

**Tort de revelion cu ciocolata
si nes**



Dragii mei, acest tort de revelion cu crema de ciocolata si nes, absolut delicios, va este dedicat cu toata dragostea!!!!

Ati fost alaturi de mine, unii dintre voi inca de la inceput, din 2007, altii m-ati descoperit pe parcurs...dar indiferent de momentul in care ati intrat in viata mea, si eu in a voastra ☺ , tin mult sa va multumesc pentru cuvintele minunate cu care mi-ati incalzit inima si pentru admiratia pe care mi-o purtati!!!

Ma bucur enorm sa stiu ca m-ati luat, cu incredere, cu voi in bucatarie si ca „familia” noastra de gurmanzi se largeste pe zi ce trece ☺

Sper ca si de acum incolo sa va incant cu retete deosebite (probabil mai mult dulciuri ☺) si sa ma bucur impreuna cu voi de reusitele voastre culinare in fata familiei sau a prietenilor.

Va urez din toata inima „La multi ani”, sa fiti mai sanatosi, mai impliniti, intr-un cuvant: mai fericiti!!!!

Ingrediente:

Blat:

- 4 oua
- 6 linguri zahar pudra
- un plic zahar vanilat (Bourbon)
- 3 linguri jumătate faina
- 25 g unt topit

Crema:

- 4 galbenusuri
- 5 linguri zahar
- 5-6 lingurite lapte
- 3 linguri faina
- 3 lingurite nes
- 2 lingurite cacao
- 200 g unt
- doua linguri **lichior crema de whisky**

- 200 g ciocolata cu lapte

Sirop:

- o canita apa (200 ml)
- 2 linguri zahar
- 50 ml rom sau o lingurita esenta de rom

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g ciocolata alba sau **martipan**

La muulti ani, dragilor!!!! Impartim cu voi acest **tort de revelion** deosebit, un tort ceas plin de arome!!!

Preparare blat:

Separati ouale. Bateti albusurile spuma cu zaharul tos si zaharul vanilat (10 g); adaugati galbenusurile, untul topit, si racit, si faina cernuta.

Amestecati totul cu grija, cu o spatula, pana la omogenizare (sau cu mixerul, la treapta cea mai mica de viteza). Turnati compozitia in forma pregatita si dati la cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Crema de nes:

Frecati galbenusurile cu zaharul tos, laptele, nesul, cacaua si faina; puneti apoi la bain-marie (pe aburi). Din momentul in care apa de dedesubt incepe sa clocoteasca, se da focul la minim si se tine crema pe foc, amestecand des, timp de cca. 10 minute.

La final, adaugati untul rece, taiat in bucatele, si amestecati pana se topeste. Turnati lichiorul crema de whisky si dati la rece. Dupa ce a stat o ora, doua la frigider se scoate si se bate cu mixerul.

Separat, topiti ciocolata cu lapte si adaugati-o in crema cu nes, amestecand bine. Daca vedeti ca crema este inca prea lichida, topiti 3 foi de gelatina (sau 6 g gelatina granule) si incorporati-le cremei. Crema se pune la frigider pana in momentul asamblarii tortului.

Sirop de zahar:

Preparati siropul din apa si zahar tinute pe foc cca. 3 minute. Lasati sa se raceasca si adaugati romul sau esenta de rom.

Finalizare tort:

Taiati blatul in trei si insiropati fiecare blat pe masura ce il asezati in forma. Scoateti 5-6 linguri din crema pentru ornat, iar restul cremei impartiti-o in jumatate. Cu o jumatate de crema, ungeti primul blat, asezat inapoi in forma cu inel, iar cu cealalta jumatate ungeti celalalt blat. Blatul mai subtire, de deasupra, va fi „capacul” tortului. Se insiropeaza si el, usor.

Tineti tortul la frigider pentru cca. 30 de minute, dupa care il

puteti scoate si imbraca in crema pusa dinainte deoparte (pentru ca tortul sa iasa bine din forma treceti cu un cutit pe marginea tortului).

Ceas de ciocolata:

„Ceasul” de ciocolata se face foarte usor: topiti ciocolata cu lapte si turnati-o deasupra capacului formei de tort tapetata cu hartie de copt. Dati la frigider 10 minute, dupa care desprindeti cu grija si asezati deasupra tortului. Ornati apoi cu ore, ca la ceas, din martipan sau ciocolata alba. Pe margine, puneti clopotei si bombonele argintii.

Un adevarat tort de revelion!!! ☐



La multi ani!!!!!!

P.S. Cu sectiunea ma intorc dupa ce revin la realitate ☐

Sfat: Daca vreti sa folositi o forma de tort cu diam. de 26 cm,

dublati cantitatile (la crema puteti folosi doar 300 g unt).

Tort cu crema de branza dulce



Tort cu crema de branza dulce

Dragii mei, astazi aveam pregatita pentru voi o postare speciala, un tort deosebit de revelion, la care v-as fi atasat cele mai din inima urari dar planurile mele au fost date, din nou, peste cap...de catre Bogdi meu scump, care si-a dorit un **tort cu branza dulce** si

fructe ☐

Maine, deci, voi reveni, cu doar cateva ore inainte de finalul acestui an, cu dedicatia mea speciala si cu pupicii de rigoare pentru ca mi-ati fost alaturi si la bine si la greu ☐

Eu sper ca si acest tort sa va insipre, si daca aveti timp sa il si preparati. Copiii vostri vor fi fooooarte incantati!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt
- 100 g zahar pudra
- 3 oua
- 125 g faina
- 50 g ciocolata amaruie (minim 55% cacao)
- un pliculet zahar vanilat (bourbon 10 g)
- o lingurita praf de copt

Crema de branza dulce:

- 500 g branza dulce
- 50 g zahar pudra
- 2 pliculete zahar vanilat (bourbon)
- 200 ml smantana pentru frisca

Sirop de zahar:

- o cana apa
- o lingura zahar
- 1/2 fiola subtire esenta de rom

Pentru decor:

- 100 g ciocolata alba
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 2 linguri ulei
- 8 jumatati de caise sau piersici din compot

Mod de preparare:

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

Se freaca untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul si cu zaharul vanilat. Se separa ouale; se bat spuma albusurile cu un praf de sare. Galbenusurile se adauga pe rand in compozitia cu unt impreuna cu faina amestecata cu praf de copt (cernute dinainte).

Se toarna jumatate din compozitie intr-o forma de tort cu diam. de 24 cm. tapetata cu hartie de copt sau unsa cu unt si presarata cu faina. Compozitia ramasa se amesteca cu ciocolata topita pe baie de aburi sau la microunde si se toarna peste cea din forma, niveland-o cu grija cu dosul unei linguri, inmuiate din cand in cand in apa rece sau ulei.

Se da blatul la cuptor pentru cca. 25 de minute sau pana trece de testul scobitorii. Dupa ce s-a copt si s-a racit, se scoate din forma si se aseaza pe un platou. Se inteapa cu un betisor de lemn si se insiropeaza cu un sirop rezultat din fierberea apei cu zahar timp de 5 minute, in care se toarna la sfarsit esenta de rom (lasati siropul sa se raceasca inainte de a insiropa blatul).

Pentru crema, se amesteca branza dulce, trecuta prin sita sau imblanzita un pic cu mixerul vertical □ (trebuie sa obtinem o compozitie spumoasa) cu zaharul si smantana pentru frisca (sau frisca lichida) batuta. Se intinde apoi crema de branza peste blat, intr-un strat cat mai uniform.

Se topeste ciocolata alba cu o lingura de ulei pe baie de aburi sau la microunde si se toarna pe dosul formei de copt, tapetat cu hartie de copt. Se da la frigider pentru 10 minute, apoi se scoate si se toarna ciocolata neagra topita cu cealalta lingura de ulei. Se da din nou la frigider pentru inca 10 minute, dupa care se scoate si se taie in raze cu un cutit cu lama tinuta in foc sau in apa fierbinte de fiecare data (se sterge lama inainte de a taia) . Veti obtine 8 bucati. Aici, la **cornurile moi**, aveti o mica demonstratie in sensul asta □

Se decoreaza tortul cu jumatatile de caise, peste care se aseaza

razele de ciocolata si se da la rece pentru minim 1 ora.

A fost delicios!!!!!!!!!!!!!!

```
[shashin type="photo" id="14759,14760" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Farfuria lui Bogdi ☐

```
[shashin type="photo" id="14761" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Tort Bułgare de zapada



Laura Sava

Tort Bulgare de zapada pentru voi!!! ☐

Sper ca ziua de Craciun sa va fi gasit sanatosi si cu pace-n suflet, cum ne-a gasit si pe noi, fericiti ca suntem impreuna.

Singurul regret, al lui Bogdi mai mult, a fost ca nu am avut zapada dar am rezolvat si problema asta rapid: i-am facut puiului meu iubit un tort in forma de bulgare de zapada, un **tort cupola** cu o crema atat de fina si gustoasa, din mascarpone si ciocolata, incat

nu si-a mai dorit nimic altceva!

Ba, poate sa mai vina inca o data Mos Craciun ☐

Si aici: **Tort de artificii**, aveti o idee grozava de revelion (si pentru cei mici, si pentru cei mari)!

