

Torturi inimioara si alte retete pentru Ziua Indragostitilor



Am scris eu in titlu Torturi inimioara si alte retete pentru Ziua indragostitilor (Valentine's Day sau Dragobete, fiecare sarbatoreste ce vrea, nu intram in polemica ☐) dar foarte multe **torturi in forma de inima** pe blog nu am.

De fapt, nu am decat 2 ☐ In rest, mai am doua torturi ornate cu inimioare si vreo doua, trei retete dulci, pe care vi le afisez mai jos.

Dar nici nu cred ca e nevoie de mai mult, pentru ca stim cu totii ca gestul e cel care conteaza si ca fiecare zi poate fi una „a indragostitilor”!!!

Iubiti-va, asadar, mereu...si rasfatati-va cu mici cadouri. Dulci sau nu :))

Voi incepe micuta mea colectie, presarata cu iubire ☺ , cu tortul meu preferat (e si fara faina):

1. Tort inimos de cafea si ciocolata: <http://www.laurasava.ro/2007/10/16/tort-inimos-de-cafea-si-ciocolata/>

2. Tort Latte Macchiato: <http://www.laurasava.ro/2012/02/20/tort-latte-macchiato/>

3. Tort Inima picanta cu zmeura: <http://www.laurasava.ro/2009/03/12/tort-inima-picanta-cu-zmeura/>

4. Tort Mousse au chocolat: <http://www.laurasava.ro/2012/10/09/tort-mousse-au-chocolat/>

Aceasta reteta de „Acadele pentru fete”: <http://www.laurasava.ro/2007/10/11/acadele-pentru-fete/>, e una foarte inedita, drept pentru care o voi prezenta separat de restul (pe care le gasiti mai jos). E vorba despre niste muffins care au prins „radacini” in mici ghivece de flori (ghivece noi de lut, tapetate cu hartie de copt, nu va sperati!), bine insiropate cu suc de portocale si ornate cu inimioare de beza. Colorate-n roz, da! ☺

Va daruiesc cu drag o inimioara:



Un plus de inspiratie:

Alte idei dragute, si foarte apetisante, pe aceeasi tema, gasiti mai jos:

Fursecuri inimioara cu mascarpone: <http://www.laurasava.ro/2016/05/10/fursecuri-inimioara-cu-mascarpone/>



Inimioare dulci cu mascarpone si visine: <http://www.laurasava.ro/2008/06/05/inimioare-dulci-cu-mascarpone-si-visine/>



Nu stiu daca anul asta reusesc sa pregatesc ceva deosebit si, mai ales, in forma de inimioara, pentru ca nu-mi mai gasesc forma □ ,

dar daca fac ceva frumos, va anunt!!!!

Sper sa incercati macar o reteta din cele prezentate, daca nu chiar pe toate. Va imbratisez pe toti cu drag si va doresc sa fiti inconjurati numai de iubire!!! Iubire adevarata!

Chec cu biscuiti si ciocolata, fara coacere



Chec cu biscuiti si ciocolata, fara coacere!!

Dragilor, nu prea eram in the mood pentru o reteta astazi, adica nu ma simteam in stare sa prepar ceva, ci voiam doar sa povestim un pic, sa stiu cum sunteti, ce planuri, ce sperante aveti in anul ce tocmai a inceput, numai ca, pana la urma, am reusit sa fac un

desert grozav, pe care-l poate face si Bogdi ☐ , un **chec fara coacere** cu biscuiti si ciocolata.

Nemaipomenit de bun! Perfect pentru zilele astea de iarna care ne molesesc peste masura...

Este un desert pe care nemtii-l stiu drept Kalter Hund, dar il mai puteti gasi si sub numele de Prajitura Radio ☐

Va transmit cele mai bune ganduri, s-aveti un an nou plin de bucurii si impliniri! Si pe maine, mai ales celor care poarta numele de Ioan, dar si-n general, va urez: „La multi ani!”, din toata inima!!!

Ingrediente:

- 16-18 biscuiti cu unt (80 g)
- 220 g ulei de cocos (presat la rece)
- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata cu 60% cacao
- 150 g lapte condensat indulcit

Sfat: uleiul de cocos se poate inlocui cu unt (80 % grasime)...cred, nu stiu inca, nu am incercat ☐

Iar daca nu gasiti lapte condensat la conserva, il puteti face in casa: **Lapte condensat** (aveti doua variante in postare).

Sau il puteti inlocui cu mascarpone (adaugati si 50-80 g zahar pudra).

Poze de iarna:

Si pana va arat reteta minunata, va arat cateva poze cu iarna, care, din pacate, nu se mai aterne asa spectaculos ca altadata peste gradina sau pe-afara...dar totusi o iubim inca de la primii fulgi ☐

Afara, la strada:



In gradina, salcia si trandafirii japonezi...un pic mai cu mot ☐



Aici l-am surprins pe tati, sarbatoritul de maine, care isi grava numele pe luneta masinii (prima mea masina, Dacia mea draga) avand inca proaspata in minte excursia facuta la Londra, probabil :))

...pe care Ralu scumpa le-a facut-o cadou, lui si lui buni, cu ocazia majoratului ei ☐



Sa ne traiesti, tati, inca o suta de ani!!!! Si tu si mami, si noi

pe langa voi!!! Si cand mai ajungi in Anglia, sa ne raspunzi la telefon cu: „Hello, this is John of England”...sau London, cum vrei tu ☐

Mod de preparare:

Uleiul de cocos, in stare solida, ca untul, se pune intr-o cratita mica, la foc mic, impreuna cu ciocolata rupta in bucatele. Se amesteca intruna si se ia de pe foc in momentul in care vedeti ca ciocolata s-a topit. Se lasa deoparte cca. 15 minute, sa se raceasca bine. Se adauga apoi laptele condensat (sa fie la temperatura camerei, nu rece!) si se amesteca energic.

Se tapeteaza o forma de chec mai mica, de cca. 30 cm lungime si 11 cm latime, cu folie transparenta (se uda mai intai, pentru ca folia sa se aseze frumos). Se toarna un strat de ciocolata in forma si se niveleaza cu dosul unei linguri. Se aseaza deasupra 4 biscuiti cu unt, unul langa altul (in mod normal, mai intra o jumatate de biscuit, dar eu n-am vrut sa ii inghesui). Se toarna apoi inca un strat de ciocolata, se pune inca o tura de biscuiti si tot asa, pana cand se termina toate ingredientele.

Prajitura se acopera cu folie si se tine la frigider peste noapte. Inainte de a o servi, trebuie sa o lasati la temperatura camerei vreo 2 ore. Si chiar si atunci, poate ca n-ar strica sa o cufundati, doar baza, in apa fierbinte. Eu am pus forma cateva secunde pe calorifer ☐

Se rastoarna pe un platou si se feliaza cu un cutit bine ascutit si incalzit (tineti lama cutitului in apa fierbinte cateva secunde, stergeti lama cu un prosop si apoi feliat). Compozitia e tare ca piatra ☐ , dar nu va descurajati, taiati incet, cu rabdare!



Sfat: daca va plac compozitiile crocante, puteti adauga alune sau nuci prajite in crema de ciocolata (neaparat prajite cca. 8 minute in cuptorul incalzit la 180 grade C-foc potrivit). Le puteti toca marunt cu cutitul sau le puteti macina la robot.

Panna Cotta de iaurt



Panna Cotta e o inventie italiana extremeem de delicioasa, o budinca de lapte si frisca, ce s-ar traduce „smantana coapta”, un desert foarte pe placul meu ☐ Am deja pe blog cateva variante de panna cotta: cea **clasica**, cu smantana pentru frisca si lapte, **cu cafea**, cu **lapte de cocos**, iar acum m-am gandit ca e timpul sa fac o **panna cotta** de iaurt. Mai cremoasa, mai usoara, inconjurata de fructe, asa, ca de sfarsit de an ☐

Cu jeleu de fructe, din fructe proaspete sau congelate, e de vis, dar puteti folosi si gem sau dulceata. Cat despre kiwi, mie mi s-a parut alegerea perfecta dar, desigur, sunteti liberi sa folositi orice fructe vreti!

