

Au level 79, nivelul maxim, asa ca-s suuuuper buni :)))





Cu muzica la maxim!!! **Soundtrack MITOS.IS**

Si cam asa mi-a iesit mie:



Laura Sava



Mod de preparare:

Prima si prima data pregatiti ganache-ul de ciocolata alba, pentru a avea timp sa se raceasca: rupeti ciocolata alba in bucatele si adaugati-o in smantana lichida. Puneti pe foc (la foc mic) si amestecati intruna pana cand se topeste ciocolata. Lasati deoparte, sa se raceasca. Cand a ajuns la temperatura camerei, puneti crema in frigider.

In acest timp, pregatiti blatul: incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de 26 cm. Separati ouale (sa nu fie reci); bateti galbenusurile cu apa si 50 g zahar pana se spumeaza usor. Separat, bateti albusurile cu un praf de sare si cu restul de zahar (100 g) pana obtineti o spuma

tare. Adaugati faina si praful de copt printr-o sita deasupra galbenusurilor. Amestecati albusurile spuma, incet, cu o spatula, pana se incorporeaza complet. Turnati aluatul rezultat in forma pregatita, nivelati si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit in forma; se taie apoi pe jumatate.

Preparati crema: amestecati branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, cu zaharul pudra. Adaugati uleiul de cocos, incalzit putin pe foc (foarte mic) sau la microunde. Aveti grija sa nu fie lichid! Sfaramati bomboanele Raffaello in maini si adaugati-le la crema (cu tot cu migdale). Amestecati totul foarte bine.

Preparati „siropul” de lapte de cocos: amestecati laptele de cocos cu zahar pana cand nu se mai simt cristalele de zahar.

Asamblare: puneti un blat inapoi in forma si inchideti inelul detasabil. Insiropati cu jumatate din cantitatea de sirop. Puneti jumatate de crema, nivelati si acoperiti cu celalalt blat (cel mai neted). Insiropati-l cu restul de sirop si acoperiti-l cu restul de crema. Lasati la rece cca. o ora.

Pentru a glazura tortul, scoateti crema de ciocolata alba din frigider si bateti-o bine cu mixerul, 2-3 minute, pana prinde consistenta. Eu i-am adaugat 4 foite de gelatina, ca sa fiu sigura ca nu ma lasa balta in momentul in care incep sa „ornez” tortul, dar voi, daca il faceti simplu, lasati-l asa cum e □ La final, se adauga branza mascarpone si se amesteca totul foarte bine. Tortul se acopera cu glazura si se niveleaza. Daca nu adoptati tematica Mitoș □ , ornati-l cu fulgi de cocos si bomboane Raffaello. Daca, insa, aveti vreun pasionat prin preajma, faceti-l cum l-am facut eu :))

„Virusii” i-am facut din cercuri de ciocolata neagra+alba si un strop de colorant rosu, lichid iar „celulele”, alias playerii, din biscuiti pe care i-am uns cu crema de branza colorata. Exact asa cum vedeti in poze:



A iesit delicioooooos!!!!!! ☐



Si aici aveti un tort delicios cu nuca de cocos: **Tort cu ciocolata alba si nuca de cocos**

Tort cu smochine si crema de miere



Tort cu smochine si crema de miere, un tort de toamna aromat si delicios!!!

De doi ani astept ca smochinii nostri sa-mi faca niste smochine delicioase, numa' bune de bagat in vreo prajitura ☐ Dar sunt inca puiuti, dragii de ei, si de-abia, de-abia s-au deztelenit. Oricum, au rezistat eroic la climatul haotic al ultimilor ani, din zona Timisoarei in care ne aflam, asa ca ii iubesc mult, mult!!!

Anul asta am reusit sa adun mai multe, asa ca am preparat imediat un tort cu smochine si crema de miere, fabulooooos!!!! ☐ Nu sunt foarte mari, ba chiar micute, dar sunt atat de bune...de nedescris!!!

Cipi e topit dupa ele, asa ca a trebuit sa fiu pe faza atunci cand le-am sustras, haha!!!!!! Pupam cu drag pe Miha si pe Leo care ni i-au adus!

Ingrediente:

- 400-500 g smochine proaspete, coapte
- 25 g fistic crud

Pentru blat:

- 180 g unt
- 160 g zahar
- 2 linguri zeama de lamaie sau portocale
- 4 oua mari
- 320 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 100 ml smantana pentru frisca

Crema de miere:

- 200 g crema de branza Philadelphia
- 100 g unt moale (80% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 50-60 ml miere lichida, nezaharisita

Asa cum v-am obisnuit deja, inainte de reteta vin pozele!!! Multe, multe poze cu smochinele noastre delicioase...si cu tati, care, ca de obicei, ma secondeaza ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm.