Ingrediente pentru o forma cu diam. de 18 cm (10 felii):

Blat:

- 3 oua
- 75 g zahar
- 80 g faina
- 20 g amidon

Sirop:

- 100 g zahar tos
- 250 ml apa
- 1 lingurita esenta de vanilie

Crema:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 3 galbenusuri
- 75 g zahar pudra
- 4 linguri lapte
- 3 foite gelatina sau 8 grame gelatina fin maruntita
- 250 g branza mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca

Ornat:

- 200 g ciocolata alba
- 100 ml smantana pentru frisca
- 50 g unt
- 100 g nuca de cocos
- stelute de martipan (optional)

Sarbatori fericite, dragilor!!!!



*Laura
Sava*

Mod de preparare:

Primul pas este sa incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Apoi, tapetati o forma de tort, cu diam. de 18 cm, cu hartie de copt; daca nu aveti o forma de tort atat de mica, folositi un vas de Jena, uns cu unt si tapetat cu faina.

Pentru blat, bateti ouale cu zaharul timp de 5 minute (cu mixerul). Faceti asta, va rog eu, chiar daca vi se pare mult...dupa 5 minute, veti obtine o compozitie spumoasa, care va da nastere unui blat

frumos si pufos ☐

Cerneti faina si o inglobati impreuna cu amidonul in compozitia de oua. Daca nu aveti amidon, folositi faina, insa doar 90 de grame. Turnati apoi aluatul in forma si nivelati. Coaceti blatul cca. 20 de minute; lasati-l sa se raceasca bine inainte de a-l scoate din forma.

Crema: bateti galbenusurile in bain-marie cu laptele si zaharul pudra timp de 2-3 minute sau pana cand crema se ingroasa.

Intre timp, inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece. Gelatina granule se acopera doar cu 100 ml apa. In ambele cazuri, tineti gelatina aprox. 5 minute la hidratat.

Scurgeti foitele de gelatina si adaugati-le in crema fierbinte de oua. Amestecati energic (gelatina se va dizolva rapid). Gelatina granule nu se scurge de apa ci se adauga asa cum e in crema fierbinte. Lasati crema deoparte.

In continuare, bateti frisca intr-un bol. Separat, rupeti ciocolata in bucati si topiti-o la bain-marie sau la microunde. Ciocolata fluida se inglobeaza in crema de oua racorita, impreuna cu mascarpone si frisca batuta.

Taiati blatul pe doua niveluri (veti obtine 3 blaturi subtirele).

Insiropati fiecare blat cu sirop de zahar ars si vanilie (se arde zaharul la foc mic, fara sa amestecati, si se stinge cu apa; se lasa pe foc pana cand zaharul se topeste). Adaugati esenta de vanilie si lasati la racit.

Acoperiti cu folie transparenta un castron de aceeasi dimensiune ca forma de copt (aprox. 18 cm in diametru); asezati straturi succesive de crema si blaturi. Dati tortul la frigider peste noapte, apoi rasturnati si desprindeti folia.

Topiti ciocolata alba (rupta dinainte in bucatele) la bain-marie impreuna cu frisca si untul. Decorati cupola, turnand glazura de ciocolata alba in mijlocul ei si apoi pe margini. Aveti grija ca cupola sa fie complet acoperita de ciocolata.

Presarati imediat nuca de cocos, pentru ca fulgii de cocos sa se prinda bine de glazura.

Suprafata cupolei se orneaza cu stelute decupate din martipan sau se lasa asa cum e, e foarte de efect oricum!

Bulgarele nostru de zapada ☐



Laura Sava



Foarte, foarte delicios!!!!!!!

Tort Krant



Tortul nostru de Craciun din anul acesta va fi celebrul tort Krant...in forma de stea acum. Are un miros innebunitor si de-abia astept sa-l gust!!! ☐

Nu va retin mult, sunt sigura ca aveti o gramada de lucruri de facut inca (si eu sunt intr-un vartej de emotii si de „du-te vino” ☐) asa ca va urez rapid, dar din tot sufletul: Craciun Fericit, dragii mei!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 5 oua
- 5 linguri de apa fierbinte
- 150 g zahar
- 150 g faina
- 100 g nuci macinate
- o lingurita praf de copt

- un praf de sare

Pentru krant:

- 200 g nuci macinate
- 180 g zahar
- o lingura mare de apa
- 6 jumatati de nuca
- 500 ml smantana pentru frisca
- 10-12 linguri **lichior de nuci**

Sfat: daca nu aveti forma de stea, coaceti blatul intr-o forma de prajitura si decupati apoi, cu ajutorul unui sablon, o stea din blat. Iar lichiorul de nuci il puteti inlocui cu acesta: **Lichior crema de whisky**

Va iesi foarte gustos!!! Si aratos :))



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti bine o forma mare de stea cu unt (o lingura plina).

Preparare blat cu nuca:

Separati ouale. Bateti albusurile spuma cu un praf de sare. Galbenusurile se bat cu apa fierbinte si zaharul timp de 2-3 minute sau pana cand obtineti o compozitie spumoasa.

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le deasupra vasului cu galbenusuri. Inglobati nucile macinate si spuma de albus, amestecand totul usor, cu o spatula.

Turnati compozitia in forma de copt si coaceti cca. 20 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Lasati apoi blatul la racit in forma.

Crant cu nuci caramelizate:

Lasati zaharul sa se caramelizeze impreuna cu lingura de apa, la foc mic. Amestecati din cand in cand si lasati pe foc pana cand se topeste zaharul si se formeaza caramelul.

Adaugati jumatatile de nuca in caramel si tavaliti-le pe toate partile □ . Scoateti apoi nucile caramelizate pe o hartie de copt si lasati-le la racit.

In acelasi caramel, adaugati nucile macinate (tocate cu cutitul ar fi ideal) si amestecati totul foarte bine. Turnati compozitia pe o hartie de copt si lasati la racit.

Cand crantul e rece, se sfarama cu sucitorul (puneti crantul intr-o punga, pentru ca altfel va zbura peste tot □) sau la robotul de bucatarie. Puneti deoparte 2, 3 linguri de crant pentru decor.

Asamblare tort:

Scoateti blatul din forma si taiati-l pe jumatate. Insiropati cele doua blaturi cu lichior de nuci si puneti-le deoparte.

Bateti frisca spuma; scoateti 3-4 linguri si asezati intr-un sprit. Pastrati la frigider pana la ornarea tortului.

Restul de frisca se inglobeaza in zaharul ars cu nuci, adica in crantul nostru facut „scrum” :))

Asezati blatul inferior pe un platou, asezati deasupra o treime din cantitatea de crema de frisca, apoi al doilea blat, pe care se aseaza restul de crema. Presarati restul de crant in mijlocul tortului si decoreati cu moturi de frisca si jumatati de nuca trase in caramel.

Tortul Krant, un tort plin cu nuca!!! :)) Sectiune:



Panettone



Panettone: o reteta clasica, italiana, care se savureaza de Craciun si Anul Nou!!

Dragii mei, voi fi sincera cu voi, la noi de Craciun sau Paste nu exista decat un singur cozonac pe masa si anume: **baigli** (pe langa alte cateva zeci de feluri de prajituri ☐) asa ca nu sunt foarte familiarizata nici cu cozonacul clasic, de pe meleagurile noastre, si nici cu altele, de peste mari si tari, cum e vestitul **cozonac Panettone**.

Anul asta insa mi-am spus ca trebuie sa ne mai innoim putin traditiile, asa ca am preparat primul meu Panettone ☐

Am mai avut o incercare, chiar reusita, acum cativa ani, dar la o scara mult mai mica: **Briose Panettone**. De ce zic „muuult mai mica”?! Fiindca acum m-am incurcat un pic in „forme”, iar cozonaceii mei au crescut prea mult. In inaltime :)))

Eu sper totusi sa va placa si sa ii incercati, mai ales ca m-am straduit sa fac din nou poze pas cu pas, pentru ca nimeni sa nu ii ocoleasca!!!

Ingrediente:

- 600 g faina
- 30 g drojdie proaspata de bere sau 7 g drojdie uscata
- 250 ml lapte
- 200 g unt
- 6 galbenusuri
- 150 g zahar tos
- un praf de sare
- 50 g stafide
- 3, 4 linguri coniac sau rom
- 50 g coaja de citrice glasata si tocata (fructe confiate)
- 3 lingurite unt topit

Sfat: Puteti folosi doar o forma cu diam. de 18 cm sau chiar 20 cm in care sa coaceti cozonacul.

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Puneti stafidele la inmuiat in coniac sau rom (ori esenta de rom) cu cateva ore inainte.

Plamadeala (maia):

Incalziti laptele la foc mic (nu trebuie sa se infierbante prea tare si in niciun caz sa dea in clocot!!!). Adaugati untul taiat in bucatele si amestecati pana se topeste. Luati apoi de pe foc si

lasati deoparte.

Amestecati drojdia cu o lingurita de zahar si dizolvati-o in laptele cald. Acoperiti si lasati intr-un loc cald, ferit de curenti de aer, timp de aproximativ 10 minute.

Preparare aluat:

Amestecati galbenusurile cu sare; lasati-le sa stea 2-3 minute. Adaugati apoi zaharul si bateti cu telul sau mixerul pana se deschid la culoare.