Va urez din tot sufletul „La multi ani!!!”, sa ne reintalnim sanatosi si plini de energie in noul an!!! Va pup, ca de obicei,

duuuulce!!!! ☐

Ingrediente:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 500 g iaurt cremos
- o pastaie de vanilie
- 150 g zahar pudra (vanilat)
- 8 foi gelatina

Sfat: pentru jeleul de fructe, puneti fructele cu putin zahar la fiert; lasati sa dea in clocot, apoi faceti-le piure.

Mod de preparare:

Primul pas e hidratarea gelatinei. Foite, nu granule, va rog mult!!! Se gasesc cam peste tot acum, asa ca ar fi pacat sa folositi gelatina granule, la plic, care se foloseste mai mult pentru a face aspic. Asadar, se pun foitele de gelatina in multa apa rece (sa aiba loc sa se hidrateze) si se lasa cca. 5-8 minute, pana cand se prepara crema.

Pentru crema, se pune smantana pe foc impreuna cu pastaia de vanilie, taiata in jumatate, si cu semintele razuite din interior. Se lasa sa dea in cateva clocote si se da deoparte, sa se „infuzeze” putin, cca. 5 minute, pana cand se umfla gelatina.

Se strecoara apoi printr-o sita si se amesteca imediat cu foitele de gelatina, bine scurse de apa. Se amesteca energic.

Intr-un bol incapataor, se bate bine iaurtul cu zaharul pudra, cu mixerul sau telul. Crema se finalizeaza amestecand iaurtul cu smantana vanilata.

Crema rezultata se toarna in forme mici, rotunde, simple sau usor valurite la margini (evitati formele canelate, cu santuri, pentru ca nu veti obtine o panna cotta reusita din punct de vedere vizual, crema iesind foarte greu din forme).

Panna Cotta se lasa la frigider cca. 3-4 ore sau peste noapte.

Cand le scoateti din forme, treceti cu varful unui cutit pe margini, pentru a desteleni crema (se pot plonja putin in apa fierbinte); se rastoarna pe farfurie si se orneaza cu kiwi taiat felii si gem de capsuni.

Daca nu vreti sa va stresati, lasati panna cotta asa cum e, in pahar, cupa, sau ce folositi, va fi la fel de gustoasa ☐



Laura Sava



V-ati intrebat daca nu am uitat cumva ceva?! Ei bine, cum as putea??? ☐

Stiti bine ca mereu va pastrez „cea mai buna parte”<3



Torturici de revelion



Torturi de revelion, pentru voi, prieteni!!

Prieteni dragi, ne despartim in curand de anul 2016, anul care ne-a adus si mai aproape unii de altii, anul in care am povestit mai mult si ne-am rasfatat mai mult ☐

Si ca sa-l incheiem in aceeasi nota, va propun un colaj cu cele mai delicioase **torturi de revelion** de pe blog. Nu-s ele multe, doar 7, dar sunt spectaculoase!!! :))

Va pup dulce si revin, cat pot de repede, cu desertul de anul asta, un desert fara coacere, usor si cremos!!!!

Pana atunci, insa, iata torturile pe care le puteti face pentru noaptea dintre ani. Incepem cu prima coloana, de sus in jos...si tot asa pana la final!

Torturi festive:

1. Tort Toffifee: <http://www.laurasava.ro/2013/12/31/tort-toffifee/>

2. Tort Potcoava Norocului: <http://www.laurasava.ro/2011/12/31/tort-potcoava-norocului/>

3. Tort cu crema de branza dulce si caise/piersici: <http://www.laurasava.ro/2012/12/30/tort-cu-crema-de-branza-dulce/>

4. Tort Bulgare de zapada: <http://www.laurasava.ro/2012/12/27/tort-bulgare-de-zapada/>

5. Tort cu artificii: Tort cu crema de branza si mandarine: <http://www.laurasava.ro/2013/01/05/tort-cu-crema-de-branza-si-mandarine/>

6. Tort de revelion cu ciocolata si nes „Ora exacta”: <http://www.laurasava.ro/2012/12/31/tort-de-revelion-cu-ciocolata-si-nes/>

7. Tort de sampanie: <http://www.laurasava.ro/2008/01/03/tort-de-sampanie/>

S-aveti inspiratie!!! Si mult spor in bucatarie! ☐

Crema Spekulatius la pahar



Crema Spekulatius la pahar va fi desertul nostru de Craciun, din anul asta (slabe sanse sa „reziste” pana maine ☐), pentru ca mi-am dorit ceva cu aroma puternica de **Craciun**, fara coacere si cu grad de dificultate inexistent ☐

Daca nu m-ar fi ametit spatele si stomacul, as fi facut chiar eu biscuitii Spekulatius (v-am scris o mica istorioara despre ei, mai jos, pe pagina) si as fi creat o crema speculoos grozava, ca cea din comert, tartinabila, pe care as fi intins-o pe un blat cu nuci, poate, si-un strat de mere coapte.

Da-i mult mai bine asa :)) **Crema** asta e o minune deliciooaaasa!!!!

Va imbratisez pe toti cu mare drag si va urez „Craciun fericit” alaturi de cei dragi!!!

Ingrediente pentru 3-4 portii:

Pentru crema de mascarpone:

- 300 g mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 200 ml smantana pentru frisca
- sucul de la o mandarina sau o portocala mica

Mere caramelizate:

- 500 g mere (rosii)
- 30 g unt
- 60 g zahar
- o lingurita scortisoara pudra, rasa

Strat de biscuiti Spekulatius:

- 150 g biscuiti Spekulatius

Decor:

- biscuiti Spekulatius

Mod de preparare:

Mere caramelizate:

Pregatiti prima data merele: decojiti si taiati in cubulete merele; stropiti-le apoi cu putina zeama de lamaie. Intr-o cratita, puneti untul, rece, taiat in cuburi, cu zaharul si lasati pe foc pana cand se topeste. Adaugati merele si lasati 8 minute. Amestecati des, iar in ultimele 2-3 minute, amestecati intruna, ca sa nu se prinda! Adaugati scortisoara si lasati deoparte, sa se raceasca.

Preparare crema:

Amestecati branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, cu zaharul pudra si cu smantana pentru frisca, lichida, nebatuta. Bateti bine, la viteza mare, cateva secunde, apoi adaugati sucul de portocala sau mandarina si amestecati din nou foarte bine.

Strat de biscuiti:

Pisati biscuitii Spekulatius la robot, ca pentru cheesecake, sau sfaramati-i cu sucitorul (pusi intr-o punga).

Finalizare desert:

Puneti la baza paharelor (sau a cupelor) doua linguri de mere caramelizate, doua linguri de crema, care se niveleaza, doua linguri cu varf de biscuiti Spekulatius si inca un strat de crema.

Nivelati usor suprafata cremei si orneati cu stelute de cacao ☐





Biscuitii Speklatius sunt niste biscuiti foarte aromati (contin scortisoara, cuisoare, anason, nucsoara, ghimbir, cardamom), extrem de delicioși, care se coc, de regula, de Sfantul Nicolae sau in preajma Craciunului in Germania, Olanda si Belgia. Ii mai puteti gasi si sub numele de Speculoos sau Speculaas.

Pentru a obtine niste Speklatius traditionali, ar trebui sa avem o matrita, o forma speciala din lemn, cu ajutorul careia acesti biscuiti sunt produsii.

Eu, inasa, cand ii voi face, voi folosi o forma simpla de fursecuri, dreptunghiulara sau patrata (sper sa am □).

Pana atunci vi-i arat pe cei clasici:



Craciun fericit, dragilor!!!!!!



Torturi de Craciun



Dragilor, v-am adunat cele mai bune torturi de Craciun, 6 la numar, intr-o poza mare si delicioasa, pentru ca eu sunt din nou in pom...si pomu-n aer ☐ (da, gluma e si veche si neamuzanta, dar exact asa ma simt acum).

Nu am reusit sa fac nimic nou pentru voi, din cauza ca ma omoara spatele, si nu ma pot misca, iar stomacul ma bazaie...ce mai, sunt in forma maxima de Craciun ☐)

Si cum toate planurile mele au fost date peste cap, a ramas mami „de serviciu”. A facut deja doua tavi de saviecute, si cu nuca si cu mac, asa ca sunt fericita! **Retetele noastre de familie**, care ne bucura sarbatorile!!

Poate le incercati si voi. Cum sper sa incercati macar unul dintre torturile prezente mai jos.

Va pup pe toti cu drag si sper sa ne mai „auzim” pana de Craciun!!!