Blat fraged cu unt:

Bateti untul moale (scos cu 2-3 ore inainte din frigider) cu zaharul, folosind mixerul. Separati ouale. Inglobati galbenusurile in compozitia de unt si adaugati zeama de lamaie sau de portocale.

Amestecati faina cu praful de copt; cerneti deasupra compozitiei si amestecati bine. Turnati smantana lichida (puteti folosi lapte gras). Separat, bateti albusurile spuma cu un praf de sare (cat luati cu trei degete). Adaugati apoi spuma de albus in amestec, cu atentie (folositi mixerul pe cea mai mica treapta sau o spatula). Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati usor.

Eu am copt blatul urmand procedeul de coacere de aici: <http://www.laurasava.ro/2015/07/04/tort-cu-iaurt-si-spuma-de-coacaze-negre/>, adica am invelit forma cu un prosop ud, pentru a obtine un blat cat mai neted, fara cocoasa ☐ Blatul se coace, asadar, cca. 30 de minute. Ca sa fiti siguri, faceti testul scobitorii (daca scobitoarea cu care intepati blatul iese curata, blatul e gata). Lasati-l apoi la racit si pregatiti crema.

Crema de branza cu miere:

Bateti impreuna untul si crema de branza (o puteti inlocui cu mascarpone), ambele la temperatura camerei (e foarte important acest aspect, sa nu fie reci!!!) pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul pudra si apoi mierea, batand in continuare cu mixerul pana se incorporeaza. Eu am pus si miere dar si sirop gros de smochine din borcanul cu **dulceata de smochine** pe care mi l-am cumparat anul asta in Grecia. Nu va pot reda in cuvinte ce gust a avut crema!!!!!! ☐

Finalizare tort:

Intindeti crema cu miere peste blatul racit, lasand crema sa „pice” usor pe margini. Smochinele se spala, se sterg si se taie in jumatate. Se orneaza cu ele suprafata tortului si se acopera cu putina miere sau sirop de smochine (din dulceata).



La sfarsit, se presara fistic tocat si se feliaza dupa plac:



Tortul nostru delicios cu fructe:



Pentru voi , prieteni dragi, cu maaare drag,!!!

Laura Sava



Prajitura simpla cu prune



Stiu ca nu mai sunt prune prin livezi, dar cand am facut eu prajitura asta erau! ☺ E o prajitura simpla cu prune, pe care o poate face oricine!!! Blatul fraged si „zemos” se-mpaca bine si cu alte fructe: pere, mere sau orice alte fructe vreti. Cred ca merg si alea din compot :))

E minunata, sper mult s-o incercati!!!

Ingrediente:

- 180 g unt
- 160 g zahar
- 3 oua mari
- 100 ml sirop de prune (mai jos, in reteta)
- 1/2 lingurita scortisoara (pudra)
- 200 g faina

- 2 lingurite praf de copt
- 600 g prune tari, acrisoare (ringlote)

Mod de preparare:

Cu doua, trei ore inainte de a va apuca de treaba, taiati prunele pe jumatate, scoateti samburii si taiati-le in lamele subtiri. Adaugati 50 g zahar, amestecati bine de cateva ori si lasati sa-si lase zeama. Strecurati apoi. Acesta va fi siropul de prune, pe care l-am mentionat in „casuta” cu ingrediente □ Daca nu obtineti destul suc, completati cu suc de portocale.

In continuare, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aprox. 20×30 cm.

Pentru aluat, se bate untul cu zaharul timp de 2-3 minute; se bat ouale ca pentru omleta si se incorporeaza impreuna cu siropul de prune si scortisoara. Se adauga apoi faina amestecata cu praful de copt, cernute in prealabil, si se amesteca totul foarte bine. Nu se exagereaza cu amestecatul! Compozitia rezultata se toarna in forma si se netezeste; se aranjeaza prunele deasupra:



Prajitura se coace 40-45 de minute:



O puteti servi calda, cu o cupa de inghetata sau frisca batuta:



Dar cand se raceste, devine irezistibila!!! ☐



Aici: **Cozonac cu prune la tava**, aveti o varianta la fel de simpla (si la fel de gustoasa), cu blat dospit!

Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri



Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri!!

Cand petrecerea lui Bogdi a fost gata, am zis ca doua zile nu fac absolut nimic, doar dorm ☹ , ceea ce nu s-a intamplat, bineinteles, pentru ca nu pot sta nicicum locului!

Totusi, nu am ales sa fac o reteta complexa, cu straturi, blaturi, zeci de creme, ci una usoara, o **prajitura fara coacere** cu jeleu de

struguri.

Strugurii aia buni si aromati, de la noi din gradina, pe care i-am folosit si la **Cheesecake-urile cu struguri la pahar** ☐

Ingrediente:

Jeleu de struguri:

- 400-450 g boabe de struguri (albi)
- o lingura rasa de zahar
- un plic gelatina pentru tarte, incolora (Tortenguss)

Crema de ciocolata alba:

- 200 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 100 g frisca batuta
- 125 g iaurt (natur)
- 4 foite gelatina
- coaja rasa de la o limeta (lime)

In plus:

- 9 piscoturi
- 200 g boabe de struguri

Mod de preparare:

Tapetati o forma de chec cu folie transparenta (sau cu doua pungi mai mari). Udati forma inainte de a aseza folia; se va aseza usor.

Preparare jeleu de struguri:

Boabele de struguri se storc la storcatorul de fructe sau manual. Va trebui sa obtineti 250 ml suc de struguri, pe care il veti pune la fiert impreuna cu zaharul si cu praful din pliculetul de gelatina. Lasati la foc mic sa fiarba 1 minut; amestecati intruna. Turnati imediat jeleul in forma pregatita. Lasati sa se raceasca si-apoi puneti forma la frigider cca. 30 de minute.

Crema de ciocolata alba:

Puneti mai intai foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Lasati-le sa se umfle cca. 5-8 minute.

In acest timp, puneti ciocolata alba, rupta in bucatele, impreuna cu frisca lichida (neindulcita) la foc mic. Lasati pana cand se topeste ciocolata si nu uitati sa amestecati des!

Dati deoparte si adaugati foitele de gelatina, scurse. Amestecati energic si lasati la racit.

Cand crema de ciocolata e rece, adaugati frisca batuta, iaurtul si coaja rasa de lamaie verde si amestecati totul foarte bine.

Asamblare prajitura:

Scoateti forma de chec din frigider. Turnati crema de ciocolata peste jeleul intarit de struguri si nivelati.

Stoarceti zeama din cele 200 g struguri si insiropati piscoturile; asezati-le cate trei, pe lungimea formei (taiati putin din ultimul rand de piscoturi, pentru a putea intra cum trebuie in forma). Apasati usor.

Puneti forma din nou la rece pentru minim o ora, dupa care rasturnati forma, inlaturati folia si feliati prajitura. Simplu si rapid ☐

A iesit cremos si buuun!!!!!





Laura Sava



Laura Sava



Tort Geometry Dash



Cine a jucat macar o data Geometry Dash stie ca acest joc da dependenta ☐ Dar nu asa, o runda, doua, cum am jucat eu, si nici alea pana la capat, haha, ci zeci de nivele, cu zeci de grade de dificultate, cum joaca Bogdi :))

Imi place la nebunie sa-l vad jucand, pentru ca e foarte bun si face ca totul sa para atat de usor (desi nu e), dar il urmaresc si ca sa reaud melodiile antrenante, cu efect garantat anti-depresiv. Din aceasta extrema pasiune s-a nascut tortul de ziua lui, de anul asta, Tort Geometry Dash, un giga-tort cu doua blaturi de ciocolata, un blat alb, spumos, din albusuri, o crema de vanilie cu ricotta, un strat de jeleu de visine si glazura de lapte condensat cu mascarpone.

V-am innebunit, asa e?! ☐ Si eu m-am luptat cu el vreo doua zile, pana cand i-am dat de capat :)))

Cand m-am linistit, ne-am adunat cu totii si am fugit la un laser game, la Mega Zone (am pus poze mai jos), unde a fost super fun!!!! Seara, aproape sa ne prinda ploaia, am umflat baloanele si am taiat tortul. Au urmat cateva ture de GD si un pic de Play Station 4 (cadou de ziua lui). A fost frumos!!!!!!!!!!

Bbbbbboogiiiiiii, tu esti the greatest!!!! Fiecare clipa petrecuta alaturi de tine imi umple sufletul de fericire. La multi ani, frumosul meu de 12 ani!!

