

Caramel de portocale concentrat



Acest caramel de portocale concentrat are multe, si delicioase , intrebuintari. Se poate folosi pentru uns si lipit fursecuri sau biscuiti, caz in care va sfatuiesc sa-l incalziti putin inainte, pentru a-l putea „manevra” mai usor.

Puteti aroma si indulci creme (de branza, budinca, creme de lapte si amidon, creme de unt, etc).

Puteti unge blaturile unei prajituri sau a unui tort, cum am facut aici: **Tort de pere cu caramel de alune.**

Il puteti manca intins pe paine (cu unt) alaturi de-o cana cu lapte. Voi decideti

Ingrediente pentru un borcan:

- 4 portocale mari si 1 lamaie, din care trebuie sa rezulte 700 ml suc
- 650 g zahar
- coaja rasa de la o portocala

Mod de preparare:

Prima data, stoarcem sucul citricelor, apoi adaugam zaharul si amestecam bine.

Lasam la fiert, la foc mic, timp de aproape 2 ore, timp in care vom amesteca din cand in cand, luand totodata si spuma ce se formeaza deasupra.

Dupa aproximativ o ora si jumatate de fiert, cine doreste poate sa strecoare siropul care deja are o tenta caramelizata. E inca subtire dar are o consistenta lipicioasa si fina.

In continuare, adaugam coaja rasa si mai lasam la fiert inca vreun sfert de ora.

La final, turnam caramelul de portocale in borcane (borcanele trebuie neaparat sa fie uscate, curate/dezinfectate).

Borcanele se inchid bine, iar cand sunt aproape reci, se intorc cu gura in jos si se acopera cu o patura.

Caramelul are o aroma excelenta de portocale, este foarte dulce, are densitatea unei mieri de albine destul de groase dar care totusi curge. Mi-a iesit un borcan din asta mare, aproape plin:



Si ce v-as putea oare spune despre culoarea lui?! E greu de redat in cuvinte □ Va trebui sa il incercati ca sa vedeti!



!!! Bine de stiut: puteti obtine un „caramel” la fel de reusit si din alte fructe. Testate de mine cu succes, pana acum, sunt merele si grapefruitul. Dar nu ma voi opri aici :))

Reteta preluata de la **Maya**

Dulceata de dovleac



Daca iubiti dovleacul, in placinta, copt, la aburi, sau oricum ☐ , veti fi fermecati de aceasta dulceata de dovleac nemaipomenit de aratoasa (are o culoare apetisanta!!!!) si gustoasa!

Ingrediente:

- 1,3 kg dovleac
- 2-3 portocale
- 100 ml suc de mere
- 750 g zahar

Mod de preparare:

Se curata si se taie dovleacul in bucatele mici.

Daca aveti un robot de bucatarie care sa faca treaba asta in locul vostru, cu-atat mai bine! ☐