Torturi de Craciun:

Va las mai jos toate retetele de torturi pe care le-am „incapsulat” in fotografia de prezentare:

1. Tort Philadelphia sub forma de braduti:
<https://www.laurasava.ro/tort-philadelphia-sub-forma-de-braduti/>

2. Tort de puncii: <https://www.laurasava.ro/tort-de-puncii/>

3. Tort Krant: <https://www.laurasava.ro/tort-krant/>

4. Steluta de Craciun: <https://www.laurasava.ro/steluta-de-craciun/>

5. Tort Stele pe zapada:
<https://www.laurasava.ro/tort-stele-pe-zapada/>

6. Tort de ciocolata neagra cu portocale:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-ciocolata-neagra-cu-portocale/>

Sfat: torturile acoperite cu pasta de zahar sau martipan, care este cam greu de gasit, se pot acoperi cu frisca batuta cu zahar sau cu o crema de mascarpone indulcita. Ori cu ciocolata topita, alba sau neagra. Iar ca decor, puteti folosi fursecuri (stelute, braduti etc.)

Iar aici: **Torturi de Craciun si Revelion**, am o alta colectie de retete minunate pentru voi!

Torturi pentru toate gusturile: cu ciocolata, cu cafea, cu nuca, cu fructe!! Imposibil sa nu gasiti unul care sa va placa!

Delicioasele noastre **Saviecute** sau baigli, cum poate le cunoasteti voi, sunt un deliciu.

Eu le ador si cu mac si cu nuca!!!!!! ☐



Sarbatori cu pace tuturor!!

Turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata



Turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata, aceasta este reteta de care ai nevoie cand se apropie Craciunul si nu ai chef de absolut nimic ☐

Poate doar de o cafea buna si de niste fulgi maaari care sa-ti bata-n geam!!!!

Se face mai usor decat un chec si satura multe persoane, asa ca v-o recomand cu mare drag!!!

Noi, cum avem o familie maaare (si minunata ☐), am fost incantati de aceasta prajitura de **turta dulce**, pufoasa si aromata!!!

Ingrediente:

Aluat de turta dulce:

- 250 g miere
- 100 g zahar brun
- 3 oua mari

- 1, 2 cubulete ghimbir cristalizat sau o lingurita ghimbir proaspat, ras
- o lingurita rasa cardamom pudra
- doua lingurite cu varf pudra de scortisoara
- 125 ml smantana pentru frisca
- 50 g iaurt natur
- 350 g faina
- o lingurita bicarbonat
- o lingurita praf de copt

Pentru umplutura:

- un borcan de piure de castane (350 g) sau aceeaasi cantitate de magiun de prune

Glazura si decor:

- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra
- 50 ml smantana pentru frisca
- stelute de ciocolata alba (optional)

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 35×40 cm.

Preparare aluat de turta dulce:

Puneti mierea impreuna cu zaharul brun (zahar brut, din trestie de zahar) intr-o cratita si lasati pe foc pana se topeste zaharul. Nu va ia mai mult de 1-2 minute, nu va speratiati! □ Amestecati in tot acest timp. Se lasa apoi deoparte, sa se racoreasca bine (sa fie calduta).

Se sparg ouale si se bat ca pentru omleta, dupa care se adauga in compozitia cu miere. Se amesteca totul foarte bine. In continuare, se adauga ghimbirul ras pe razatoarea mica (ori e proaspat, ori e zaharisit) si condimentele (puneti numai scortisoara, daca nu aveti ghimbir sau cardamom). Urmeaza smantana pentru frisca (lichida, nebatuta) si iaurtul.

Separat, într-un alt bol, se amesteca faina cu bicarbonatul de sodiu alimentar, cu praful de copt și praful de sare; se cern deasupra compoziției de mai sus și se amesteca bine.

Aluatul rezultat se toarna în tava pregătită și se nivelează. Turta dulce se coace cca. 30 de minute (faceți proba scobitorii). Se lasă la răcit în tava.

Când e gata, se scoate din formă (ar fi de preferat o formă cu inel detașabil) și se răstoarnă pe un platou (țineți cont de faptul că blatul e fraged și pufos, așa că manevrați-l cu grijă), punând platoul deasupra și apoi răsturnându-l brusc. Blatul se taie pe jumătate:



Se umple cu piure de castane sau cu gem de prune (marmeladă, magiun, ce aveți pe-acasă ☐), se acoperă cu celălalt blat și se lasă la rece până când e gata glazura.

Pentru glazura, se topește ciocolata, ruptă în bucățele mici împreună cu smântână pentru frișcă, lichidă, pe foc foarte mic sau la microunde. Nu lăsați pe foc decât până în momentul în care vedeți că ciocolata e aproape topită (se mai vad câteva bucățele de ciocolată în cremă), pentru că se vor topi datorită

caldurii reziduale a vasului si pe masura ce veti amesteca in ea.

Se toarna apoi glazura de ciocolata deasupra prajiturii si se niveleaza. Se lasa sa se intareasca cca. o ora, dupa care se taie in cuburi mai mari.





De altfel, din momentul asta se si poate manca ☐ , numai ca eu am vrut sa-i dau un aer mai festiv si am creat cateva stelute de ciocolata alba.

Stelutele se fac usor, topiti ciocolata alba (nu o supraincalziti, pentru ca se poate taia) si amestecati des pana cand se topeste (ori la bain-marie, ori la microunde, cu pauze de cateva secunde). O turnati pe o hartie de copt in strat egal si o puneti la frigider sa se intareasca. Se stanteaza apoi stelute cu o forma mica de fursecuri.

Bucatile de turta dulce se orneaza cu stelute si se pot pudra cu putina scortisoara.

Sunt incredibil de bune!!!! ☐



Cea mai gustoasa turta dulce sub forma de **prajitura** din lume!!! :))



Fursecuri pline cu ciocolata



Fursecuri pline cu ciocolata: de neratat!!! Mai ales de sarbatori!
Dragilor, nu cred ca exista **fursecuri** mai bune si mai rapide decat

aceste **fursecuri cu ciocolata!!!** Ei, biiiine, poate ca exista, dar am vrut sa sune dramatic ☐

Oricum, va spun de pe acum, nu faceti doar o portie, pentru ca nici n-o s-ajungeti sa le gustati :))

Aluatul se face extrem de usor si rapid si nu are nevoie de cele minim 30 de minute de stat la rece. De fapt, nu are deloc nevoie sa stea la frigider (eu l-am lasat vreo 10 minute, fiindca aveam si alta treaba).

Fursecurile, odata formate, se pot da imediat la cuptor!!!

O sa va placa mult de tot, stiu sigur!!! <3

Ingrediente pentru cca. 20-24 de bucati:

- 70 g unt
- 120 g zahar brun
- un ou
- un praf de sare
- 150 g faina
- o lingurita rasa praf de copt
- 2 linguri cacao
- 100 g ciocolata alba
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza doua tavi mari cu hartie de copt. Ciocolata, si cea alba si cea cu lapte (sau neagra, daca nu le vreti atat de dulci), se toaca in bucatele mai mari. Se amesteca si se lasa deoparte.

Preparare aluat:

Untul, moale, scos cu cateva ore inainte din frigider, se bate cu zaharul cca. 1 minut sau pana cand se albesc usor. Se adauga oul intreg si se mai bate putin. Se amesteca faina cu praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt si cacao si se cern

deasupra compozitiei cu unt. Se amesteca totul foarte bine, apoi se adauga bucatelele de ciocolata si se amesteca din nou, energic, cu o spatula, avand grija ca bucatelele de ciocolata sa nu ramana doar intr-o parte a aluatului, si sa se distribuie uniform.

Aluatul se poate lasa la frigider 10-15 minute, daca aveti timp, dar daca nu, nu-i niciun bai, pentru ca fursecurile ies foarte bine si daca le formati imediat ☐

Coacere:

Se iau, asadar, gramajoare din aluat, cu o lingurita (se umple bine lingurita), si se pun pe hartia de copt, la distanta unele de altele, pentru ca se latesc la copt. Se coc cca. 10 minute (in cuptorul cu ventilator). Se lasa apoi sa se raceasca in tava.

Nu va ganditi ca nu s-au copt destul, fiind inca moi in centru, pentru ca se intaresc pe masura ce se racec. Cand sunt reci, se trece cu lama unui cutit la baza lor, ca sa se desprinda mai usor si se aseaza pe platou.

