

Casuta de turta dulce



Casuta de turta dulce!!

Trebuia sa fie o surpriza dar ca sa nu ziceti ca nu v-am dezvaluit nimic din **meniul de Craciun**, va arat ceva ce am vrut de mult sa fac, o casuta de turta dulce!!!!!!!!!!

Am avut ceva de lucru cu ea, nu e prea reusita, dar pentru prima

incercare de genul asta sunt multumita. Mai ales cand am vazut reactia puiutului meu drag ☺

Plus ca m-am gandit si la voi, cele pe care le-ar tenta ideea, asa ca am pus poze la toate etapele, poate va ajuta si va inspira.

Un lucru foarte important este ca „prepararea” casutei de **turta dulce** dureaza 2 zile, deci va trebui sa luati in calcul si aspectul asta, daca vreti s-o faceti de Craciun.

Ingrediente:

Aluat de turta dulce:

- 300 g miere
- 150 g unt sau margarina
- un ou mare
- 700 g faina
- 250 ml lapte gras
- 2 lingurite bicarbonat
- condimente pentru turta dulce: scortisoara, cuisoare, sare, coaja de la o lamaie

Mod de preparare:

Prima etapa, care merge foarte repede si usor si de-aia nici nu i-am mai facut nicio poza (asta ca sa nu zic ca am uitat ☺)

Incalziti mierea si untul intr-o oala, amestecand incontinuu. Lasati sa se raceasca putin si amestecati cu restul ingredientelor.

Acoperiti si lasati sa se odihneasca peste noapte (e important sa faceti exact asa si sa nu va grabiti).

Asa arata aluatul:



Si aici e dupa o noapte, foarte elastic si numai bun de modelat:

