

Ciupercute din oua



Ciupercute din oua: o reteta nu doar pentru cei mici ☐
I-am facut lui Bogdi aceste ciupercute din oua, foooarte dragalase, si un **trunchi de copac** cu sunca si cascaval, perfect asortat cu o pereche de **melcisorii** nazdravani.

Melcisorii, asa cum apar in poza de prezentare, sunt cam blurati ☐, dar reteta de fata nu este despre ei. La vremea lor, inasa, s-au bucurat si ei de-un mare succes :))

I-au placut toate la nebunie, asa ca am fost foarte bucuroasa!!!!!!!!!!

Ingrediente:

- 8 oua
- 8 rosii potrivite
- **maioneza**

- **pate de ficat** (optional)

Mod de preparare:

Pregatirea oualor:

Se fierb ouale, se cojesc si se reteaza capatul de jos, ca sa aiba stabilitate. Se aseaza, apoi, pe un platou.

Daca vreti, le puteti umple cu pate de ficat, dar cu mare grija, si nu inainte de a scoate galbenusul fiert din oua si de a-l amesteca cu pateul.

Ciupercute din oua:

Se injumatatesc rosiile iar partea de sus (cea bombata) a fiecărei rosii, se scobeste, fiind singura parte din rosie care se intrebuinteaza. Partea de jos o folositi la altceva. La o salata, de exemplu ☐

Se lasa jumatatile de rosii la scurs, ba chiar se sterg prin tamponare cu un servetel de bucatarie, si apoi se lipesc cu putina maioneza ca „palarioare”, pe fiecare ou.

Ornarea „ciupercutelor”:

Se toarna maioneza intr-o punga, se tine putin la frigider, apoi se taie un colt al pungii si se orneaza rosiile cu puncte de maioneza. Pe post de iarba pot fi folosite cateva frunze de patrunjel sau salata verde.

...poza veche:



P.S. In acelasi mod le puteti realiza din oua de prepelita si rosii cherry...pentru varianta „mini” ☐

Tort cu botosei si suzeta



Tort cu botosei si suzeta, un tort haios, zic eu, primul de genul asta, cu „accente” de bebelus ☐ , pe care i l-am facut nepotelei mele dragi Amalia, la implinirea „venerabilei varste” de 6 luni!!!!!! ☐

Avem nevoie de:

- un **blat de tort**, de regula pufos ☐
- 500 ml smantana pentru frisca
- 4-5 banane, coapte bine
- 250 g Mascarpone sau branza dulce
- 100 g zahar pudra
- o portie de **muffins cu portocale**
- **pasta de lapte praf** sau martipan

Mod de preparare:

Se coace blatul; se feliaza in doua (vom obtine 3 blaturi subtirele)



Se mixeaza bananele si se amesteca cu zahar si branza mascarpone. Se bate frisca tare, si se amesteca cu crema de banane si branza.

Se „unge” fiecare blat cu crema si se lasa la rece pentru minim 2-3 ore:



Se coc muffinsurile.

...de ce din nou muffins???...pentru ca din ele am facut botoseii ☐



Se orneaza tortul cu botoseii inveliti in pasta de lapte praf si, evident, cu suzeta :)))



A fost delicios!!!



...si micuta sarbatorita fericita ☺

Tort Barbie in castel

[shashin type="photo" id="15046" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Tort Barbie, in castel ☺ , pentru scumpa de Ralu, nepotica mea dulce, care a vrut si Barbie si castel ☺

Totul a decurs extrem de simplu: am copt doua blaturi, unul de pandispan, dreptunghiular (castelul) si unul rotund (fusta lui Barbie).

...ah, da, si o tura de muffinsuri pentru turlele castelului ☺

Aveti nevoie, asadar, de:

- un **pandispan** din 8 oua
- un **tort cupola de ciocolata**
- o portie de **muffins cu portocale**
- o papusa Barbie ☺

- steaguri si alte minuni pentru decor ☐

Mod de preparare:

„Ingredientele” pregatite :))



Ralu a vrut ca un tort sa fie de lamaie cu umplutura de lamaie, asa ca am facut castelul-lemon ☐

...aici e cu crema la intarit, care initial mi s-a revarsat din forma si am crezut ca lesin ☐

Dar i-am venit repede de hac: am rupt in disperare de cauza cartonul de la jucaria lui Bogdi (tractorasul din Cars) si l-am pus ca propta pentru crema buclucasa:



Aici e cupola de ciocolata (adica fusta papusii) in pregatire:



Straturile de crema:



Blatul rotund gata umplut si decorat cu ciocolata:



Blatul de lamaie, si el gata, umplut cu crema de lamaie:



Blaturile suprapuse cu Barbie infipta fara mila in ele :))



Cu o fasie alba din pasta de lapte praf si bluzita roz:



Cu un tiv de margelute, care mi-a rapit o buna bucata de vreme ☐



Barbie imbracata cu fustita mov si bluzita roz, culorile alese de Ralu ☐



Finalul grandios: Barbie cu pletele-n vant ☐





Sectiunea □



Revin cu ultimele Barbie..