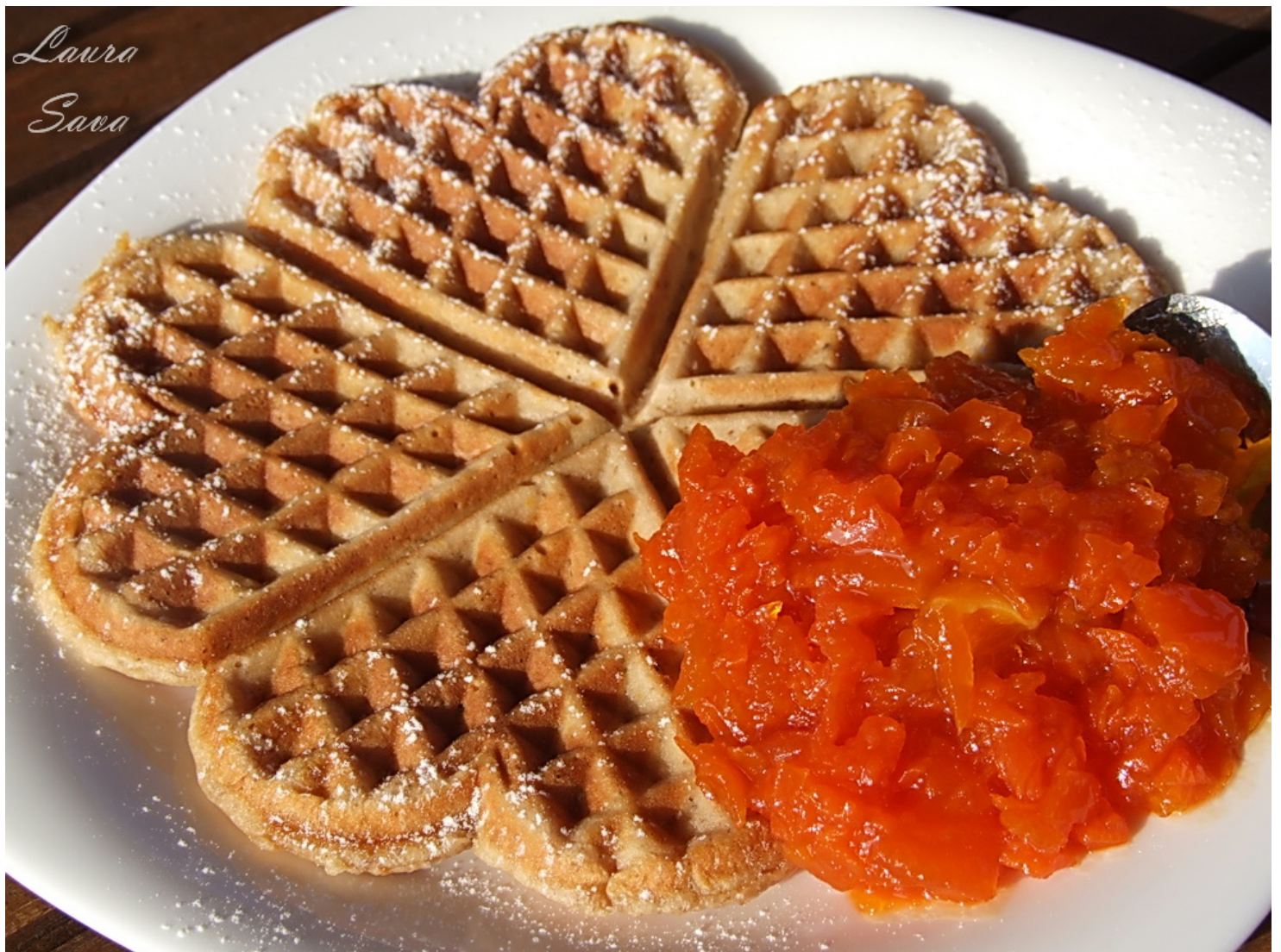
Se spala bine portocalele, se taie rondele, apoi bucati mici. Daca nu sunt *bio*, dezbracati-le de coaja ☐

Se pun apoi cubuletele de dovleac, portocalele, zaharul si sucul de mere intr-o cratita si se lasa la fiert, la foc mic, circa 45-50 de minute.

Se pune dulceata imediat in borcane calde si cu inchidere ermetica.

Eu nu am mai apucat sa o pun in niciun borcan..

A iesit atat de buuuna ca am devorat-o calda, cat ai zice: waffe, **Waffeln cu dovleac!** ☐



Tort cu iaurt si gem de capsuni



Acest tort cu iaurt si gem de capsuni este un „dulce” cremos si aromat, bun de savurat oricand ☐

Ingrediente pentru 12 felii:

Pentru blat:

- 3 oua
- 90 g. zahar
- 125 g. faina
- 40 g. migdale macinate
- 1 lingurita praf de copt

Pentru crema:

- 8 foi gelatina (1 pliculet jumătate gelatina granule: 15 grame)
- 2 lamaie
- 100 g. zahar pudra
- 500 ml. iaurt cu vanilie
- 300 ml. smantana pentru frisca
- 300 g. gem de capsuni

Pentru insiropat:

- 5 cl. lichior de portocale

Mod de preparare:

Eu blatul l-am copt noaptea tarziu si n-am mai avut chef de poze :)) ...dar de fapt, se face atat de usor incat nici n-as fi avut ce sa pozez. Deci, cuptorul se incinge la 175 grade C.(foc potrivit). Cu mixerul, se bat 5-8 minute ouale cu zaharul si 4 linguri de apa. Se amesteca faina cu migdale si praf de copt; se inglobeaza la compozitia de oua.

Se tapeteaza cu hartie o forma de tort cu diam. de 26 cm. si se

introduce aluatul. Se coace cca. 25 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca pe un gratar de bucatarie. Asa arata gata:



Gelatina se inmoaie in apa rece. Se spala lamaia, se sterge, se rade si se stoarce.

Se amesteca sucul si coaja impreuna cu zahar pudra si iaurt.