Nu va pot spune cu cata pofta se vor manca, pentru ca veti descoperi siguri! ☐



Sfat: zaharul brun se poate inlocui cu zahar alb, iar daca nu vreti sa folositi praf de copt, e in regula, nu-l folositi ☐ Fursecurile vor iesi minunat si fara, numai ca vor fi mai plate.

Cornulete cu mac – Mohnkipferl



Cornulete cu mac – Mohnkipferl

Vreau sa fac minunile astea de **cornulete cu mac** de-un car de ani deja, aceste atat de frumos numite Mohnkipferl ☐ , dar m-am tot poticnit de alte (minunate) retete :))

Le-am vazut prima oara la Bianca (Biaaaa, mai traiesti?! ☐) si apoi le-am revazut pe site-ul chefkoch, de unde, fara indoiala, s-a inspirat si ea (Shanai, pupici dulci!)

Acum e randul meu sa va ademenesc cu ele, asa ca dati drumul la cuptoare!!!! Sunt prea bune sa nu le incercati...mai ales daca va place macul! Eu il iubesc! :))

Ingrediente pentru cca. 30 de bucati:

- 140 g unt
- 100 g zahar pudra
- 2 galbenusuri
- 170 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 70 g mac macinat
- un praf de sare
- 100 g ciocolata alba (sau cu lapte)

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Se bate untul (moale, scos cu cateva ore inainte din frigider) cu zaharul pudra cateva secunde; se adauga galbenusurile si amesteca bine. Faina se amesteca cu praful de copt si praful de sare (cat luati cu trei degete) si se cern deasupra compozitiei cu unt. La final, se adauga macul macinat (cred ca ati putea folosi si mac intreg, daca nu aveti cum sa-l macinati...o sa incerc si eu varianta asta, cat de curand) si se amesteca din nou foarte bine.

Aluatul rezultat se framanta sub forma de bila, se inveleste in folie si se lasa la frigider minim 30 de minute. Eu va sfatuiesc, insa, sa il lasati o ora sau si mai mult.



Cand aluatul e aproape gata, cu 15 minute inainte de a va apuca de treaba, se porneste cuptorul si se lasa sa se incalzeasca pana la 200 de grade C (foc mare, dar nu maxim).

Se tapeteaza o tava mare de fursecuri cu hartie de copt. Daca aveti un cuptor electric ventilat, folositi modul de preparare asistat de ventilator si puteti coace doua tavi deodata.

Formare cornulete:

Aluatul se imparte in doua bucati egale si se formeaza doua rulouri groase (pudrati cu faina suprafata de lucru, cand rulati aluatul).



Rulourile se taie apoi in bucati de cca. 4 cm:



...din care se formeaza cornulete, subtiind aluatul cu degetele si tragand putin marginile in interior. Puteti sa le dati si o alta

forma, cum ar fi de potcoava, ca si aici: **Cornulete cu nuga** , cand marginile vor fi indoite si mai mult. Eu le-am lasat sa semene cu niste semiluni:



Coacere:

Se pun apoi pe foaia de copt și se coc timp de aproximativ 8 minute, maxim 10! Nu trebuie sa se rumeneasca:



Cornuletele se lasa sa se raceasca:



Glazura de ciocolata:

Se topeste ciocolata, alba sau cu lapte, intr-un bol; colturile cornuletelor se baga in ciocolata topita si se lasa sa se intareasca pe hartia de copt sau pe un platou:





Aici chiar le-am prins cuibarite intr-o raza de soare ☺



Sunt delicioase!!!!

Fursecuri de Craciun



Fursecuri de Craciun!!!! Din astea face toata lumea ☐ Macar o tava, atat cat sa se simta c-a venit Craciunul!

Eu oricum v-am adus mai multe: 12 retete de **fursecuri**, toate speciale, toate usor de facut si, bineinteles, delicioase!!! :))

Aveti, asadar, de unde alege: aveti fursecuri cu ciocolata, cu nuci, cu scortisoara, ba chiar si agatate-n cana ☐

In acelasi timp, mi-am indreptat atentia si catre voi, cei care ati adoptat un stil de viata vegan, punandu-va la dispozitie colectia mea de **fursecuri de post**. La fel de atragatoare si gustoase ca cele non-vegane!

Iar daca vreti sa le oferiti cadou celor dragi, le puteti aseza intr-un cosulet de ciocolata, foarte festiv si de efect, cum e acesta: <https://www.laurasava.ro/cosulet-de-ciocolata-filigranat/>



Incepem cu vedetele postarii de astazi, de la prima reteta de fursecuri din stanga si pana la ultima din dreapta, jos ☐

Rasfoiti-le cu pofta!!!

Pentru a vizualiza retetele, dati click pe titlurile enumerate mai jos, pe linkul cu rosu!!!

1. Fursecuri Snickerdoodles:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-snickerdoodles/>
2. Flori de gheata: <https://www.laurasava.ro/flori-de-gheata/>
3. Fursecuri cu ness: <https://www.laurasava.ro/fursecuri-cu-ness/>
4. Fursecuri pentru Mos Craciun, cu nuci si ciocolata:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-pentru-mos-craciun/>
5. Fursecuri Fulgi de zapada:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-fulgi-de-zapada/>
6. Fursecuri cu cacao Fulg de nea:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-cu-cacao-fulg-de-nea/>
7. Fursecuri Inimioara cu mascarpone:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-inimioara-cu-mascarpone/>
8. Biscuiti Truffle: <https://www.laurasava.ro/biscuiti-truffle/>
9. Fursecuri Inele impletite:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-pentru-mos-craciun-inele-impletite/>
10. Fursecuri Ingerasi:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-ingerasi/>
11. Fursecuri cu smantana, in cana:
<https://www.laurasava.ro/fursecuri-cu-smantana-in-cana/>
12. Biscuiti de ciocolata:
<https://www.laurasava.ro/biscuiti-de-ciocolata/>

Multa inspiratie in bucatarie, spor in toate si numai bucurii!!

Prajitura cu dovleac si crema de branza



Laura Sava

Mda, cred ca in locul acestei retete de prajitura cu dovleac si crema de branza ati fi vrut sa vedeti altceva □ 0 reteta de **fursecuri** poate, sau un desert bun, fara coacere...dar nu va impacientati, vi le aduc zilele astea :))

Acum, pentru ca am avut un dovleac atat de frumos, pe care mi l-a taiat Cipi (degeaba, taiatul dovlecilor e treaba barbateasca □) si l-a si pus la copt, am facut repede o minunatie de prajitura la tava, cu grad zero de dificultate. V-am captat atentia, sper :))

Vreau tare mult s-o incercati, fiindca e foooarte buna!!!!

E delicioasa si asa, simpla, dar stratul ala de branza o duce la un

alt nivel. Unul mega delicios!!! Dimineata, la cafea, e un vis!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 480 g piure de dovleac, copt sau fiert la aburi
- 180 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 4 oua mari
- 260 g zahar
- 350 g faina
- 50 g fulgi de nuca de cocos
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita bicarbonat
- 2 lingurite scortisoara pudra
- o lingurita amestec condimente: anason macinat+nucsoara (optional)
- un praf de sare

Pentru crema de branza:

- 150 g mascarpone sau crema de branza Philadelphia
- 125 g iaurt natur
- 80-100 g zahar pudra (vanilat)
- 2 lingurite pudra de scortisoara

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge o tava de aprox. 20x30 cm cu unt (o lingura). Se presara cu fulgi de nuca de cocos (tot o lingura). Se lasa deoparte pana cand e gata compozitia pentru blat.

Coacere dovleac:

Dovleacul (unul potrivit de mare), se taie in bucati si se pune la copt la foc potrivit, pana cand intra furculita usor in el. Se lasa la racit si-apoi se face piure.

Il puteti face si la aburi, cum am facut eu aici: **Placinta de**

dovleac, de post

Preparare blat:

Se amesteca intr-un bol faina, nuca de cocos, praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt, bicarbonatul, mirodeniile (scortisoara pudra, anasonul macinat, nucsoara rasa).

Intr-un alt bol, mai mare, se bate cateva secunde uleiul de cocos, inmuiat putin la microunde sau lasat cu cateva ore inainte la temperatura camerei, cu zaharul.

Se adauga apoi ouale, unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare.

La sfarsit, se adauga piureul de dovleac copt si se amesteca din nou, energic.