Una pentru nepotica mea Alexandra, care a implinit 8 ani. La multi ani!!!

Poza:



Si alta pentru o alta nepotica, Denisa, care a implinit 10 ani. La multi ani!!!

Poza:



Fetelor...Barbie's back !!! :))))

...acum pentru o alta „nepotica” ...care a implinit 18 ani...Andra □
Tortul e doar 90 la suta finisat, fiindca n-am avut destul martipan, pe care si asa de-abia l-a gasit Dorina, verisoara mea draga, mamica Andrei, in vizita ei prin Germania...
...asa ca l-am mai acoperit si cu un pic de frisca si cu ce am mai avut...ca sa se semene cu o Barbie, asa cum si-a dorit sarbatorita.

Tortul dreptunghiular -castelul, a fost facut dupa reteta de la tortul inghetat de zmeura: aici
...iar rochia papusii, cu eterna crema de ciocolata pe care o fac tot timpul la toate rochitele Barbiilor :)) ...fiindca e delicioasa. Tot cu ea am umplut si tortul-tren al lui Bogdi : aici
Si acum sa va arat cum mi-a iesit:



Andra a fost foarte incantata de tort, i-a placut si cum arata si gustul...deci, sint fericita!!! ☐

Ultima Barbie, facuta astazi, in unicul colt folosibil din bucatarie :)) ...asta pentru ca bucataria noastra noua e inca in constructii...

E pentru o alta nepotica de-a mea...vedeti cat de numerosi sintem ☐
...pe care o cheama Lavinia!

Nici vorba de pasta de lapte praf pentru imbracarea papusii...am rozalit un pic de frisca si i-am dat drumul, cu taticul ei in spatele meu, care a venit din oras sa ia tortul...deci, intr-un minut jumate...a fost gata! ☐

Am auzit ca i-a placut oricum, asa ca ma bucur...



Pun tot aici tortul-sirena ce i l-am facut lui Ralu, acum de 7 nov., cand a implinit 9 ani .

E topita dupa serialul ala de pe Jetix, cu fetele-sirena, asa ca am primit comanda sa-i fac un tort pe masura ☐

Nu e prea reusit, fiindca nu prea am stare de nimic...cu Bogdi, cu gradi...si alte chestii... dar ei i-a placut tare mult si vi-l arat asa cum e!

S-a nascut din **tortul de visine de la ziua mamei mele** ☐ ...ala i-a placut cel mai mult lui Ralu, asa ca m-am conformat ☐



Budinca de orez cu cascaval si ficatei de pui



Aceasta budinca de orez cu cascaval si ficatei de pui e o idee geniala pentru o masa rapida si gustoasa!!!

Budinca de orez cu cascaval e atat de buna, incat o puteti servi separat!

Poate c-ar fi bine de stiut ca iese extraordinar de buna si fara oua: doar **orez si cascaval** ☐

Ingrediente:

Budinca de orez cu cascaval:

- 400 g orez (cu bobul rotund)
- 1, 5 litri apa
- 3 oua mari
- 300 g cascaval
- sare, dupa gust

Sos de ficatei:

- 500 g ficatei de pui
- 2 cepe mari
- 1 ardei capia/gogosar
- 100 g rosii in bulion
- sare, piper, boia dulce
- 100 g ciuperci (optional)

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Spalati in cateva ape orezul, apoi puneti-l la fiert in apa sarata, dupa gust. Amestecati des, sa nu se prinda de oala!

Dupa ce a fiert, strecurati-l (daca e cazul) si lasati-l sa se raceasca bine. Amestecati-l apoi cu ouale batute si cascavalul ras.

Tapetati o forma termorezistenta, in cazul meu o jena, cu unt; turnati compozitia de orez si nivelati:



Dati la cuptor pentru cca. 30 de minute sau pana cand se rumeneste frumos:



Pentru sosul de ficatei, se taie in bucatele mici ficatul.
Ciupercile se maruntesc.

Cepele se toaca marunt si se pun la calit, in tigaie, cu ulei (5, 6 linguri).

Se taie ardeii si rosiile cat mai marunt si se adauga cepei. Eu am scapat de corvoada asta punand 3, 4 linguri din deliciosul meu **ketchup de casa** ☐

Se adauga bucatelele de ficat si ciupercile si se lasa pe foc aproximativ 5 minute.

Se toarna sosul cu ficatei peste compozitia (coapta) de orez si se mai da la cuptor, vreo 10-15 minute:



Budinca se serveste calda sau rece, feliata in bucati.

Foarte satioasa si gustoasa!!