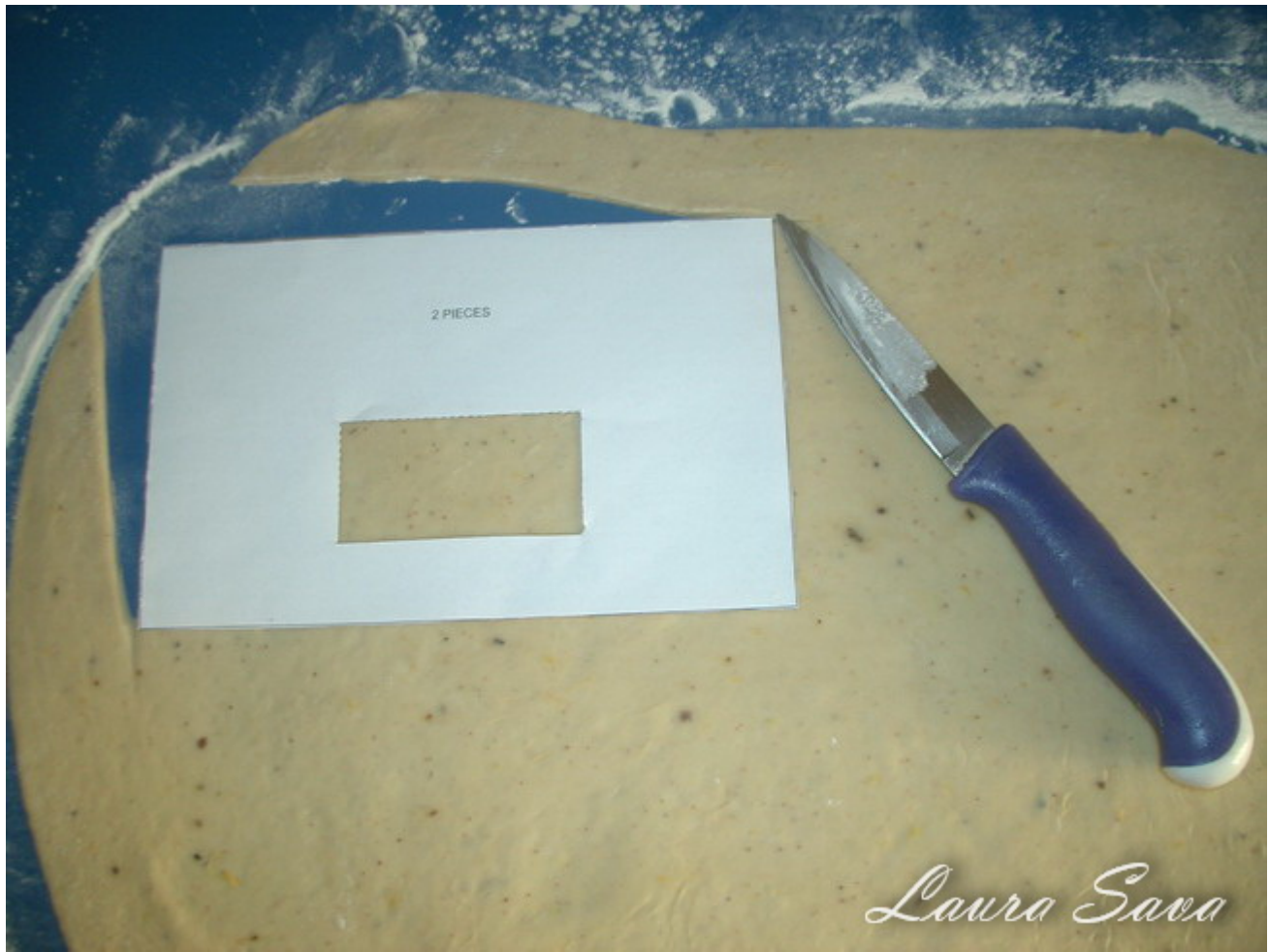


Intindeti aluatul la o grosime de cca. 5 mm (eu n-am stat sa-l masor chiar asa, la sange):



Urmatoarea etapa e decuparea aluatului dupa sabloane si coacerea fiecarei parti intr-o tava tapetata cu hartie cerata cca. 8-10 minute.

Aici sunt peretii laterali, cu cate o fereastra fiecare:



Pregatiti pentru copt:



Laura Sava

... „peretii” copti si bine-mirositori ☐ :



Laura Sava

Intorsi, ca sa vedeti ce frumos au iesit:



Laura Sava

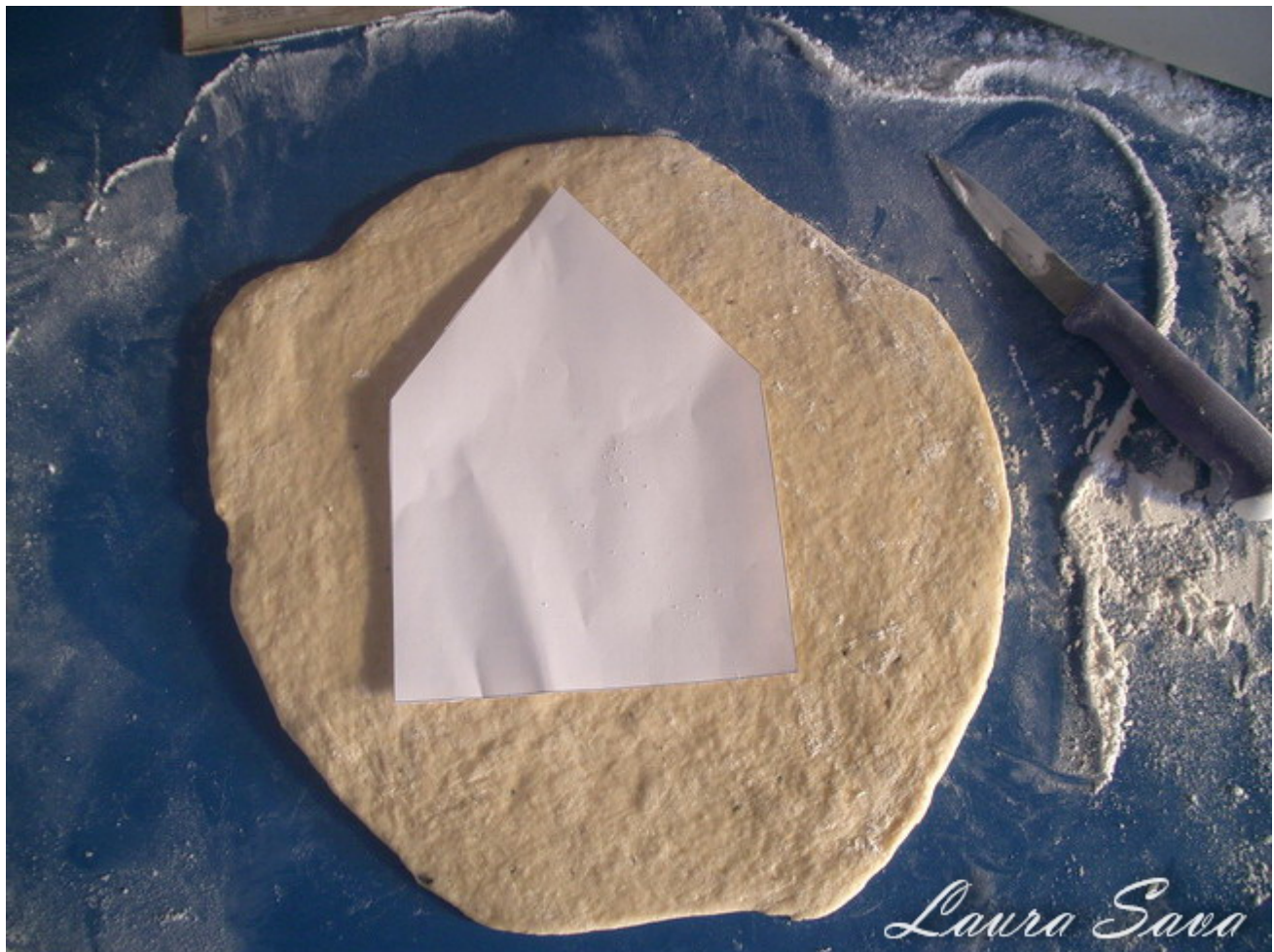
Peretele din fata, cu usa si geam, la decupat:



Pregatit de cuptor:



Peretele din spate, la decupat:



Pregatit de cuptor:



Amandoi in tava:



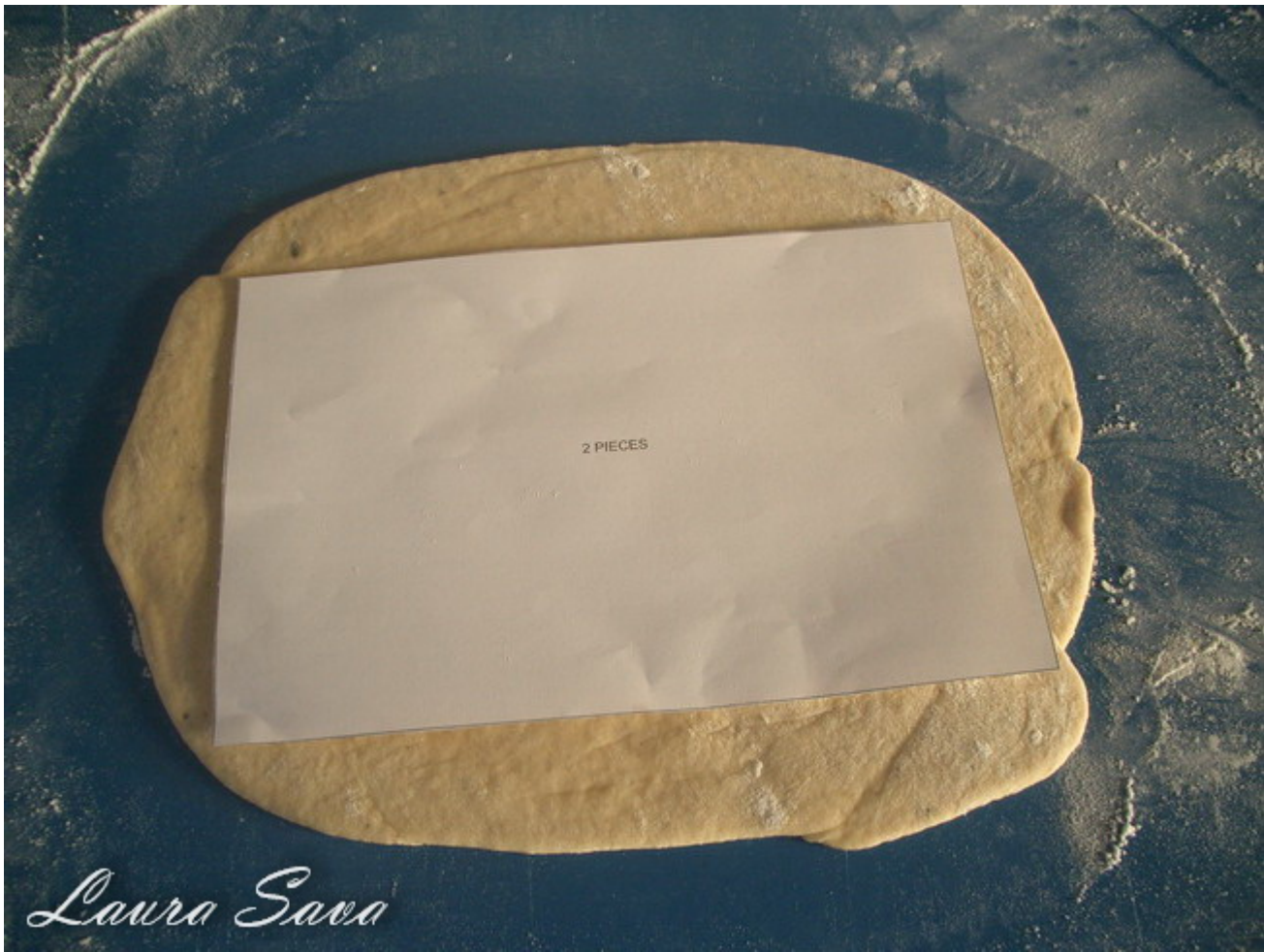
Gata copti:



Intorsi pe spate:



Acoperisul:



..in 2 exemplare :



Gata copti, scosi de la cuptor:



Si cu asta, gata peretii si acoperisul. Urmeaza restul ☐

Din restul de aluat am decupat braduti, stelute, gardul si omul de zapada.

Pe toate le-am imbracat in martipan amestecat cu coloranti alimentari.

Aluatul taiat cu formele:



Puse toate la cuptor:



Coapte:



...si fiindca mi-a mai ramas aluat, am facut si o mica intrare:



Aici toate „piesele”, la racit:



Aici e compositia de zahar si apa pe care am folosit-o la ornat , o pasta alba, cu consistenta minunata:



Laura Sava



Laura Sava

asa:

Adica,



Si am facut o proba cu peretii casutei, care au stat foarte bine si nesprijiniti:



Aici, vazuti de sus:



...si pentru ca am prins curaj, am facut o reconstituire a intregii structuri □



Aici am inceput sa „lipesc” peretii:



Cam asa :



Din alt unghi:



Aproape „construita” :



Vedere laterala:



Foile de gelatina le-am folosit pentru geamuri:



Cipi meu drag mi-a fost de mare ajutor, dupa cum se vede, aseaza acoperisul(o parte):



...si cealalta parte:



Laura Sava

Din lateral:



Casuta gata, dar nedecorata inca:



Laura Sava

Aici are si horn □ ...si am inceput sa decorez acoperisul cu rulouri subtiri de martipan, ca niste tigle:



...mai de aproape:



Martipanul colorat: verde- brazii, rosu- stelute:



Un bradut :