Turnati apoi spuma de galbenusuri peste compozitia cu lapte si drojdie si amestecati usor.

Cerneti faina; puneti-o intr-un castron incapator. Turnati compozitia cu lapte peste faina, treptat, si amestecati incet cu telul pana la omogenizare:





Laura Sava



Laura Sava

Framantati energic pana ce aluatul se desprinde usor de pe vas. Acoperiti apoi aluatul si lasati-l la dospit intr-un loc cald, pana cand isi dubleaza volumul.

Stafidele inmuiate in rom se amesteca cu fructele confiate, taiate cubulete, si se amesteca cu aluatul dospit:



Aluatul se framanta din nou si se lasa la cald pana se pregatesc formele.

Acum e momentul sa incalzim si cuptorul ☐ ...se incinge, asadar, cuptorul la 170 grade C (foc potrivit).

Forme speciale de Panettone:

Eu una n-am avut asa ceva, si poate ca nici multi dintre voi nu aveti, asa ca am apelat la niste cutii de conserve mai mari. In final nu s-au dovedit a fi destul de mari ☐ , dupa cum veti vedea mai jos, dar a fost bine si asa pana la urma. Eu am folosit 2 conserve de 800 g dar voi sa folositi neaparat 3!!!

Formare Panettone:

Deci, formele bine spalate si uscate se ung din belsug pe interior cu unt moale:



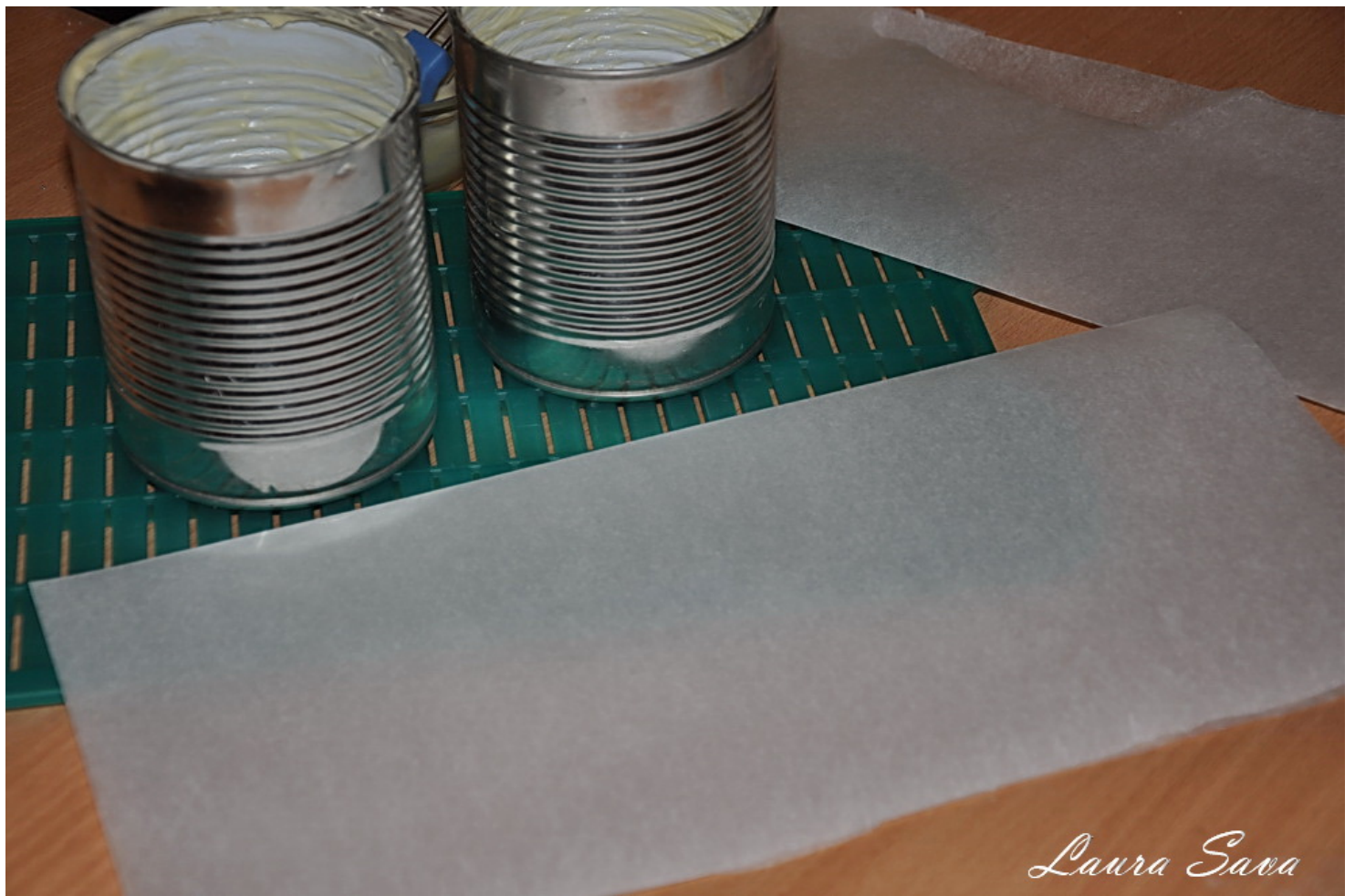
Asezati o foaie de copt deasupra conservei si trasati cu un creion un cerc de marimea bazei conservei:



Decupati 3 astfel de foi, cu care se vor tapeta cele 3 conserve (doar baza):

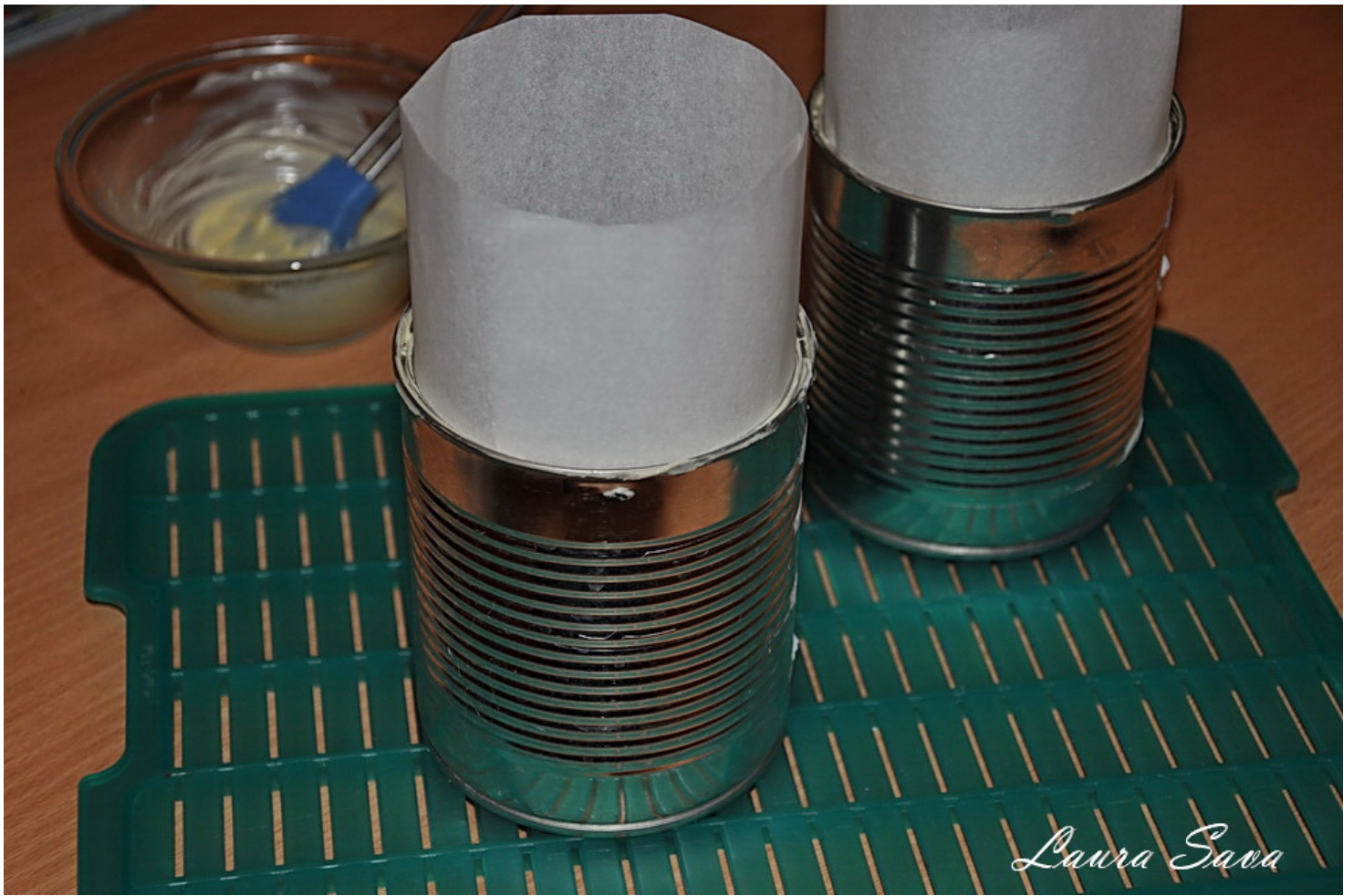


Dintr-o alta foaie de copt, faceti „gulerul” cozonacelului, indoindu-l pe lungime:



Laura Sava

Tapetati cu fasia rezultata interiorul conservei. Apasati putin cu degetele, pentru ca hartia sa se lipeasca de peretii conservei:



Formati din aluat, cu mainile unse cu unt topit sau ulei, trei bile egale (eu am doar doua, dar v-am povestit deja de ce ☐)



Coacere:

Asezati bilele de aluat in forme si mai lasati sa creasca 10 minute. Inainte de a fi introduse in cuptor, se face cate o cruce cu un cutit pe fiecare cozonac iar suprafata se unge cu putin unt topit:



Cozonaceii se lasa la copt cca. 45 de minute (daca incep sa se arda deasupra, acoperiti-i cu hartie de copt). Se lasa apoi sa se raceasca in forma:



Cand sunt gata, scoateti-i cu grija din forme, desprindeti hartia de copt si pudrati-i cu zahar praf:



Laura Sava

Feliati Panettonele si serviti langa o cafea sau un pahar cu lapte
□



Pentru prima mea incercare de genul asta eu zic ca m-am descurcat binisor. Data viitoare vor fi muuult mai apetisanti!!!! ☐

Nu stiu inca ce gust au turnuletele mele Panettone (baietii mei s-au aratat extrem de incantati) dar au un miros divin!!!!

Buturuga cu cacao



Buturuga cu cacao: de nelipsit de pe masa festiva de Craciun!!

Am vrut inca de anul trecut sa va arat o buturuga de Craciun simpla si gustoasa, pe care sa o poata face oricine, dar nu am reusit sa va inspir decat cu una aperitiv, un **trunchi de copac** sarat si delicios!!!

Bine si asa ☹ , numai ca imi doream tare mult una dulce. Si cand, intr-un sfarsit, m-am hotarat sa fac **rulada**, Craciunul trecuse de mult si nu am mai simtit aceeasi bucurie.

Anul asta va aduc, insa, la timp ☹ , o **buturuga cu cacao**, dulce si

aromata...sper eu, pe placul vostru!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 oua
- un varf de cutit sare
- 100 g zahar
- 100 g faina

Sirop de zahar cu rom:

- 150 ml apa
- 3 linguri zahar
- 1-2 lingurite esenta de rom

Crema de unt cu cacao:

- 2 oua
- 200 g zahar pudra
- 4 linguri pudra de cacao
- 200 g unt
- 2 linguri coniac sau rom (ori esenta de rom)

Sfat: Daca sunteti presati de timp, puteti opta pentru o crema de cacao „instant”: doar amestecati zaharul cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, pana se topeste zaharul, apoi adaugati cacaua si esenta de rom (nu mai adaugati ouale). Crema e gata ☐

Mod de preparare:

Cuptorul se incalzeste la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (tava de la aragaz).

Preparare blat:

Bateti albusurile spuma tare cu praful de sare. Galbenusurile se bat cu zaharul pana se deschid la culoare (se mixeaza 2-3 minute).

Cerneti faina si adaugati-o „in ploaie” peste galbenusuri. Omogenizati bine compozitia, apoi incorporati usor, cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica treapta de viteza, albusurile batute spuma. Nu se adauga toata spuma deodata, ci in transe, amestecand usor de fiecare data.

Turnati compozitia in tava si nivelati cu dosul unei linguri (cu cat e asezata mai uniform, cu atat mai frumoasa va fi rulada). Coaceti blatul cca. 10-12 minute. Nu o tineti mai mult de-atat deoarece va fi prea uscata si se va rupe cand o veti rula. Se scoate apoi blatul pe un prosop de bucatarie umezit si se ruleaza cu tot cu prosop. Se lasa sa se raceasca.

Crema fiarta de cacao:

Bateti zaharul pudra cu ouale intregi pe baie de aburi pana se ingroasa, adica aproximativ 15 minute. Adaugati cacaoa si mai lasati pe foc inca vreo 2 minute, amestecand des.

Taiati untul (rece, din frigider) in bucati si adaugati-l in crema fierbinte. Amestecati energic, iar in momentul in care bucatelele de unt s-au topit se ia vasul de pe foc, se adauga esenta de rom sau coniacul si se lasa la racit.

Sirop de zahar:

Intre timp se prepara siropul. Se dizolva zaharul in apa si se lasa la fiert cca. 5 minute, dupa care se da vasul deoparte. Cand s-a racit, se adauga esenta de rom. Se desface cu grija blatul, se insiropeaza usor, fara a exagera, si se intinde pe el jumătate din crema. Se ruleaza la loc si se pune la frigider timp de 10 minute.

Finalizare buturuga:

Din rulada obtinuta se taie doua bucati mai mici, care se aseaza in lateralul ruladei astfel incat sa semene cu o buturuga.

Se imbraca cu restul de crema si se fac cu o furculita striuri care sa le imite pe cele de pe scoarta copacului. Se orneaza cu fructe confiate, o ramurica de brad si zahar pudra sau nuca de cocos si se lasa la rece pana este servita.



**Fursecuri cu cacao „Fulg de
nea”**



Fursecuri cu cacao Fulg de nea, niste stelute crocante cu glazura de ciocolata alba!

V-am facut ieri o promisiune, si anume ca va voi aduce astazi o noua varianta a **fursecurilor „Fulg de zapada”**. Ceea ce, iata, am si facut, pentru ca nu vreau sa ocoliti aceste fursecuri minunate ce intruchipeaza un fulg de nea!!!

De data asta insa le-am imbogatit cu un pic de cacao si le-am denumit **Fursecuri cu cacao „Fulg de nea”** □

Acum le veti putea realiza si voi doar cu o forma simpla, stea!!!

Ingrediente pentru cca. 40 de bucati:

- 250 g faina
- 150 g zahar pudra
- 200 g unt
- 2 galbenusuri
- un praf de sare
- 3 linguri cacao, pline cu varf
- 80-100 g ciocolata alba, pentru ornat

Sfat:

Ciocolata alba este mai sensibila decat cea cu lapte, asa ca aveti grija atunci cand o topiti! O puteti topi la bain-marie, rupta in bucatele, fara sa adaugati altceva. Amestecati in tot acest timp, si cand s-a topit o luati de pe foc. O lasati sa se racoreasca cateva minute, pentru ca altfel nu veti reusi sa ornati cum trebuie, fiind prea fluida.

O puteti topi si la microunde, dar setati cuptorul pe putere medie fiindca la putere prea mare risca sa se „imbranzeasca”. O lasati pentru inceput cca. 1 minut, dupa care o scoateti, amestecati bine si o repuneti pentru inca cca. 15 secunde, urmand sa o verificati pana cand se topeste. Taiati apoi varful unei pungi mai mici, in care turnati ciocolata topita, si incepeti sa ornati ☐

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Bateti, cu ajutorul unui mixer, untul spuma (untul va fi lasat din timp la temperatura camerei). Adaugati zaharul, cele doua galbenusuri si praful de sare si mixati in continuare, pana la omogenizare.

Separat, amestecati faina cu cacaua si cerneti-le impreuna. Adaugati apoi amestecul uscat peste compozitia cu unt si framantati rapid cu mainile.

Formati o bila din aluatul rezultat si puneti-l la frigider,

infoliat, pentru minim o ora. Perfect ar fi sa il lasati sa stea la rece 3, 4 ore sau chiar peste noapte, caz in care va trebui sa-l scoateti din frigider cu cel putin o ora inainte de a-l intinde pentru ca altfel se va intinde foarte greu.

Coacere:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava mare de fursecuri cu hartie de copt.

Presarati pe suprafata de lucru cacao sau faina (si sucitorul se pudreaza) si intindeti aluatul intr-o foaie nu foarte subtire.

Aluatul se stanteaza cu o forma stea. Pentru ca forma sa nu se lipeasca de aluat, se cufunda din cand in cand in cacao, faina sau zahar pudra.

Se aseaza cu grija stelutele in tava si se lasa la cuptor timp de 9-10 minute.

Ornare fursecuri:

Scoateti pe un gratar fursecurile si cand sunt reci ornati-le cu ciocolata alba topita. In asa fel incat fursecurile sa semene cu un fulg de nea ☐

...ceva in genul asta:



Fulgi de nea ☐



Daca dupa a doua tava va plictisiti de stantat, faceti din aluat mici bulgarasi, pe care ii lasati un pic mai mult la cuptor, cca. 12-15 minute. Tare aratosi si asa, nu?!



Mi s-a spus ca sunt cele mai grozave fursecuri cu cacao din lume!!!

Fursecuri „Fulgi de zapada”



Fursecuri Fulgi de zapada, cu unt, pentru cei mici...dar si pentru cei mari! ☐

Dragii mei, vine Craciunul, vin sarbatorile!!! Anul asta, zapada ne-a acoperit atat de frumos gradina incat m-a inspirat sa creez aceste **fursecuri** „fulgi de zapada” in cinstea ei. Si a lui Bogdi, care dac-ar putea ar si dormi-n troienele de zapada din curte ☐

Nu va necajiti daca nu aveti forma speciala de fulg de nea. Puteti sa folostiti o forma simpla de stea. Maine va aduc si varianta asta, **cu cacao**, si-apoi va veti putea bucura de cati fulgi de zapada doriti :))

Ingrediente pentru cca. 40 de bucati:

- 150 g unt
- 100 g faina
- 100 g amidon

- 80 g zahar pudra
- un ou mare
- 4 linguri lapte
- 80-100 g ciocolata alba pentru ornat

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Amestecati cu mixerul untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul, oul intreg si laptele.