Se topeste gelatina la microunde sau la bain-marie, se lasa putin sa se racoreasca si se inglobeaza in compozitia de iaurt:



Se da crema apoi la frigider pentru aprox. 20 de minute.

Se bate frisca si se inglobeaza in compozitia de iaurt, de indata ce aceasta incepe sa se lege.

Se adauga cate o lingura de gem si se marmoreaza crema. Nu amestecati excesiv!



Se insiropeaza blatul cu lichior:



...si se unge cu crema:



Se da la rece cel putin 3 ore... eu, de data asta, l-am lasat chiar mai putin, fiindca am vrut neaparat sa ajung sa-l si postez azi dar

ma bucur ca mi-a iesit bine:



Sectiune:



Blatul a iesit NEBUNIE!!! ...atat de pufos iar crema e chiar un deliciu ☺

Compot de kiwi



Retete de compot am multe pe blog: compot de mere, de pere, de prune...pana si de corcoduse ☐ , dar compot de kiwi, pana acum, nu. Este neasteptat de bun!!!!!!!

Il puteti savura asa cum e, sau il puteti folosi la aceasta **rułada cu kiwi**, usoara si racoritoare.

Ingrediente:

- 1 kg kiwi
- 700 ml apa
- 200 g zahar (50 g/ borcan)

Mod de preparare:

Se curata kiwi de coaja, apoi se trec sub un jet de apa rece (pentru a indeparta puful).

Se taie felii care se aseaza in borcane; deasupra se pune zaharul. Apoi se toarna apa.

Borcanele se inchid (cu capace cu filet), apoi se introduc intr-o oala in care se pune atata apa cat sa acopere borcanele.

Se pun la fiert. In momentul in care apa incepe usor sa clocoteasca, se mai lasa 25-30(max.) minute pe foc apoi se scot borcanele din apa fierbinte si se acopera(cu o patura/prosoape,etc)

Se lasa asa pana se racesc complet.



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Retete preluata de la **Maya**

Prajitura cu morcovi



Aceasta prajitura cu morcovi este minunata!!! Cu interior umed si fraged, si crusta crocanta de aluat, este mai mult decat o simpla prajitura de post. E una dintre cele mai bune prajituri de post pe care le-am incercat!!!

O puteti face si fara crusta, cum am facut-o eu prima data acum muulti ani ☐ , adica prin 2007, pe la inceputul blogului. Atunci am turnat intreaga compositie in tava si am copt-o asa. Foooarte buna in ambele variante!!!

Iar daca vreti si o varianta de carrot cake vegan, va pun aici calea catre **tortul meu de morcovi vegan**, absolut delicios!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 200 ml ulei (3/4 cana)
- 200 g zahar (3/4 cana)
- 250 ml apa minerala (o cana)
- 125 g morcov ras (o cana)
- 380-400 g faina (2 cani, nu foarte pline)
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 100 g gem de caise

Pentru crusta crocanta:

- 6 linguri aluat
- 6-8 linguri faina
- 1, 2 linguri nuca de cocos (optional)

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge o tava de aprox. 25/35 cm. cu margarina si se tapeteaza cu faina (sau puteti sa acoperiti baza formei cu hartie de copt).

Pentru aluat, se amesteca apa cu zaharul si uleiul; se adauga faina cernuta impreuna cu praful de copt. Se pune si morcovul ras pe razatoarea mica si se amesteca totul foarte bine. Se obtine un aluat mai gros decat cel de clatite. Se toarna compozitia in tava, insa nu toata, din ea se mai opresc 6 linguri, ce se vor amesteca mai tarziu cu faina pentru a obtine crusta crocanta.

Peste aluatul din tava, se pune un strat de gem de caise. Gemul se pune din loc in loc, sub forma de gramajoare cat mai apropiate, care se vor „uni”, asa cum puteti, cu dosul unei linguri. Si daca intra un pic in aluat, nu-i bai ☐

Aluatul ramas se amesteca cu faina pana se intareste bine (puteti adauga si nuca de cocos), apoi se da pe razatoarea mare si se presara peste gem. Prajitura se da la cuptor pana e gata (cca. 30 de minute).



Laura Sava



Laura Sava



Daca nu vreti sa faceti crusta crocanta de deasupra, turnati tot aluatul in tava, coaceti-l, lasati-l la racit, si de-abia dupa aceea ungeti-l cu gem. Presarati nuca macinata sau nuca de cocos si serviti. Asa am facut eu prima data, urmariti pozele vechi de mai jos ☐

Pozele vechi:



Laura Sava



Laura Sava



Reteta preluata de la **Ada**