

Bombe din bezea cu nuca si visine



Bombe din bezea cu nuca si visine!!

Stiti chestia aia cu „daca viata iti da lamai, fa o limonada”, nu?!
Ma rog, nu prea rezolvi mare lucru, da' macar te racesti ☐

De data asta, insa, tortul meu aniversar mi-a oferit o foaie de bezea cu nuca „esuat”, asa ca am facut niste bombe din bezea cu nuca si visine spectaculoase!!!

Mult mai atractiva varianta asta...si muuult mai dulce decat o limonada, nu credeti?! :))

Bogdi a fost fascinat de ele, dar nu l-am putut lasa sa le devoreze pe toate, ca sa nu i se faca rau...desi, acum ca e in vacanta, isi poate face de cap, haha!!!

Bine de stiut: in locul foii de bezea, puteti folosi resturi de cozonac uscat, ramas nemancat de sarbatori. Sau chiar resturi de blat!

In felul acesta, veti refolosi cu succes bucatile de prajituri, atat de bune, dar pe care nu le mai vrea nimeni :))

Ingrediente pentru cca. 28-30 de „bombe”:

Pentru „bombe”:

- o foaie **bezea cu nuca**
- 150 g ciocolata cu lapte (sau amaruie)
- 80-100 ml lapte
- 100 g iaurt grecesc
- 200 g biscuiti digestivi

In plus:

- visine proaspete sau din compot
- 100 g migdale tocate marunt

De cand nu v-am mai aratat poze cu visinii nostri prafumati?! De anul trecut, cred, de la postarea cu **tortul de post**. Era timpul pentru un update ☐



Mod de preparare:

Daca nu aveti prin casa un blat de bezea cu nuca sfaramat...inseamna ca nu aveti ghinion ☐ Nu, nu asta inseamna neaparat, ci ca trebuie sa coaceti unul.

Blat de bezea:

Si o puteti face urmand pasii din linkul de mai sus, de la ingrediente (aveti nevoie doar de 4 albusuri, un praf de sare, 180 g zahar si vreo 60 g nuca macinata).

Va redau pe scurt cam ce trebuie sa faceti: albusurile se bat tare cu sare si zahar, se adauga nuca, se amesteca usor; compozitia se coace la foc mic cca. o ora si jumatate.

Si asta-i blatul, care va fi mai apoi faramitat in maini, dar pana atunci sa ne ocupam de „crema” de ciocolata.

Crema de ciocolata:

Astfel, ciocolata cu lapte sau amaruie, cum vreti, se rupe in bucatele mici si se topeste impreuna cu laptele. La microunde sau pe foc (foc mic, mic...si se amesteca des).

Se lasa sa se raceasca si se amesteca cu iaurtul. Biscuitii se macina la robot (sau ii bateti bine cu sucitorul ☐) si se adauga in crema de ciocolata.

La final, se adauga foaia de bezea sfaramata si se amesteca totul foarte bine. Compozitia se lasa la frigider peste noapte, acoperita cu folie transparenta.

Preparare bombe:

A doua zi, se ia o lingura mare de compozitie, se aplatizeaza usor in causul palmei, se face o mica adancitura in mijloc si se pune cate o visina, fara samburi, bineinteles!

Se formeaza „bombe”, care se tavalesc prin migdalele macinate mai devreme.

Nu va pot spune cat de gustoase sunt aceste **bomboane**, trebuie neaparat sa le incercati!!!!



Laura Sava



Laura Sava

Sfat: Bombele sunt mai moi, dar sunt mai savuroase asa (cel puțin, asa mi-a spus Bogdi ☺). Daca vreti sa fie mai ferme, mai puteti adauga nuci macinate sau biscuiti pisati.

De asemenea, daca nu papa si copiii, puteti sa le umpleti cu visine din **visinata!**