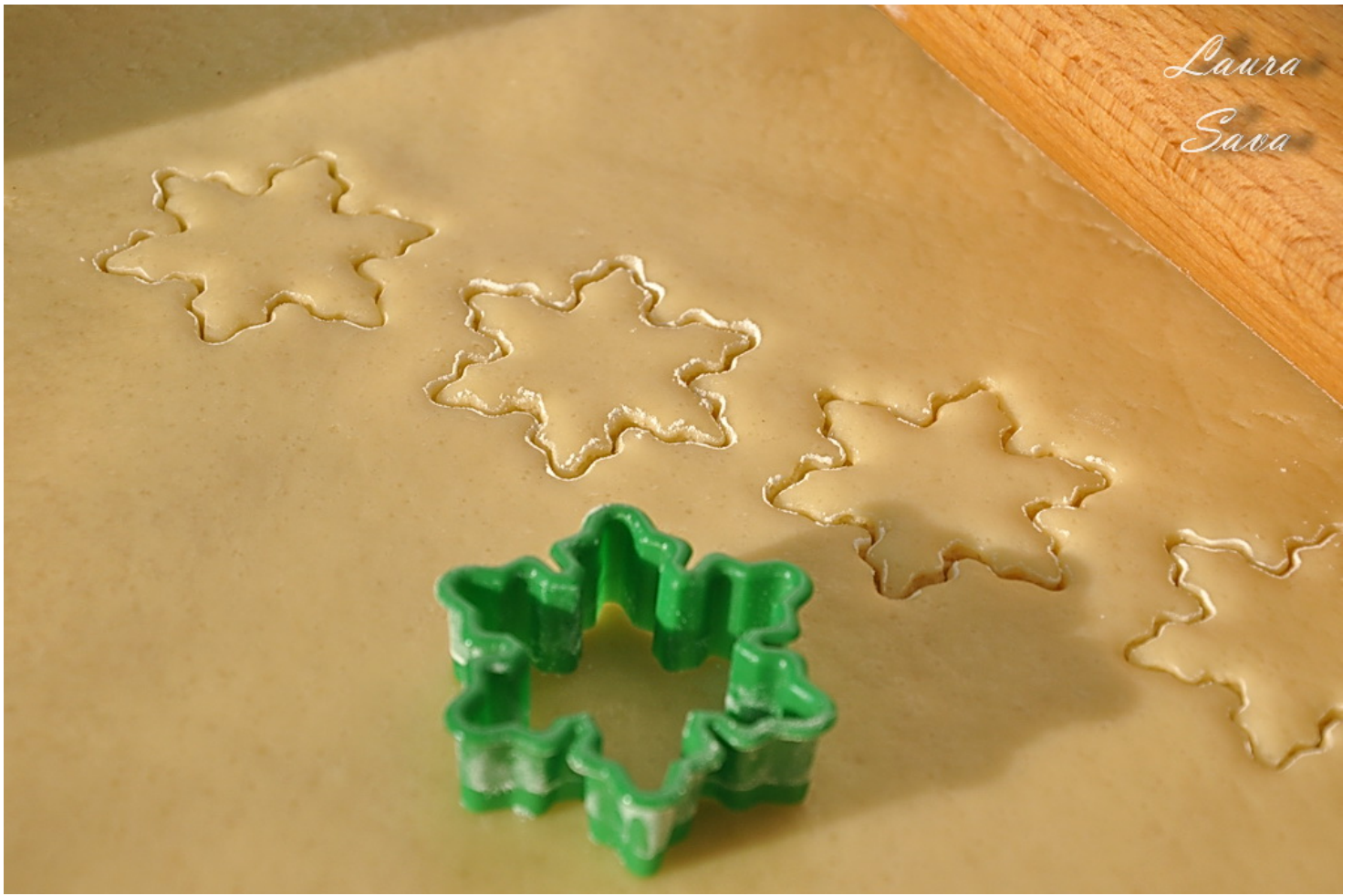
Separat, amestecati faina cu amidonul; adaugati repede in aluat si amestecati doar pana la omogenizare. Framantati apoi aluatul cu mainile reci (caldura nu-i prieste aluatului asta) si formati o bila care se inveleste intr-o folie.

Tineti aluatul cel putin o ora la frigider, desi ideal ar fi sa il lasati mult mai mult, chiar peste noapte. Cu cat sta mai mult la rece, cu atat devine mai fraged.

Coacere:

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si tapetati o tava mare, de fursecuri, cu hartie de copt.

Intindeti apoi aluatul, nu foarte subtire, pe o suprafata presarata cu faina si stantati cu o forma de fulg de nea (data cand si cand prin faina):



Fursecurile se coc cca. 8-10 minute:





Le puteti face si cu o saptamana inainte de Craciun, adica cam de pe-acum ☐ ...vor fi si mai fragede si aromate (le pastrati in cutii, langa o felie de mar sau o coaja de portocala).



Laura
Sava

Cei mai frumoși „fulgi de zapada” sunt pentru voi ☐



**Napolitane cu crema de lamaie
si rahat**



Imi plac la nebunie napolitanele dar cu toate astea ajung foarte rar sa-mi mesteresc o portie ☐ ...si culmea, e cea mai rapida „prajitura”, nu trebuie decat sa umpli niste foi cu crema! **Napolitanele cu dulceata de lapte** sunt preferatele mele, dar fiind in post m-am orientat spre o alta reteta de napolitane, si anume: Napolitane cu crema de lamaie si rahat, absolut delicioase!!!!

Ingrediente:

- 1 pachet foi de napolitana (4 bucati)
- 800 g rahat
- 1 lamaie mare
- 200 g margarina

Mod de preparare:

Se curata lamaia de coaja (inclusiv de samburi si de pielitele

albe, care sunt amare). Se taie felii si se da impreuna cu rahatul prin masina de tocat sau se macina totul la robotul de bucatarie.

Separat, intr-un vas, se spumeaza margarina, tinuta din timp la temperatura camerei. Se pune cate o lingura de margarina in crema de lamaie si rahat si se amesteca bine.

Se umplu foile (se pune o greutate deasupra) si se lasa la rece minim 2-3 ore. Ideal ar fi sa o lasati pana a doua zi.

Daca puteti ☐ , fiindca e foarte buna!!!!!!!!!!!!



Laura Sara

Sfat pentru cei care nu tin post: inlocuiti margarina cu unt.

Jambalaya cu pui si carnati



V-am promis, inca de la inceputul postului, cateva retete cu carne iar prima dintre ele este Jambalya cu pui si carnati, un fel de paella americana, un „**pilaf**” bogat in arome si gusturi ☐

Sunt mai multe feluri de Jambalaya dar eu acum va aduc varianta cea mai satioasa, Jambalaya cu carne de pui si carnati afumati!!!

Ingrediente:

- 250 g orez
- 3 pulpe de pui dezosate sau 1 piept de pui mare
- o lingurita boia dulce de ardei
- 1 varf de cutit boia iute
- 1 lingurita rasa piper macinat
- 3, 4 linguri ulei de masline
- o ceapa uscata (rosie)
- 3, 4 catei de usturoi
- un ardei gras rosu
- o tulpina telina (apio)

- jumătate linguriță chimen pisat
- jumătate linguriță oregano
- doi cârnați afumați
- 3 roșii decojite sau 3 linguri pastă de tomate
- două cani supă de pui (500 ml.)
- sare după gust

Mod de preparare:

Se taie carnea de pui în bucățile, se presară cu boia, dulce și iute, și piper macinat.

Se încinge uleiul de măsline într-o tigaie incapatoare (un wok ar fi perfect). Se calește carnea timp de cca. 3 minute, după care se scoate pe un platou și se acoperă cu un capac.

În același ulei se adaugă ceapa, țelina și ardeiul tocate marunt, dar și usturoiul pisat. Se lasă pe foc aproximativ 3 minute, amestecând des.

Se pune orezul spălat și se mai lasă pe foc 1-2 minute.

Se toarnă supă de pui și se amestecă bine.

Se adaugă apoi bucatile de pui, cârnații tăiați rondele și condimentele rămase.

Se pune sare după gust și roșiile tocate marunt și se lasă la foc mic cca. 20-25 de minute sau până când se înmoaie orezul și carnea de pui.



Aromat si bun!!!

P.S. O alta reteta gustoasa cu orez gasiti aici: [Tort de orez cu carne de curcan](#)

Marinata de crap



Dragilor, am vrut inca de ieri sa va arat aceasta marinata de crap delicioasa dar Bogdi meu iubit a racit si n-am mai avut putere sa fac nimic.

Totusi, printre crizele lui de tuse, la vazul carora mi se rupea sufletul, si fulgii mari de zapada pe care ii priveam impreuna de pe geam, am reusit pana la urma sa incropesc o marinata de peste, si astazi fiind zi de dezlegare la **peste**.