Coacere blat:

Aluatul rezultat se toarna in tava pregatita, se niveleaza si se coace cca. 28 de minute, maxim 30 de minute. Faceti testul cu scobitoarea, ca sa fiti siguri!

Prajitura se lasa la racit in forma (eu am lasat-o peste noapte...am ascuns-o bine ☺), dupa care se rastoarna pe un platou, si din nou pe un alt platou, pentru a fi glazurata.

Daca vreti, o puteti lasa in tava si s-o glazurati acolo, numai ca o veti taia mai greu in bucati.

Crema de branza:

Dar sa va spun si cum sa faceti crema de branza, nu?! ☺

Se face foarte usor: amestecati branza mascarpone sau Philadelphia cu zaharul pudra cateva secune; adaugati apoi iaurtul si mai amestecati de cateva ori.

Turnati crema peste blatul copt si nivelati. Pentru un efect vizual mai puternic, treceti cu dintii unei furculite, usor, deasupra cremei, si-apoi pudrati cu scortisoara.

Iata cum va arata:



Delicioasa!!!! Iar daca sunteti mari amatori de creme ☐ , dublalti ingredientele de la crema!!!



**Briose de turta dulce cu
ciocolata**



Briose de turta dulce cu ciocolata, cu glazura de zahar si mandarine!!

De doua zile, de cand ma simt putin mai bine, tot rasfoiesc retete pentru Sfantul Nicolae si sarbatorile ce stau sa vina. Si, desi voiam sa va aduc o reteta de **turta dulce** ca pe vremuri, mi-am zis ca mai bine va aduc niste **briose** de turta dulce cu ciocolata, atat de pufoase si-aromate incat veti atrage toti copiii de pe strada ☐

Turta dulce, ca sa iasa buna, trebuie sa stea, sa se odihneasca, macar o zi...macar vreo 5, 6 ore...timp pe care eu nu il aveam. Asa ca am ales briosele astea rapide, care ne-au cucerit pe toti!

Da, am gustat si eu un coltisor, ca se-auzeau prea multe exclamatii de placere :))

Ingrediente pentru 12 portii:

Pentru aluatul de briose:

- 160 g faina
- 30 g cacao
- 1 lingurita rasa bicarbonat
- 1 lingurita scortisoara pudra
- un praf de sare
- 10-15 g ghimbir zaharisit sau 1 lingurita ghimbir proaspat, ras
- 180 g zahar brun
- 75 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 2 oua mici
- 175 ml lapte batut
- 50 g ciocolata neagra
- 50 g ciocolata cu lapte

Glazura de zahar:

- 50 g zahar pudra
- 4, 5 lingurite suc de mandarine, proaspat stors sau apa

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de briose cu hartii speciale sau cu putin ulei si faina. Aveti grija la tava, sa fie adanca, nu ca tavile care au aparut mai nou si care se preteaza mai mult la mini cheesecake-uri sau alte prajiturele. Tocati in bucatele mici ciocolata si ghimbirul cristalizat, daca folositi. Daca nu gasiti ghimbir sau nu va place, nu-l puneti! ☐

Preparare aluat de briose:

Intr-un bol mic, amestecati faina, cacaoa, scortisoara, bicarbonatul, praful de sare (cat luati cu trei degete) si ghimbirul tocat marunt sau ras pe razatoarea mica, daca e proaspat.

Intr-un alt bol, mai incapator, bateti zaharul cu uleiul de cocos, „inmuiat” un pic la microunde sau la foc mic (se poate si topi, nu

e nicio problema) sau uleiul vegetal. Adaugati ouale si amestecati cateva secunde cu mixerul.

Cerneti deasupra bolului jumatate din amestecul de faina (bucatelele de ghimbir pot ramane in sita, le adaugati la sfarsit), apoi jumatate din cantitatea de lapte batut.

Amestecati bine apoi adaugati restul de faina si lapte batut. Nu insistati cu amestecatul! La sfarsit, adaugati ciocolata tocata in bucatele mici si amestecati din nou.

Coacere:

Puneti cate o lingura plina de aluat in fiecare forma, fara sa nivelati. Coaceti briosele cca. 25-27 de minute sau pana cand o scobitoare, pe care o infigeti in aluat, iese curata. Incercati din nou daca scobitoarea intra intr-o bulina de ciocolata ☐

Briosele se lasa sa se raceasca in forma, dupa care se deztelenesc cu grija marginile si se aseaza pe platoul de servit.

Pentru glazura:

Se amesteca zaharul pudra cu sucul proaspat stors de mandarine (sau portocale), ori cu apa. Se pune glazura, cat mai neglijent ☐ , deasupra brioselor si se mai asteapta putin pana cand se intareste.

Asta, daca puteti!!!! :))

Au iesit fenomenale!!!



Daca nu vreti sa faceti glazura, pudrati-le cu putin zahar praf, vor arata ca ninse ☐

...si nu bagati in seama pozele la bec ☹ , va rog!!!! Briosele sunt extraordinare!!!



Laura Sava



6 Torturi de post



6 Torturi de post, pentru voi, ca inspiratie in bucatarie nu numai in perioada postului ci si in zilele in care va doriti sa savurati un „dulce” bun ☐

Am pentru voi, asadar, inca o colectie de **retete de post**, dragilor, una foarte speciala, de care m-ati tot intrebat in ultima vreme, si care cuprinde 6 Torturi de post (singurele pe care le am pe blog ☐), torturi care va vor uimi prin simplitate si gust.

Prajiturile de post sunt aici: **6 Prajituri de post cu ciocolata** ...cele cu ciocolata, momentan. Urmeaza cele cu fructe!!

Torturi de post:

Mai jos va pun la indemana linkurile catre retete:

1. Tort de morcovi vegan:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-morcovi-vegan/>

2. Tort vegan cu mango:
<https://www.laurasava.ro/tort-vegan-cu-mango/>

3. Tort de post cu mere si caramel:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-post-cu-mere-si-caramel/>

4. Tort de post fara coacere:
<https://www.laurasava.ro/tort-de-post-fara-coacere/>

5. Tort de post cu budinca de vanilie si fructe (banane):
<https://www.laurasava.ro/tort-cu-budinca-de-vanilie-si-fructe/>

6. Pandispan cu mac: <https://www.laurasava.ro/pandispan-cu-mac/>

Toate aceste torturi pe care vi le-am aratat sunt foarte usor de facut. Si nu au nici ingrediente (prea) exotice. Acum se gasesc si la noi fructe de mango sau ananas.

Desigur, mai multe torturi cu ciocolata, de post, ar fi fost binevenite dar cum nu sunt prietena cu ciocolata neagra.. ☹

Totusi, ma voi stradui sa va aduc si alte retete de post, cu ciocolata sau fara, de care sa va bucurati impreuna cu cei dragi!!

Later edit: atasez la „lista” inca doua torturi de post delicioase!

Tort de post cu visine si nuca de cocos:



Tort de post cu piure de castane si crema de gris cu nuca:



Va imbratisez cu drag si va urez spor in toate, nu numai la prajiturit!!!

Prajitura cu mosmoane



Prajitura cu mosmoane: gustul copilăriei!!

Nu știu câți dintre voi cunoașteți aceste fructe, numite mosmoane, pe care noi, în Banat, le numim mormule, sau dacă ați gustat vreodată o mosmoana sau scorusa, sau cum li s-o mai zice prin alte părți ale țării, dar eu mi le amintesc foarte bine, pentru că ani de zile ne-am bucurat de gustul lor minunat!

Mi-au marcat copilăria într-un mod pe care nu îl pot descrie! Vad bunici, zapada și foc în cuptor...și simt miros de pâine proaspătă..

Nu le-am mâncat niciodată altfel decât crude dar, iată, după atâția ani, am reușit să le captez aroma într-o **prajitura cu fructe**, zemoasă, o prajitura de toamnă târzie, pe care am savurat-o cu toții, cu mare poftă: prajitura cu mosmoane!!!

Avem doi mosmoni tineri, care anul asta au fost parca în competiție unul cu altul ☐ ...ne-au dat atât de multe roade, și mari și mici, ceea ce m-a bucurat nespus.

Recunosc că pe primele le-am mâncat încă necoapte, atât de dor îmi

era de ele, dar ele se mananca bine parguite, coapte, moi.