Un pic de „Mayonnaise”?! :))

Sau poate un pic de Cycles (e a zecea de pe lista), desi preferata mea e chiar prima „StayInsideMe”:

Voi reveni cu „realizarile” lui Bogdi cat de curand!!!!!!

Ingrediente:

Pentru un blat de ciocolata (aveti nevoie de doua blaturi!)

- 200 g unt
- 220 g ciocolata cu 50%cacao
- 4 oua
- 120 g zahar pudra
- 60 g amidon sau faina

Pentru blatul alb:

- 4 albusuri
- 100 g zahar
- 50 g faina

Pentru crema:

- 4 galbenusuri

- 300 ml lapte
- 1 pastaie de vanilie
- 50 g zahar pudra
- 6 foi gelatina
- 300 ml smantana pentru frisca
- 250 g branza Ricotta

Pentru jeleul de visine:

- 2 borcane compot visine (720 g)
- 2 pliculete Tortenguss rosu (glazura pentru tarte)

Glazura de lapte condensat cu mascarpone:

- 250 g branza Mascarpone
- 400 g branza Philadelphia
- 400 ml lapte condensat indulcit
- 4 foi gelatina

In plus:

- 2 linguri colorant alimentar rosu
- 200 g ciocolata alba
- 1 linguri colorant albastru

Mod de preparare:

Se coc doua blaturi de ciocolata, pe rand, intr-o forma patrata, de 24 cm/24 cm.

Pentru un blat de ciocolata, se taie untul rece in bucatele si se lasa sa se inmoaie la temperatura camerei. Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se unge cu putin unt forma si se presara cu faina sau se tapeteaza cu hartie de copt. Se sparg ouale intr-un castron si se bat cu mixerul, cateva secunde, la viteza maxima; se adauga un praf de sare si zaharul si se bate bine cca. 2-3 minute. Ciocolata se rupe in bucatele si se pune intr-un bol impreuna cu untul. Se topeste totul la foc foarte mic sau in bain-marie (ori la microunde), amestecand mereu, pana cand compozitia este perfect omogena. Se pudreaza cu faina si se amesteca totul foarte bine. Aluatul rezultat se toarna in forma pregatita si se

baga in cuptorul incins. Se lasa la copt cca. 20 de minute, cu usa cuptorului intredeschisa, dupa care se scoate pe un gratar de bucatarie, la racit. In acelasi mod se coace si celalalt blat de ciocolata. Aveti grija cum le manevrati, pentru ca sunt umede si e delicate. Va sfatuiesc sa nu desprindeti hartia de copt decat in momentul in care asamblati tortul.

Pentru blatul alb, se scade temperatura cuptorului la 160 grade C (foc mic). Se bat albusurile cu un praf de sare pana se spumeaza usor. Se adauga, treptat, zaharul si se bate in continuare pana cand se obtine o spuma tare, lucioasa. La sfarsit, se adauga faina (cernuta) si se amesteca usor, cu o spatula, pana se incorporeaza. Aluatul se toarna in aceeasi forma patrata, tapetata cu hartie de copt, si se coace cca. 16 minute.

Pentru crema de vanilie, se pune laptele pe foc (foc mic) impreuna cu batonul de vanilie. Daca vreti, puteti sa il taiati pe lungime si sa scoateti semintele. Va fi si mai aromata! In timpul acesta, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece, la hidratat. Se bat apoi, intr-un bol inalt, galbenusurile cu zaharul (cca. 2 minute), pana se spumeaza si se toarna in laptele fierbinte; se amesteca energic. Se lasa pe foc cca. 5 minute, amestecand mereu cu telul sau cu lingura de lemn. Aveti grija sa nu se prinda de oala! Se da deoparte si se lasa 1-2 minute sa se raceasca (se scoate pastaia de vanilie). Se storc foitele de gelatina (apa se arunca) si se adauga in crema fierbinte. Se amesteca bine si se lasa sa se raceasca complet. Cand crema de vanilie e rece, se adauga ricotta si frisca batuta. Se lasa deoparte.

Pentru jeleul de visine, se strecoara visinele (se scot samburii, daca e cazul) si se impart in doua parti egale. Se pun deoparte 120 ml suc de visine, pentru insiropatul blaturilor, cat si 500 ml suc de visine pentru jeleu.