Sper sa nu fi intarziat prea tare cu reteta si sper, daca o incercati, sa o savurati cu aceeasi placere cu care am savurat-o si noi!!!

Pupici mari prietenei mele din copilarie Angi pentru ponturi ☐

Ingrediente:

- 1 kg crap sau macrou

Pentru prajit:

- ulei
- 200 g faina
- 200 g malai
- o lingura boia dulce de ardei

Marinata:

- 500 ml apa
- 2, 3 linguri otet
- sare, piper macinat
- 2 linguri legume tocate (ceapa, morcovi, telina, pastarnac)
- o lingura **pasta de ardei cu rosii**
- 3-4 bucati **gogosari in otet**
- 2 linguri ulei
- 2 foi dafin
- cimbru (optional)
- mujdei dintr-o lingura de usturoi (frecat cu sare si ulei)

Mod de preparare:

Pregatire peste:

Curatati pestele de solzi, de aripioare si de intestine si spalati-l in mai multe ape. Taiati-l apoi in bucati potrivite (cu tot cu sira spinarii).

Sarati bine fiecare bucata si lasati-l la frigider cca. 30 de minute sa se patrunda. Scoateti apoi pestele din frigider si lasati-l cateva minute intr-o strecuratoare sa se scurga.

Amestec uscat (pentru prajit) si prajire:

Amestecati faina, malaiul si boiaua. Tavaliti pestele prin amestecul uscat (apasati daca e nevoie, ca sa se prinda bine de peste).

Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare si prajiti bucatile de peste, rumenindu-le pe ambele parti.

Preparare marinata:

Puneti apa la fiert si cand da primul clocot adaugati tocatura de legume, pasta de ardei si rosii (daca nu aveti, adaugati 50 g **bulion** gros de rosii) si gogosarii taiati feliute.

Sarati si piperati dupa gust (sa fie bine condimentat), adaugati apoi otetul, foile de dafin, cimbrul si lasati la fiert cca. 10 minute.

Turnati uleiul si mujdeiul, la care puteti adauga o lingurita mustar, si lasati pe foc mic, cu capac, inca 10 minute.

Finalizare marinata:

Feliile de crap prajite se pun intr-o tava si se toarna peste ele marinata (nu folositi un vas prea mare, pentru ca feliile sa fie bine „scaldate” in sos).

Se lasa pestele in marinata aproximativ 30 de minute, dupa care se poate servi. Cu mamaliga, desigur ☐



Sfat foarte util: daca il lasati cateva ore sau chiar peste noapte, e si mai bun ☐

Fursecuri cu lamaie



Dragii mei, am preparat rapid aceste fursecuri cu lamaie mai mult pentru a-l bucura pe Bogdi, care ma intreaba inca de ieri, din jumatate in jumatate de ora, cand vine Mos Nicolae ☐

Anul trecut l-am asteptat cu niste **ghetute festive**, dar anul acesta speram sa se multumeasca cu aceste **fursecuri de post** acrisoare si aromate. Sucul de lamaie si coaja tonica a limetelor ce intra-n compozitia lor le fac de-a dreptul irezistibile!!!

Ingrediente:

- 250 g margarina
- 380 g faina
- 200 g zahar pudra
- sucul de la o lamaie
- coaja rasa de la 2 limete (lamai verzi)

Sfat: daca nu tineti post, folositi 200 g unt in locul margarinei.

Mod de preparare:

Amestecati margarina cu zaharul, un varf cutit de sare, sucul de lamaie si coaja rasa a limetelor. Adaugati faina in ploaie si omogenizati compozitia.

Modelati aluatul sub forma de bila si puneti-l la rece, infoliat, pentru cca. 3 ore. Cu cat il lasati mai mult la rece, cu-atat mai fragede vor fi fursecurile. Puteti, asadar, sa pregatiti aluatul noaptea, sa il lasati la frigider peste noapte iar a doua zi sa va puneti pe treaba ☐

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetati o tava cu hartie de copt sau ungeti-o usor cu ulei ori margarina si presarati-o cu faina.

Se iau cu o lingurita gramajoare mici de aluat, rotunde si cat mai uniforme, si se pun in tava tapetata cu hartie:



Se pastreaza o distanta de aprox. 3 cm. intre ele, pentru ca vor

creste la copt:



Fursecurile se coc aproximativ 14 minute...asta in cazul in care le faceti mai mici, ca niste nuci...iar daca le faceti mai mari, cum le-am facut eu, le tineti maxim 18 minute.

Oricum alegeti sa faceti, trebuie sa aveti grija ca fursecurile sa ramana albe (doar putin rumenite pe margini).



Sunt fragede si gustoase si le puteti pastra cateva zile intr-o cutie se se inchide etans, alaturi de o coaja de mar.

Asta daca mai rezista pana atunci ☐

Plachie de praz



Plachie de praz!!

Prazul este o leguma delicioasa, sint sigura ca multi dintre voi stiti asta deja. In Banat insa nu se prea foloseste dar eu l-am adoptat cu bucurie inca de la inceputul blogului meu: **Praz decorativ**.

Acum il gatesc ori de cate ori am ocazia, si mereu raman uimita de cat de gustos este. O dovada clara aveti aici, la **prazul iahnie**, care-a primit numai cuvinte de lauda ☐

Astazi il vom servi la cuptor sub forma de plachie. Plachie de praz: o **mancare de post** foarte buna!!!

Ingrediente:

- un kg praz
- 2 cepe
- 5 rosii mari sau 3 linguri pasta de rosii
- 100 ml ulei

- un pahar cu apa (150 ml)
- 5-6 catei de usturoi
- o legatura patrunjel
- sare, piper

Mod de preparare:

Ceapa si prazul se curata, se taie felii si se inabusa in ulei. Se adauga rosiile decojite si taiate felii sau pasta de rosii, sare si piper dupa gust, apa si se mai lasa pe foc cca. 10 minute, amestecand din cand in cand.

Se toarna compozitia intr-un un vas termorezistent (un vas jena) si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) timp de 20 de minute.

Se adauga apoi usturoiul trecut prin presa si verdeata tocata si se mai lasa inca 20 de minute sau pana cand mancarea scade.

Se poate servi si fierbinte si rece. E la fel de gustoasa. Mai ales daca o acompaniati cu o portie de cartofi fierti sau mamaliga.



Laura Sava



Laura Sava

Supa greceasca de legume



Supa greceasca de legume!!

Cat de ciudata e viata. Acum exact o saptamana, cam pe la ora asta, tati meu drag intra in operatie, iar gandurile mele erau departe. Astazi am aflat ca-l lasa deja acasa.

Ciudata, dar frumoasa tare viata, mai ales cand se intampla o minune.

Va aduc, in asteptarea lui, o supa greceasca de legume, culeasa din cartea pe care mi-am cumparat-o in Grecia, la poalele **Sfantului Munte**.

De-acum voi gati mai multe **retete** in felul asta, adica fara prajeli

sau faina ori carne grasa. Pentru tati. Ca sa-i mai povesteasca lui Bogdi cum le transforma, la ora lui de geografie, pe fetitele care aveau codite, in comete...

Ingrediente:

- 3 cartofi de marime medie
- o ceapa
- 3 morcovi marime medie
- o ramura telina sau 1/2 gulie
- 3 dovlecei mici
- 50 ml ulei
- 2 litri apa
- sucul unei lamaie
- 3 rosii mari, proaspete sau 200g rosii in bulion
- sare, piper

Mod de preparare:

Preparare legume:

Spalati si curatati legumele: dovleceii se taie cubulete, ceapa si telina, ori gulia, se maruntesc cu cutitul sau la robotul de bucatarie.

Rosiile se decojesc (plonjati-le in apa clocotita pentru a se putea decoji usor) si se taie in cuburi.

Finalizare supa:

Se pun toate legumele in apa, se adauga uleiul, sare si piper dupa gust si se lasa sa fiarba, cu capac, pana se inmoaie.

Dupa ce au fiert, se ia supa de pe foc si se adauga zeama de lamaie.

O puteti orna, daca vreti, cu frunze de patrunjel tocate sau marar. Si cu o feliuta subtire de lamaie, cum am facut eu:



gustoasa!!!

0 supa usoara si

Bile de ciocolata cu nuca de

COCOS



Scumpii mei prieteni, sunt atat de fericita!!! Tati meu drag a trecut cu bine peste operatia pe inima de acum cateva zile, operatie care a durat aproape 8 ore. Mi s-a dus nodul din gat si disperarea din privire. Zambesc din nou, cu lacrimi mari de fericire...

Daca as fi avut credinta macar cat un graunte de mustar nu ar fi trebuit sa ma uimeasca aceasta reusita (desi e o minune, avand in vedere cu cate probleme grave s-au confruntat doctorii), in ziua operatiei fiind Intrarea in Biserica a Maicii Domnului. Si cu o zi inainte **Sfantul Grigorie Decapolitul**. Iar Sfantul Luca si Sfantul Nectarie, mari doctori fara de arginti, au ascultat rugaciunile mele si ale lui mami si i-au fost alaturi, clipa de clipa, lui tati...