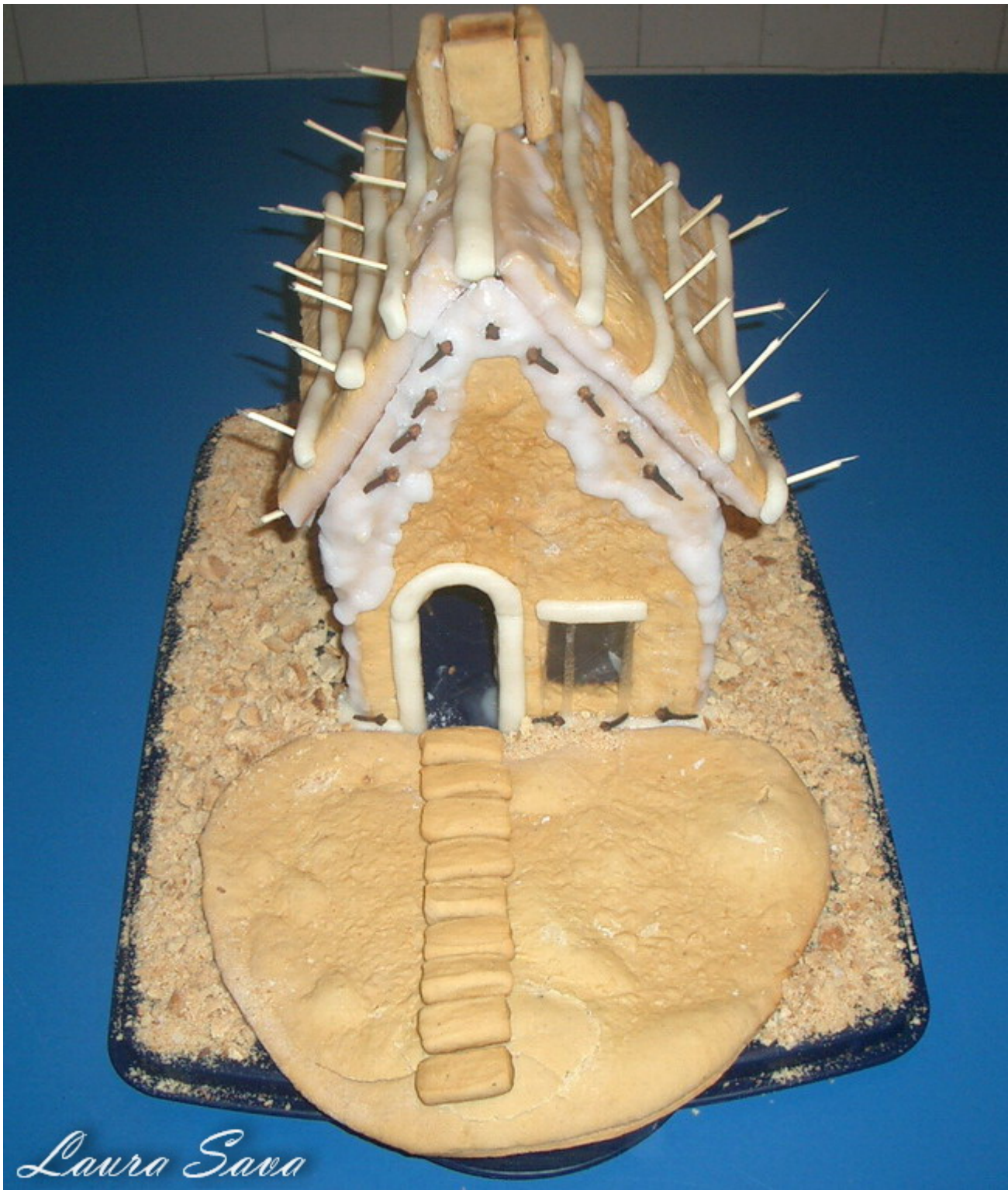


Toate „accesoriile”:



Laura Sava

Casuta proptita bine in scobitori, ideea lui Cipi, pentru ca imi era frica sa nu se prabuseasca...



Laura Sava

Aici, pudrata bine cu zahar praf, ca sa imite ninsoarea:



Laura Sava

De aproape:



Din lateral:



Si, in sfarsit, gata!!!!!!! ☐



Am crezut ca nu-i mai dau de capat! Nu stiu daca mai am nervi (de chinez batran :))) s-o fac din nou de Craciun (sper ca nu v-am descurajat!!!).

Inspiratia :

– revista Ioana-special, din Dec. 1999

– revista Claudia, tot cam de atunci, ca nu mai am toata revista,

doar foaia

– site-ul All recipes, de unde am luat doar sablonul, fiindca am folosit reteta din Ioana.