In continuare, se aseaza la baza formei patrata un blat de ciocolata, care se insiropeaza si se acopera cu jumatate din cantitatea de visine (scurse). Fructele se acopera cu o portie de jeleu preparat astfel: continutul unui plic se amesteca cu 2 linguri zahar, rase, si apoi, treptat, cu 250 ml suc de visine,

amestecand continuu cu telul. Amestecul obtinut se pune la fiert cca. 1 minut, dupa care se toarna imediat peste fructe. Deasupra se aterne un strat de crema de vanilie si se acopera cu blatul alb. Se intinde restul de crema de vanilie peste blatul de albusuri si se niveleaza. Se prepara inca o portie de jeleu, urmand aceiasi pasi de mai sus. Peste crema din forma se presara restul de visine si jeleul proaspat facut (fierbinte). Totul se acopera cu cel de-al doilea blat de ciocolata. Mai sunteti cu mine?! ☐

Tortul se pune la frigider peste noapte, iar a doua zi se acopera cu glazura. Pentru glazura, se amesteca toate ingredientele impreuna cu gelatina topita. Se imparte in doua, iar cu o jumatate se acopera intreg tortul. Se pune la frigider aprox. 30 de minute, dupa care se acopera cu cealalta jumatate, in care s-a amestecat colorantul rosu. Aici: **Tort Oreo fara coacere**, aveti o alta varianta delicioasa de crema sau „glazura” cu lapte condensat.

Tortul se orneaza cu figurine din ciocolata alba topita si amestecata cu putin colorant albastru. Sau, cel putin, asa am facut eu, pentru ca asa era „icoana” lui Bogdi, din joc ☐

Asta e tortul iubitului meu: Geometry Dash!!!





Laura Sava

Asa ne-am distrat de ziua lui Bogdi:



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Bogdi a fost ataaat de fericit!!!! :))



Laura Sava

Laura Sava



Timbale



Timbale e un fel de mancare, super delicios, mai ales daca va plac vinetele si pastele □ , care aminteste de un instrument. De o toba, mai precis.

Se coace, in cele mai multe cazuri, intr-o forma mare, de sticla, dar puteti folosi orice forma de copt, intr-un final. E un preparat gustos si satios, care nu trebuie sa se impiedice de-un amanunt atat de nesemnificativ :))

Astazi avem timbale de vinete cu **paste fainoase**, dar voi reveni si cu alte variante: cu orez, ciuperci...si alte combinatii □

Va urez spor la treaba si pofta!!!

Ingrediente:

- 2 vinete mari, lungi
- 250 g paste fainoase (mici, tubulare sau spiralate)
- 500 g carne tocata (porc+vita)

- 100 g carne din carnati de casa (proaspeti, cruzi)
- 3, 4 linguri ulei
- o ceapa mare
- 3 catei usturoi
- sare, piper
- 100 g mazare proaspata sau congelata
- 2 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- o lingurita boia dulce sau iute
- 3 rosii micute, facute piure (mai grob)
- 100 ml **bulion**
- o lingurita zahar
- 100 ml vin rose
- 150 g cascaval sau
- 125 g mozzarella
- busuioc sau patrunjel verde (optional)

Mod de preparare:

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

Pregatire vinete:

Se taie vinetele in felii subtiri si se prajesc in putin ulei (2-3 linguri), pe ambele parti; prajiti-le in cateva ture (mie mi-au intrat 2 in tigaie) si puneti de fiecare data ulei, pentru ca vinetele absorb rapid uleiul.

Se lasa pana cand se rumenesc frumos. Se pun deoparte.

Daca nu vreti sa le prajiti, puneti-le la cuptor, unse cu putin ulei (le lasati vreo 15 minute).

Umplutura de carne:

Se caleste ceapa tocata marunt in putin ulei cca. 2-3 minute. Se amesteca des, sa nu se prinda. Se adauga usturoiul tocat; se sareaza si pipereaza dupa gust.

Se adauga carnea tocata impreuna cu carnea scoasa din carnati si se lasa pe foc inca vreo 7-8 minute.

Se adauga boiaua si, imediat dupa, rosiile maruntite si bulionul.

Se adauga zaharul si vinul si se mai lasa 2-3 minute la prajit.

La sfarsit, se adauga mazarea (eu am pus congelata) si se amesteca totul foarte bine.

Paste fainoase:

Se fierb pastele dupa indicatiile de pe pachet; se lasa apoi la scurs intr-o strecuratoare. Cand compositia de carne s-a mai racorit putin, se adauga branzaturile rase, verdeata tocata marunt si pastele bine scurse.