Totusi, desi operatia a decurs bine, sunt inca sub efectul celor intamplate. Acum e la reanimare si asteptam sa treaca cu bine peste acest sfarsit de saptamana. Sunt sigura insa ca zilele urmatoare imi vor readuce voiosia, sper eu, molipsitoare si bucuria de a sta din nou in bucatarie...

Dumnezeu sa il binecuvanteze pe domnul doctor Marian Gaspar impreuna cu echipa sa si pe voi toti impreuna cu cei dragi voua, pentru toate rugaciunile si gandurile bune pe care ni le-ati trimis. N-o sa va pot multumi niciodata. Dar pot sa imi arat recunostinta asa cum stiu eu mai bine, oferindu-va niste **bile de ciocolata** cu nuca de cocos. Bune, bune, desi simple, de post...

Acum viata e din nou frumoasa ☺

Ingrediente:

- 300 g biscuiti
- 200 ml lapte de cocos
- 100-120 g nuca de cocos proaspat rasa
- 80 g margarina sau 40 g ulei de cocos (solid)
- 100 g zahar (brun)
- 100 g ciocolata neagra (75 % cacao)
- fulgi de nuca de cocos

Va pup si va doresc din toata inima multa sanatate!!! Daca inca ii aveti pe parintii vostri langa voi, lasati totul si mergeti si imbratisati-i. Spuneti-le ca ii iubiti nespuse. Eu asa am facut mereu si slava Domnului, voi mai face ☺



Mod de preparare:

Intai de toate va voi dezvalui cateva ponturi despre alegerea si spargerea unei nuci de cocos. Astfel, trebuie sa stiti ca o nuca de cocos buna e una mai grea, asta insemnand ca are mai mult lapte si e proaspata. Ca sa fiti siguri de asta, scuturati nuca ca sa auziti cat „lapte” are in interior.

Spargeti apoi nuca de cocos strapungand cu un tirbuson sau cu varful unui cutit una din gaurile de la baza (sunt trei „puncte”, mai inchise la culoare, din care doar unul e mai usor de strapuns). Se scurge laptele intr-un pahar (Bogdi meu drag ii bea imediat) si se sparge cu un ciocan sau satar, batand usor in „fisurile” deja facute. Se despica nuca de cocos in jumatate sau in mai multe bucati iar coaja se inlatura cu un cutit de curatat legume.

Veti obtine un miez aromat si zemos pe care il puteti savura ca atare sau il puteti rade fin si-apoi folosi la aceasta reteta ☐

...aveti nevoie, asadar, de aproximativ 120 g nuca de cocos rasa pe razatoarea mica.

In continuare, puneti laptele de cocos la fiert impreuna cu nuca de cocos proaspata, rasa, si zaharul. Lasati pe foc mic 2-3 minute, amestecand des. Adaugati apoi margarina (sau uleiul de cocos) si amestecati pana se topeste. Puneti ciocolata rupta in bucatele; dupa ce s-a topit, mai lasati sa dea cateva clocote.

La final, turnati compozitia peste biscuitii macinati si amestecati energic. Lasati compozitia la racit cateva ore.

Bilele se pot aromatiza cu cateva picaturi de esenta de rom sau vanilie. Se formeaza apoi bile ce se dau prin fulgi de nuca de cocos.



Foarte bune!!!!



Halva de gris



Halva de gris, de post!!

Prieteni dragi, astazi este prima zi din postul Craciunului, post care mi-a adus intotdeauna liniste si bucurie-n suflet...

Sper si imi doresc cu tarie ca si anul acesta sa simt aceeasi binecuvantare, mai ales ca am atata nevoie de ea. Tati meu iubit, Ioan, e in spital de cateva zile si nu ma pot impaca deloc cu situatia asta...il vreau acasa, teafar si sanatos!!!

Nu vreau sa va intristez dar am simtit nevoia sa va impartasesc durerea mea, la fel cum va impartasesc si bucuriile mele marunte...

Stiu insa ca rugaciunile si gandurile voastre bune il vor ajuta sa se insanatoseasca, iar pe mine sa ma linistesc, asa ca va pup cu drag si va doresc post cu folos si multa, multa sanatate!!!

Prima **reteta de post** va este, ca de obicei, dedicata. Este cea mai buna halva de gris pe care am mancat-o.

Ingrediente:

- 750 ml apa (3 pahare cu apa)
- 400 g zahar (2 pahare umplute pe trei sferturi)
- 250 g gris (1 pahar plin)
- 160-180 g nuci sau migdale (1 pahar cu varf)
- 200 g margarina sau ulei (1 pahar) ori ulei de cocos
- 10 ml esenta de migdale (2 linguri)
- scortisoara

Sfat: pentru a o face si mai aromata, puteti folosi 500 ml apa+250 ml suc proaspat de portocale.

Mod de preparare:

Puneti zaharul si apa la fiert, la foc mic, si amestecati din cand in cand. Lasati-l pana capata consistenta de sirop (timp de cca. 20 de minute).

Infierbantati margarina intr-o tigaie si cand s-a topit adaugati grisul, putin cate putin, amestecand cu o lingura de lemn.

Dupa ce s-au omogenizat, adaugati siropul fierbinte. Nu tot deodata, ci treptat.

Adaugati apoi nuca macinata (sau tocata cu cutitul, daca vreti ca halvaua sa fie mai crocanta) si esenta de migdale. Amestecati pana se observa ca halvaua se desprinde de pe peretii tigaii.

Se ia de pe foc, se acopera cu un prosop si se lasa sa se umfle grisul.

Se scot cu o lingura portii mici pe farfurie (eu am folosit „cupa” de inghetata pentru asta). Se lasa sa se raceasca si se presara cu scortisoara.

Un **desert** aromat si bun!!!



Varza dulce la cuptor



Dragilor, postul Craciunului incepe peste fix 5 zile ☐ , asa ca am inceput sa ma gandesc mai mult la **retete de post** si meniuri de post cat mai variate. Deocamdata, va invit la o farfurie de varza dulce la cuptor, aromata si satioasa!!!

...dar nu ii voi uita insa nici pe cei care nu tin post, si nici pe cei care incep deja sa isi planifice lista cu bunatati de sarbatori ☐

Ingrediente:

- 1 varza dulce potrivita (cca. 1 kg)
- 1 lingura (rasa) sare grunjoasa
- 5-6 linguri ulei
- 2 cepe uscate sau 3 cepe verzi
- 3-4 catei usturoi

- un ardei gras
- 6-8 boabe de piper
- o lingurita zahar
- 4 rosii potrivite sau **bulion**
- 1 lingurita boia dulce
- o legatura marar proaspat
- 1 foaie de dafin sau cimbru

Mod de preparare:

Taiati varza fideluta (dupa ce ati scos cotorul), sarati si framantati bine cu mainile pana se inmoaie. Nu ca la cozonac, ci mai degraba in joaca si nu mai mult de 1 minut ☐

Tocati ceapa marunt (daca folositi ceapa verde, taiati-o in inele subtiri). Stoarceti varza si amestecati-o cu ceapa.

Apoi, turnati amestecul intr-o tava incapatoare impreuna cu usturoiul trecut prin presa, ardeiul taiat in 4 sau 8 bucati (se va „topi” intr-un final, deci nu prea are importanta cum il taiati) si rosiile taiate rondele sau cubulete, cum doriti, ori bulionul (2, 3 linguri).

Turnati uleiul (ulei s-ar putea pune si mai mult, inca o data pe atata, pentru ca mancarea de post nu trebuie sa iasa „uscata”) si amestecati totul foarte bine.

Condimentare

Adaugati 1 lingurita de zahar (puteti omite zaharul) si piper (nu neaparat boabe), precum si o ramurica de cimbru uscat sau o foaia de dafin, care merge de minune cu varza acra dar si cu varza dulce s-a imprietenit usor (ei, imi place mie dafinul tare, de-aia l-am pus ☐).

Puneti si un pic de apa (jumate de cana), un pic de boia si mararul tocat si amestecati totul foarte bine. Daca adaugati si-un mar, taiat feliute, va fi si mai si!!!

Gatire

Dati la cuptor timp de aproximativ o ora sau pana cand se inmoaie varza si in bucatarie miroase innebunitor!!!! ☐

Daca e nevoie, adaugati o jumatate de cescuta cu apa (daca vedeti ca scade prea mult). Desigur, pana ajungeti sa savurati bunatatea trebuie sa mai scoateti tava din cuptor si sa amestecati sarguincios. Nu va temeti, veti fi rasplatiti pentru munca depusa!!!!!!



E o mancarica nemaipomenit de gustoasa, chiar si asa de post. Cu varianta cealalta, cu carnita, voi reveni cat de curand, desi e foarte simplu de facut: inainte de toate caliti putin carnea (de porc), adaugati ceapa, varza, si-apoi dati la cuptor, etc...la fel ca si mai sus.

Sa aveti pofta!!!!!!!!!!

Salata de ciuperci cu pui si maioneza



Aceasta salata de ciuperci cu pui si maioneza este foarte, foarte gustoasa, drept pentru care v-o recomand cu drag si-acum dar mai ales de sarbatori, fiind in aceeasi masura si gustoasa si rafinata.