Cu gogosari in otet sau castraveti langa, e si mai si!! :))

Tarta brad



Laura Sava

Tarta brad!!

Tarta brad a fost de foarte mare efect pe masa noastra de Craciun, mai ales ca a stat langa **saratelele** , tot in forma de bradut ☐ , si alte **bunatati de Craciun**, savurate cu mare pofta!!!!!!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 250 g faina
- o lingurita sare
- 90 g unt
- 100 ml apa

Pentru umplutura:

- 200 g spanac
- 4 linguri ulei
- 2 linguri cascaval ras

- 100 g samburi de pin
- 2 linguri otet
- sare, piper

!!! Eu umplutura de spanac am facut-o **traditional**, fiindca asa ii place lui Bogdi ☐

Pentru ornat:

- 100 g rosii mici (cherry)
- 100 g cascaval, taiat in felii

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Pentru aluat, topiti untul cu 100 ml apa. Turnati apoi intr-un castron si inglobati faina amestecata cu sare.

Aluatul se framanta sub forma de bila si se da la rece cca. 30 min.

Incalziti acum cuptorul la 180 grade (foc potrivit) si ungeti cu unt o tava in forma de brad:



Laura Sava

Intindeti apoi aluatul in tava, in asa fel incat sa acopere putin si marginile:



Coacere:

Intepati aluatul si coaceti cca. 22-25 de minute.

Cand e gata, scoateti aluatul copt din forma, cu grija, si asezati-l pe platoul de servit.

Umpleti-l cu umplutura de spanac cu lapte:



Ornare tarta brad:

Din feliile de cascaval, subtiri, se taie stelute; se taie rosiile in jumatate, ca niste globuri. Se orneaza bradutul ☐



Sfat:

Daca nu aveti tava de bradut, se decupeaza un bradut din hartie, dupa un sablon facut de voi, se aseaza deasupra sablonul si se decupeaza aluatul.

Se face din restul de aluat un rulou care se aseaza pe marginea bradului.

Se coace la fel ca si mai sus, la foc potrivit, cca. 22-25 de minute.

Iar daca vreti sa folositi umplutura „originala”, urmati pasii de aici: spanacul se paseaza cu ulei, cascaval, otet, sare, piper si samburi de pin.

Se umple tarta cu spanac si se orneaza cu rosii si stelute de cascaval, ca si mai sus.

Pe masa, cu branza rasa langa, ca o zapada argintie :



Lui Bogdi i-a placut tare mult, a papat toate stelutele de branza topita si rosiile ☐



Pe masa, langa celelalte preparate de Craciun:



Clatite



Cand eram mici si eram intrebati ce „dulce” vrem sa mancam, spuneam fara sa ne gandim de doua ori: clatite!!!!

Uneori erau „**gogosi**”, dar de cele mai multe ori erau **clatite** cu gem de prune, fiindca pe-atunci prunii ne acaparau gradina ☐

Ingrediente pentru 8 bucati:

- 150 g faina
- 2 oua mari, batute
- 1 praf de sare
- 300 ml lapte
- 25 g unt topit (sau ulei)
- ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Puneti faina, cernuta in prealabil, intr-un castron. Faceti o gaura in centru, adaugati ouale batute si jumatate din lapte; bateti bine cu telul sau mixerul astfel incat sa obtineti o compozitie fara cocoloase. Adaugati treptat laptele ramas, untul topit si putina sare (cat luati cu trei degete). Bateti pana obtineti o compozitie semi-lichida.

Lasati sa stea minim 1 ora la rece. Etapa asta e obligatorie, daca vreti sa obtineti niste clatite perfecte!!!

Puneti cate un polonic de compozitie in tigaia de teflon incinsa, sau o tigaie cu fundul gros, si ungeti usor suprafata cu o pensula imbibata in ulei. Intoarceti clatita cu o spatula de inox, subtire, dupa 40-60 secunde, apoi mai lasati-o inca 30-40 secunde.

Asezati clatitele pe o farfurie si acoperiti-le cu un capac.

Eu am sarit peste etapa asta „clasica” de formare a aluatului pentru ca am shakerul „minune” de la Tupperware, in care pun toate ingredientele, odata, dupa care il scutur bine si gata aluatul, fara nici o cocoloasa □ Daca aveti un robot de bucatarie, si mai bine (puneti laptele prima data, apoi restul ingredientelor).

Asa mi-au iesit:





Le puteti savura cu gem, dulceata, crema de ciocolata. Eu aleg ultima varianta :)) ..desi sunt incredibil de bune si simple:



Sfat: Puteti folosi 150 ml lapte si 150 ml apa minerala (sau 100 g lapte batut) in loc de 300 ml lapte si chiar 180-200 g faina daca aluatul e prea lichid. Dar compositia trebuie neaparat tinuta la frigider cateva ore bune sau chiar peste noapte...ceea ce ar fi ideal!

Poza veche □