Iata cum se-aduna totul impreuna ☐

Timbale:

Se „tapeteaza” bolul de sticla (pyrex sau yena) cu feliile de vinete prajite, in asa fel incat sa acopere foarte bine marginile si baza vasului (se lasa deoparte 2, 3 felii de vinete, care vor acoperi suprafata):



Feliile de vinete se lasa sa cada peste bol:



Se umple forma cu umplutura de carne si paste si se niveleaza:





Se acopera umplutura cu vinetele din afara bolului:





Pe mijloc se pun cele doua felii puse deoparte, pentru a sigila bine preparatul:



Se pune forma in cuptorul incins si se lasa la copt cca. 35 de minute. Se scoate apoi din cuptor si se lasa sa se raceasca putin, dupa care se rastoarna (aveti grija cum manevrati forma, pentru ca e fierbinte!) pe un platou:



Deliciosul Timbale se va desprinde usor si va arata fantastic!!! ☐



Se poate servi si fierbinte, dar nu se va taia asa frumos. Eu am reusit sa-l las un pic sa stea...dar doar un pic ☐



Tot ce-a mai contat pe urma a fost gustul :)))

Incredibil de gustos!!!



Cupcakes cu lamaie si iaurt



Cupcakes cu lamaie si iaurt!!

Ce e un **cupcake**, poate va intrebati?! Pai, va spun eu cu mare drag ☺ Este un mini tort, o prajiturica pufoasa, ce poate fi coapta in forma speciala pentru muffins sau in alte forme individuale, mai mici.

Totusi, nu forma e cea care deosebeste atat de mult un cupcake de un muffins, ci textura lui, textura care este mult mai fina si mai usoara decat cea a unui muffin, care de obicei e mai dens.

Ceea ce scoate in evidenta un cupcake e, fara indoiala, glazura: de unt, ciocolata, frisca, de care vreti voi ☺

Eu astazi am copt o tava mare de cupcakes cu lamaie si iaurt, pe care le-am glazurat cu sos de ciocolata alba.

Au fost incredibil de aromate datorita super esentelor de la **Coseli**. Am folosit si esenta de lamaie dar si un pic de esenta de portocale, care le-au imprumutat micilor mele prajiturele un gust

exotic si nemaipomenit de bun.

Nu cred ca mai are rost sa va povestesc cat de repede s-a golit „tava” dupa ce s-a intors Bogdi de la scoala cu Matias, his mate ☐

M-au „ajutat” rapid sa le glazurez si-au tabarat pe ele, asa ca conceptul Coseli “Prajituri pentru ai tai, facute cu ai tai” a fost din nou atins :)))

Ingrediente:

Pentru cupcakes:

- 120 g unt
- 150 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilinat Coseli (16 g)
- 2 oua mari
- 125 g iaurt (grecesc)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- o lingurita super esenta de lamaie Coseli
- 175 g faina
- 2 lingurite praf de copt Coseli
- un varf de cutit bicarbonat

Pentru glazura:

- 100 g ciocolata alba
- 35 ml smantana pentru frisca
- 1/2 lingurita super esenta de portocale Coseli

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de muffins cu hartute speciale sau cu forme mici de silicon, cum am avut eu.

Pentru aluatul de cupcakes, se bate untul, scos din timp din frigider, intr-un bol inalt, cu zaharul tos+vanilinat. Se adauga, pe rand, cele doua oua, amestecand bine dupa fiecare. Se toarna

zeama de lamaie, proaspat stoarsa (puteti sa puneti si o lingura de coaja de lamaie rasa, daca aveti lamai frumoase), esenta de lamaie si iaurtul; se amesteca totul foarte bine.

Separat, intr-un bol mai mic, se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul si un praf de sare (cat luati cu trei degete). Se cerne amestecul uscat peste compozitia cu oua si se amesteca bine (fara a exagera insa). Aluatul rezultat se pune cu lingura in forme (mie mi-au intrat 2 linguri mari in fiecare forma); aluatul nu se niveleaza, se lasa sa pice din lingura.

Prajiturelele se coc cca. 25 de minute in cuptorul bine incins. Se lasa apoi sa se raceasca.





Priviti cat de pufoase si frumoase au iesit!!!! ☐



Pentru glazura, se rupe ciocolata alba in bucatele si se pune la topit impreuna cu frisca lichida (neindulcita). Nu se lasa sa se infierbante prea tare!!! Se amesteca energic si se lasa la racit. Se adauga apoi esenta de portocale si se amesteca din nou foarte bine.

Au fost delicioase!!!!