Daca alegeti sa umpleti niste **cosulete fragede** cu ea, va fi una dintre cele mai ademenitoare salate de pe masa voastra festiva! ☐

Ce-mi pare mie rau e faptul ca nu am avut inspiratie...si ca am facut doar cateva poze, in graba, nereusind sa o surprind asa cum merita...insa, pana la urma, gustul e cel care primeaza!

Adevarul este ca nici nu ma prea pricep la ornat ☐ , nici salate,

nici aperitive, si nici torturi! Mie-mi place doar sa le prepar si sa ii bucur pe cei dragi cu ele!

Ingrediente:

- 300 g ciuperci proaspete
- 1 piept mare de pui
- 3 cepe potrivite
- 2 linguri otet
- o portie **maioneza**
- 125 g iaurt
- sare si piper dupa gust
- 1 gogosar pentru ornat sau 100 g masline

Mod de preparare:

Pieptul de pui se fierbe si se taie cubulete (puteti sa folositi pieptul fiert din supa sau resturi de friptura de pui).

Ciupercile se spala in apa rece (se cufunda rapid in apa, pentru a nu absorbi foarte multa apa) si se taie feliute. Se prajesc cca. 2-3 minute intr-o lingura de ulei, dupa care se lasa la scurs. Daca vreti o salata mai usoara, fierbeti ciupercile in apa cu sare, lasati-le la racit si apoi taiati-le felioare.

Ceapa se taie feliute subtiri, se freaca cu sare si se pune sa dea cateva clocote in apa cu otet (sa se inmoaie putin). Se lasa apoi la scurs.

Se amesteca pieptul taiat, ciupercile si ceapa; se adauga maioneza si iaurtul. Se amesteca totul foarte bine si se lasa la frigider cca. 2 ore.

Salata se serveste ornata cu felioare de gogosar, proaspat sau murat, ori cu masline.



Sfat: dacă veți folosi mai multe specii de ciuperci, pe lângă „clasicele” champignon și pleurotus, cum ar fi bureți, hribi, galbiori sau ghebe (pe care le puteți găsi mai mult congelate), salata va fi și mai gustoasă!

Conopida la cuptor



Astazi, prieteni dragi, va invit sa incercati conopida la cuptor, inca o **reteta vegetariana** gustoasa si satioasa!

Ardeii si parmezanul dau un gust deosebit clasicei retete de conopida cu branza la cuptor sau conopida gratinata!

Carbonara la cuptor a fost un fel de mancare foarte reusit si pe placul vostru, asa ca m-am gandit sa va mai ademenesc cu ceva..asemanator ☐

Ingrediente pentru cca. 8 portii:

- 1 kg conopida
- cate 1 ardei mare rosu, verde si galben
- 2 linguri mari unt
- o lingura cu varf faina
- 450 ml lapte
- 1/4 lingurita nucsoara rasa
- 150 g cascaval ras sau branza Cedar

- sare si piper dupa gust
- 2 linguri pesmet
- 3 linguri parmezan ras

Mod de preparare:

Fierbeti conopida, desfacuta in buchetele, in apa clocotita cca. 15 minute si apoi scurgeti-o intr-o strecuratoare.

Intre timp, topiti o lingura de unt intr-o cratita, adaugati ardeii, curatati de seminte si cotor si taiati in felii, si caliti 5-6 minute. Scoateti-i intr-un vas, cu o spumatoare, si dati-i deoparte.

Turnati in cratita, amestecand, faina si rumeniti timp de 1 minut. Indepartati de pe foc si turnati, amestecand, laptele. Aduceti la punctul de fierbere, amestecand in tot acest timp, apoi fierbeti mocnit 3 minute. Adaugati nucsoara, 100 g cascaval ras si asezonati.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si ungeti cu unt o forma termorezistenta (cu diam. de minim 26 cm.)

Puneti buchetelele de conopida in forma si turnati deasupra amestecul cu lapte. Puneti apoi ardeii si presarati cu pesmet, parmezan si restul de cascaval ras.

Asezati pe gratarul din mijloc al cuptorului si lasati cca. 25-30 de minute sau pana ce suprafata se rumeneste frumos □



Mancarurile la cuptor sunt usor de pregatit si, de obicei, reprezinta alegerea ideala pentru un pranz sau o cina, copioase si gustoase. Mie-mi place tare mult ideea! ☐

Laura
Sava



0 alta reteta la cuptor cu conopida gasiti aici: **Conopida in cerc de carne**

Carbonara la cuptor



Stiati ca puteti savura reteta clasica de paste carbonara si intr-un alt mod?! Daca nu, v-o prezint eu: Carbonara la cuptor ☐

Excelenta si gata in maxim o jumatate de ora (fara sa punem la socoteala fiertul pastelor ☐)

Nu va spun cat de gustos e rezultatul, va las sa va convingeti singuri!!!!

Ingrediente:

- 300 g paste fainoase in forma de cochilii sau spirale
- 2 linguri ulei de masline
- o ceapa mare, taiata marunt
- 2 catei de usturoi pisati
- 250 g bacon afumat, taiat fasii
- 200 g ciuperci taiate in felii subtiri sau cubulete
- 300 g smantana
- 4 galbenusuri

- 200 g cascaval ras
- 50 g parmezan ras
- sare si piper, dupa gust

Sfat: Puteti sa folositi doar cascaval, daca nu aveti la indemana parmezan. Sau putina mozzarella, rupta cu mana, in bucatele pe care sa le rasfirati cat mai uniform deasupra budincii. Iar ciupercile sunt optionale ☐

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin unt un vas pentru gratinat sau o tava (incapatoare).

Lasati sa dea in clocot o oala cu apa sarata in care fierbeti pastele conform instructiunilor.

Incingeti uleiul intr-o tigaie si adaugati ceapa, usturoiul si baconul. Caliti 3-4 minute pana se inmoaie. Amestecati des!

Daca e nevoie, puneti putina apa fierbinte (jumătate de ceasca de cafea).

Adaugati ciupercile, daca va hotarati sa le folositi, si mai caliti vreo 2 minute.

Strecurati pastele si mutati-le intr-un castron mare. Amestecati smantana si galbenusurile si adaugati-le la paste. Turnati si amestecul de ciuperci si bacon. Adaugati, amestecand, 150 g cascaval si asezonati.

Mutati totul in forma pregatita si presarati restul de cascaval si parmezanul.

Coaceti **budınca de macaroane** cca. 25 de minute sau pana se rumeneste.



P.S. Va invit sa rasfoiti intreaga categorie dedicata pastelor fainoase, unde sigur veti mai gasi ceva pe gustul vostru: **Paste fainoase**

Salam de gutui



Dragilor, astazi am facut salam de gutui pentru prima oara si il voi reface cu siguranta in fiecare toamna!!

Iar asta, pentru ca iubesc la nebunie salamul de biscuiti!! **Simplu, cu unt de arahide...cu gutui :))**

Am avut niste gutui foooarte incarcate anul acesta (vedeti pozele de la sfarsitul postarii), asa ca nu am mai stat pe ganduri si am testat reteta de **salam de gutui**.

Se poate pastra mult timp la frigider (doua, chiar trei saptamani) pastrandu-si gustul deosebit si aroma.

Ingrediente:

- 1 kg gutui, bine coapte
- 250 g zahar
- 250 g nuca
- 50 g stafide
- rom sau esenta de rom
- 150 g biscuiti cu unt
- 2 linguri mari cacao
- nuca de cocos

Sfat: daca inlocuiti biscuitii cu unt cu biscuiti de post (majoritatea biscuitilor Petit Beurre din comert sunt de post), puteti transforma reteta de salam de gutui intr-una de post ☐

Mod de preparare:

Puneti mai intai stafidele (alese si spalate) in rom, pentru minim 30 de minute, sa le cuprinda si sa se umfle.

Spalati gutuile, curatati-le de coaja si taiati-le cubulete. Puneti-le la fiert timp de aprox. 35 de minute in atata apa cat sa nu treaca peste ele. Adaugati apoi zaharul si mai lasati pe foc inca 1 ora. Amestecati din cand in cand.

Adaugati nucile taiate marunt cu cutitul (daca vreti le puteti macina) si stafidele scurse si mai lasati la fiert cca. 40 de minute sau chiar 1 ora. Compozitia trebuie sa le „lege” bine. Amestecati des in ultimele 20 de minute, ca sa nu se prinda.

Cand s-a racit, se adauga 100 g biscuiti pisati si 50 g biscuiti rupti in bucati mai mari, cacaoa si cateva picaturi de esenta de

rom si se amesteca totul foarte bine.

Se aseaza compozitia pe o folie alimentara transparenta sau pe o hartie de copt, umezita usor. Se ruleaza ca un salam si se pune la frigider pentru minim 5-6 ore (ideal ar fi sa stea peste noapte).

Inainte de servire, se tavalesc prin nuca de cocos si se feliaza. E foarte aromat si bun!!! Dupa cateva zile, e chiar si mai bun!



Vedetele retetei □

...surprinse de la inceput, verzi:



Laura Sava



Laura Sava

...pana la sfarsit, coapte:





Am avut multe gutui frumoase si mari anul asta, pacat doar ca din cauza greutatii nu prea rezistau sa stea atarnate in copac...

Astea sunt ultimele gutui din gradina noastra (mai am, dar sunt toate picate pe jos ☹)



Laura Sava