Asadar, sfatul meu este, daca incercati aceasta reteta sau sunteti doar curiosi sa aflati ce gust au, sa culegeti aceste minunate fructe doar atunci cand sunt cu adevarat gata, adica cam pe-acum, pe la jumatatea lui noiembrie (le place si bruma, rezista pana-n decembrie).

Saaaau, daca le cumparati (sper sa gasiti prin pietete), sa le lasati sa se rascoaca. Nu se strica atat de repede ca alte fructe, asa ca le puteti lasa si doua saptamani, rasfirate pe un platou intins.

Sunt perfecte daca, atunci cand le apasati usor, le plesneste pielea iar pulpa e de-un maro inchis, aproape fermecator ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 360-380 g mosmoane (cca. 20-22 fructe, intregi, cu tot cu samburi si „mustati”, din care veti obtine 220-250 g piure de mosmoane)
- 150 g zahar brut
- 100 ml ulei
- 3 oua mari
- 125 g chefir sau iaurt
- 100 g faina
- 80 g alune
- 2 lingurite praf de copt
- o lingurita rasa de bicarbonat
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 5 g ghimbir cristalizat, ras pe razatoarea mica

Piure de mosmoane:

- 100 g piure de mosmoane (cca. 10-12 fructe mari)
- o lingura zahar brut

Crema de branza:

- 100 g crema de branza

- 50 g zahar pudra vanilat
- 100 ml smantana pentru frisca

Ornare prajitura:

- o lingurita scortisoara (pudra)

Poze cu vedetele retetei ☐

Iata mosmoanele noastre, nu foarte bine coapte...acum vreo doua saptamani:





Iar aici, pozate acum cateva zile, cand erau parguite, moi, perfecte!!!



De data asta eu l-am chemat pe **tati meu iubit** sa-mi tina companie in timp ce le pozez ☐ Si ce credeti?! A venit in graba, cu-asa o

mare bucurie, si mi-a cules un bol intreg!!!



Laura Sava



Laura Sava

Cand le-am adus inapoi, am observat ca am mai adus ceva odata cu ele...niste buburuze <3



Laura Sava



Laura Sava

Asta se pregatea sa isi ia zborul :))

Laura Sava



Mod de preparare:

Sa incepem cu mosmoanele ☐

Preparare piureu de mosmoane:

Se tin fructele de „mustati” cu o mana, iar cu cealalta se decojesc (apasati cu unghia in partea tugiata si trageți fasii de coaja).
Daca sunt bine coapte, se decojesc foarte usor!

Veti ramane cu pulpa fructului intacta:

Laura Sava



Acum, insa, devine un pic mai interesant ☐ ...pentru ca va trebui sa scoateti samburii din fiecare mosmoana, si aveti cate 5 in fiecare fruct :))

Daaa, e un pic cam migaloasa treaba asta, dar merita!

Eu am scos cat de mult am putut si de pe samburi (asta, cand nu i-am bagat in gura, ca sa mai grabesc un pic lucrurile ☐)



Laura Sava

Cand sunt gata, se fac piure cu ajutorul mixerului vertical.
Compozitia rezultata va arata ca un piure de mere:



Laura Sava

Pregatirea alunelor:

Iar acum trecem la alune ☐

...pe care tot tati meu drag mi le-a cules si spart (nu va mai pun poze cu alunul, fiindca am tot facut poze cu el), pe care va trebui sa le puneti intr-o tava si sa le coaceti la 180 grade C (foc potrivit) cca. 8-10 minute.

Le lasati apoi la racit si le macinati la robot:



Si mai am un ingredient special, pe care vreau de mult sa pun mana, ghimbir cristalizat, adica fiert in sirop de zahar si deshidratat.

E atat de buuun, am si mancat un cubulet pana cand l-am dat pe razatoarea mica pe cel predestinat retetei ☐



Toate minunatiile astea au intrat in reteta noastra de astazi!!! Pentru ca asa mi-am inchipuit eu prajitura asta (va dati seama ca e creatie proprie si sunt foarte mandra de ea?! ☺)

Coacere blat:

In continuare, pentru blat, se scade caldura cuptorului la 170 grade C (foc domol).

Se amesteca intr-un castron faina, praful de copt, bicarbonatul, un praf de sare (cat luati cu trei degete), alunele macinate si pudra de scortisoara.

In alt castron, mai mare, se bat ouale cu zaharul cateva secunde la putere maxima; se adauga uleiul, chefirul sau iaurtul si se amesteca totul bine. Se adauga piureul de mosmoane si ghimbirul ras si se mai amesteca o data.

Compozitia uscata (cu faina, etc.) se rastoarna peste compozitia umeda (cu piureul de mosmoane). Se amesteca pana cand toate ingredientele sunt bine incorporate.

Aluatul rezultat se toarna intr-o tava de aprox. 20x30 cm, unsa cu putin unt, in care ati presarat, cat mai uniform, un pumn de alune macinate (sau nuci).

Prajitura se coace in cuptorul incins cca. 30 de minute. Blatul va fi umed si fraged, asa ca trebuie neaparat sa il lasati la racit in forma.

Strat de mosmoane (piure):

Cand e rece, desprindeti cu un cutit marginile prajiturii, apoi puneti un platou peste tava si rasturnati blatul. Intindeti deasupra blatului piureul de mosmoane, facut din cele 10-12 fructe, si batut cateva secunde bune cu zaharul brut. Taiati prajitura in bucati potrivite.

Crema de branza:

Bateti crema de branza cu zaharul pudra si apoi cu frisca batuta. Faceti cate un „mot” de crema in mijlocul fiecarei bucati de prajitura si pudrati cu scortisoara.

Daca va e mai usor, asezati gramajoare de crema cu lingurita si apoi pudrati cu scortisoara. Va arata mai rustic ☐





A iesit nesperat de buna!!!! ☐





Prajitura Rațuca



Dragilor, Raluca, Ralu a mea mica, nepotica mea dulce, care ne-a bucurat inimile de cand s-a nascut, careia i-am facut **tortul Barbie** (ieri parca) si care mi-a modelat cei mai frumosi **morcovi din martipan** din toata lumea, a implinit acum cateva zile 18 ani. Optsprezece ani!!!!!!!

Astfel ca, in afara de felicitari, flori, pupici si urari incarcate de emotie, am ales sa-i fac un tort sub forma de **prajitura cu ciocolata** care sa ii poarte numele. Prajitura Raluca va fi de-acum prajitura ei, si-a tuturor ☐

A tuturor celor care adora ciocolata: neagra, cu lapte, alba!!!

Prajitura e varianta usor schimbata a tortului ei favorit: **Tort cu 3 feluri de ciocolata**, pe care il savureaza mereu cu placere. Si stiu c-o sa se supere pe mine ca zic asta, dar: Lалуuuu, te iubim!!!!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- 20 g cacao
- 5 g praf de copt (2 lingurite rase)

Crema de ciocolata neagra:

- 300 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 300 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta

Crema de ciocolata cu lapte:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 350 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 3 foi gelatina

Crema de ciocolata alba:

- 400 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 4 foi gelatina

In plus:

- rulouri cu crema de ciocolata
- 50 g ciocolata cu lapte pentru decor

La multi ani, draga noastra!!! Sa ti se indeplineasca toate visele!

<3



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Pentru blat:

Incalziti cuptorul la 165 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 35×24 cm.

Separati ouale; bateti albusurile spuma tare cu zaharul. Adaugati galbenusurile si amestecati usor. Amestecati faina, intr-un bol separat, cu cacaua si praful de copt si cerneti-le apoi peste compozitia de oua.

Amestecati cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica viteza, pana se incorporeaza complet. Aluatul obtinut se toarna in forma pregatita si se coace timp de 22-25 de minute. Se lasa apoi la racit.

Crema de ciocolata neagra:

Puneti pe foc smantana pentru frisca impreuna cu ciocolata rupta in bucatele si lasati pana se topeste. Dati deoparte si lasati la racit. Amestecati apoi cu frisca batuta si intindeti-o, cat mai uniform, peste blatul din forma.

Dati la frigider cca. 20 de minute. Aceasta crema se intareste cel mai repede si nu are nevoie nici de gelatina, asa ca va puteti apuca de cea de-a doua crema, cea cu ciocolata de lapte.

Crema de ciocolata cu lapte:

Inmuiati, in multa apa rece, cele 3 foite de gelatina; lasati sa se inmoaie cca. 10 minute. In acest timp, puneti pe foc smantana pentru frisca si ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, si lasati pe foc pana se topeste. Amestecati des!

Scoateti foitele de gelatina din apa, scurgeti-le si puneti-le in crema de ciocolata fierbinte; amestecati energic. Lasati crema sa ajunga la temperatura camerei si adaugati frisca batuta. Turnati apoi peste crema de ciocolata neagra si nivelati. Lasa cca. 35-40 de minute la rece.

Crema de ciocolata alba:

Puneti la inmuiat 4 foite de gelatina, tot asa, cca. 10 minute. Smantana si ciocolata alba, rupta in bucatele, se pun pe foc si se

lasa pana cand ciocolata se topeste. Se adauga foitele de gelatina, bine scurse, si se amesteca energic! Se lasa la racit si se amesteca cu frisca batuta. La final, se toarna cu grija peste stratul de ciocolata cu lapte. Cremele nu se amesteca intre ele, daca le asezati in felul asta, pe rand.

Finalizare tort:

Tortul se lasa neaparat la frigider peste noapte, iar cand e gata se orneaza cu rulourile de napolitana. Le puteti lasa pe toate la fel, sau le puteti intercala, cum am facut eu, cateva mai mici si cateva mai mari ☐

Ca sa se prinda bine de tort, puteti sa ungeti marginile tortului cu putina frisca sau crema. Pentru efectul de panza de paianjen (de pe suprafata tortului), topiti ciocolata, puneti-o intr-o punga si taiati cu o foarfeca bine ascutita varful (foarte putin). Trasati linii paralele si apoi, cu o scobitoare, treceti peste ele, de sus in jos (perpendicular, peste liniile trasate cu ciocolata). La mine, de emotie, efectul a fost cam sters ☐ ...dar lui Ralu i-a placut si-asa, asa ca am fost fericita!!!

A fost delicios si pe placul sarbatoritei mele speciale!!! ☐

6 Prajituri de post cu ciocolata



Dragilor, va prezint o mica colectie de retete dulci, cele mai bune 6 prajituri de post cu ciocolata!!!

Cele mai bune, in viziunea mea, cel putin :))

A inceput postul Craciunului, cel care aduce speranta si bucurie, postul cu cele mai multe **dezlegari la peste**, un post pe care, cu ajutorul lui Dumnezeu, il voi tine si eu, asa ca..va sunt aproape ☐

Mai demult, prin primavara, v-am adus si niste **retete de post**, sarate: **6 retete de salate de post**, gustoase tare si usor de facut, cu promisiunea ca vor urma si altele (nu tot salate ☐), asa ca va urez post cu folos, numai bine tuturor, sanatate si bucurii

nenumarate!!

Retetele cu link:

Ca de obicei, retetele din colajul foto vor fi „afisate” aici, imediat, mai jos, frumos numerotate, cu link direct, evidentiat cu rosu.

De la stanga la dreapta..si de sus in jos :)) Va descurcati voi!!!

1. Prajitura Tavalita cu nuca de cocos: <http://www.laurasava.ro/2007/12/20/prajitura-tavalita-cu-nuca-de-cocos/>

2. Brownies cu glazura de lapte de cocos si ciocolata: <http://www.laurasava.ro/2015/08/15/brownies-cu-glazura-de-lapte-de-cocos-si-ciocolata/>

3. Prajitura Bounty de post: <http://www.laurasava.ro/2015/08/30/prajitura-bounty-de-post/>

4. Negresa de post: <http://www.laurasava.ro/2008/04/08/negresa-de-post/>

5. Prajitura de post cu fructe: <http://www.laurasava.ro/2015/06/21/prajitura-de-post-cu-fructe/>

6. Negresa de post cu nuci: <http://www.laurasava.ro/2007/05/19/negresa-de-post-2/>

Preferata lui Bogdi e prajitura cu fructe. Eu am facut-o atunci cu cirese dar e foarte buna si cu visine sau caise. Iar preferata mea e brownies (negresa) cu glazura de cocos si ciocolata!

Cipi, mami si tati nu sunt atat de *pretentiosi* ca noi ☹ , lor le place orice fac eu!

Iar acum e randul vostru, asa ca va rog sa-mi spuneti care dintre prajiturile prezentate v-a placut cel mai mult! Sau ce v-ar placea sa pregatesc, ceva ce nu am inca pe blog. Retete de post, momentan :))

Voi reveni si cu alte idei grozave, cu o colectie „dulce”, in care sa cuprind toate prajiturile cu fructe de post pe care le-am facut pana acum! Va imbratisez pe toti cu drag!!!

Boccelute cu mere



Dragilor, nu-mi vine sa cred ca am facut de doua ori deja aceste boccelute cu mere!!! De doua ori in doua zile ☺ ...si sigur nu ma voi opri aici!!! Se fac atat de usor si sunt atat de rafinate!

Cosuletele astea cu mere sunt facute pentru a impresiona! ☐ Pe mine m-au cucerit total!!!

Ingrediente pentru 6 portii:

Aluat de clatite:

- 2 oua
- un praf de sare
- o lingurita zahar
- 100 g faina
- 200 ml lapte

Umplutura:

- 400 g mere
- 100 ml suc de mere (proaspat stors)
- 50 g zahar
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 1/2 lingurita pudra de scortisoara

„Pat” de vanilie:

- 100 ml smantana pentru frisca
- 30 g zahar pudra vanilat
- 1/2 lingurita pudra de scortisoara

In plus:

- 20 g unt sau ulei pentru tava
- 6 fire de menta sau pastai de vanilie

Mod de preparare:

Pentru clatite, se bat ouale cu praful de sare (cat luati cu 3 degete) si zaharul. Se adauga faina (cernuta in prealabil) si se amesteca scurt; se toarna laptele, putin cate putin, si se amesteca energic, sa nu faca cocoloase. Se lasa la frigider pana cand e gata umplutura.

Pentru umplutura, se curata merele de coaja si seminte si se taie in cuburi mici. Se amesteca intr-o oala impreuna cu sucul de mere proaspat, zaharul (si vanilat si tos); se calesc cca. 5 minute, amestecand din cand in cand. Se adauga scortisoarasi se lasa sa se raceasca.

In acest timp, pregatim **clatitele** □ Se incinge putin unt sau ulei intr-o tigaie si se toarna inaintea un polonic de aluat. Se coace clatita pe ambele parti si se repeta procedeul pana la epuizarea aluatului (nu uitati sa ungeti de fiecare data tigaia).

La final, clatitele se umplu cu compozitia de mere (impartiti dinainte compozitia in parti egale) si se impacheteaza sub forma de boccelute, care se leaga cu fire de menta sau cu jumatati de pastai de vanilie (alegeti pastai lungi si moi).

Se servesc pe un „pat” de frisca batuta cu scortisoara sau cu **creme anglaise**. Daca vreti ca acest desert nemaipomenit sa fie si mai „usor”, folositi iaurt (gras, grecesc) in locul cremei de frisca si vanilie.

Buuuune!!!!!!! □





Laura Sava



Laura Sava



Tort de ciocolata cu crema de gutui



Laura Sava

Tort de ciocolata cu crema de gutui, pur si simplu!!! ☐
Nemaipomenit de aromat...si de aratos :))

Intotdeauna mi-am dorit sa combin ciocolata cu gutuile noastre

coapte si aromate, de langa foisor! Am stiut inca de la inceput ca voi obtine ceva delicios!

Si cum altfel sa le „impletesc” decat printr-un **tort cu fructe**, de toamna, plin de gust si arome!?

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 180 g ciocolata amaruie (minim 50%cacao)
- 150 g unt
- 5 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- o lingurita praf de copt

Crema de gutui:

- 300 g **gutui in sirop** (fara partile tari: cotor etc)
- 100 g jeleu de gutui (siropul gros, gelifiat)
- 4 galbenusuri
- 50 g zahar pudra
- 400 ml lapte
- 6 foi gelatina

Pentru insiropat:

- 150 ml apa
- 2 linguri zahar
- jumatate lingurita esenta de vanilie

Glazura de frisca:

- 300 ml smantana pentru frisca
- 100 g zahar pudra
- o lingurita praf de scortisoara

In plus:

- 100 ml smantana pentru frisca
- cateva felii de gutui in sirop+jeleu

▪ 50 g fulgi de nuca de cocos

0 minunatie!!!! ☐





Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 160 grade C (foc mic/mediu). Se tapeteaza o forma cu diametrul de 26 cm cu hartie de copt.

Preparare blat:

Se pun impreuna ciocolata, rupta in bucatele, si untul si se topesc; se lasa apoi sa se raceasca.

Separat, se bat ouale cu zaharul, cca. 2 minute, dupa care se adauga in compozitia de ciocolata racita.

Faina se amesteca cu praful de copt si se cern deasupra. Se amesteca bine, cu mixerul la viteza minima, si se toarna in forma pregatita.

Se niveleaza si se pune la copt pentru aprox. 32 de minute (maxim 35 de minute).

Blatul se lasa la racit in forma 20 de minute; se rastoarna apoi pe un platou.

Crema de gutui:

Se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Se lasa 10 minute sa se hidrateze, timp in care se pregateste crema de vanilie.

Crema de vanilie: se bat galbenusurile cu zaharul pudra pana se spumeaza. Laptele se pune pe foc; cand se infierbanta se adauga spuma de galbenusuri si se amesteca intruna pentru cca. 2 minute. Focul sa fie mic!

Se ia apoi de pe foc, se lasa sa se racoreasca 1 minut, dupa care se adauga foitele de gelatina, bine scurse, si se amesteca energic. Se lasa la racit.

Gutuile se fac piure cu mixerul de mana (vertical) si se amesteca cu jeleul gelifiat de gutui. Se incorporeaza totul in crema de vanilie. Se pune la frigider.

Sirop de zahar:

Se amesteca apa cu zaharul si se lasa sa fiarba, la foc potrivit, 5 minute. Se adauga esenta de vanilie.

Asamblare tort:

Blatul de ciocolata se taie pe jumatate (aveti grija cum manevrati blatul de sus, cel putin bombat, pentru ca e destul de fraged).

Se aseaza un blat (cel mai neted) inapoi in forma si se insiropeaza cu jumatate de sirop.

Se scoate crema de gutui din frigider si se toarna peste blat.

Se pune din nou la frigider, ca sa prinda putina consistenta, cca. 20 de minute, dupa care se scoate si se acopera cu cel de-al doilea blat.

Se insiropeaza uniform blatul de deasupra si se acopera cu folie transparenta. Se lasa la rece peste noapte.

Finalizare:

A doua zi, se scoate tortul din frigider, se inlatura folia si se acopera cu „glazura” de frisca, pe care o preparati astfel: se amesteca smantana pentru frisca (lichida) cu zaharul pudra si scortisoara si se bate bine, bine, pana cand se intareste.

Se acopera tortul cu crema de frisca si se mai lasa la frigider cca. o ora.

La final, tortul se scoate din forma (se trece cu lama unui cutit pe marginile formei, se deschide inelul detasabil) si se acopera pe margini cu frisca batuta.

Se presara pudra de scortisoara, se aseaza felii de gutui pe suprafata tortului si se acopera cu nuca de cocos.

Faceti in asa fel incat sa va placa voua!!! Nici eu nu m-am stresat prea tare, fiindca stiu ca nu stiu sa ornez ☐

Nu stiu cat de frumos vi se pare, dar e atat de delicios, incat nimic nu mai conteaza!!! :)))



Laura Sava



Laura Sava



Pentru voi, cu mare drag!!!



Gutui in sirop



Visez la o portie de gutui in sirop de cand am descoperit spuma si crema de gutui, facute de marii chefi de peste mari si tari, adica de acum vreo patru anotimpuri.

Dar cum toamna ma ia intotdeauna prin surprindere (ba raman cu gatul intepenit, cum am patit zilele astea, ba ma viziteaza, scurt, o criza de rinichi, ba prind o sinuzita...) ajung sa nu mai fac nimic, doar sa imi plang de mila ☹

Cu toate astea, anul asta am reusit sa le prepar si am ales sa nu adaug nimic gutuilor, „gen” condimente, bete uscate, etc. ☹ , pentru ca am vrut ca gustul ala pur de **gutuie** sa ramana intact.

Si a ramas...mai mult decat credeam. A fost exploziv!!!!

La urmatoarele retete, unde aceste fructe, parca trase-n chihlimbar, isi vor face simtita prezenta, le voi exploata aroma intensa si le voi imprieteni cu fel si fel de mirodenii.

Le puteti manca asa cum sunt, cu iaurt sau frisca neindulcita, sau le puteti pastra la frigider, intr-un recipient etans (plastic/sticla), pentru cateva saptamani. Zic si eu asa, pentru ca la mine nu vor rezista atat!!! ☐

Ingrediente:

- 1, 500 kg gutui
- 1 litru apa
- 500 g zahar
- zeama de la o lamaie

Mod de preparare:

Se spala gutuile, se inlatura puful cu un servet de bucatarie si se taie in patru. Sau mai mult, daca aveti gutui gigantice ☐

Nu se inlatura casuta cu samburi! Poate doar mustatile ☐ ...sau partile lovite/viermanoase, pentru ca pectina din gutui „sa lucreze”. Bucatile de gutuie se amesteca imediat cu zeama de lamaie si se aseaza intr-o forma termorezistenta incapatoare (nu le ingramaditi).

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Intr-un ibric, puneti pe foc apa si zaharul si lasati sa fiarba, la foc mare, pana cand apa incepe sa dea in clocot.

Dati focul mai mic, dar nu minim, si lasati siropul pe foc cca. 15 minute. Cand e gata, turnati-l peste bucatile de gutuie din forma si dati la cuptor, cu capac, pentru aproximativ 2 ore.

Se lasa in forma la racit pana a doua zi. Sau macar cateva ore, pentru ca fructele sa se odihneasca si intreaga compozitie sa se usuce putin.

A doua zi, se da din nou drumul la cuptor, dar la 200 grade C (foc puternic), iar capacul se inlatura. Se lasa la copt cca. o ora si jumatate, timp in care intoarceti bucatile de gutuie pe partea cealalta, o data sau de doua ori.

Eu, pentru ca am avut cateva gutui nu foarte coapte, le-am mai lasat inca vreo 30 de minute in plus. Deci nu va cramponati de aspectul asta, le lasati cat vreti ☐ ...pana cand prind o frumoasa culoare rosietica, iar siropul e inchis.

Pozele mele sunt dupa inca o zi, cand gutuile, desi reci, erau moi, zemoase si „imposibil de descris in cuvinte” de bune ☐ ...iar siropul complet gelifiat si extraordinar de aromat!!!





0 **conserva dulce** foarte atragatoare!!! :))





Sa nu-mi ziceti ca nu merita sa incercati si voi!!!! Trebuie doar sa puneti gutuile cu apa si zahar la cuptor, iar ele fac toata treaba ☐



Cea mai frumoasa gutuie e a voastra!!!! ☐



Chec cu mere



Chec cu mere: balsam pentru suflet!!!

Stiti ce am observat mai nou, „mai nou”, adica din toamna trecuta ☐ ?! Ca nu mai sunt meteosensibila. Ca nu ma mai doare caderea frunzelor...iar picurii reci de ploaie nu-mi mai sapa santuri in suflet. Nu imi mai pasa nici daca vantul, pe care il ador oricum ar veni, imi infunda sinusurile.

Zilele astea, m-am bucurat de fiecare clipa petrecuta afara. Am motait ca un pisoi batran pe sezlongul din gradina ☐ ...si am copt cel mai bun **checcu cu mere** din lume.

De fapt, am copt doua, fiindca primul s-a topit rapid :)) Am cules ultimele mere din livada golasa si, dupa ce am savurat impreuna cu Bogdi cateva mere proaspete si zemoase, m-am pus pe treaba. Cat de aromat a iesit nu va pot spune!!!

O alta varianta, de post, gasiti aici: **Chec cu morcovi si mere**

Ingrediente:

- 2 mere potrivite (aprox. 300 g)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 50 g unt
- 150 g zahar
- 2 oua mari
- un praf de sare
- 40 ml ulei (de cocos)
- 100 ml suc proaspat stors de mere
- 100 ml smantana pentru frisca
- 225 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita scortisoara pudra

Merele noastre frumoase:



Laura
Sava



Laura Sava



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin unt si presarati cu faina (scuturati faina in exces) o forma de chec.

Spalati merele si decojiti-le; taiati-le in cubulete (cat mai mici), si stropiti-le imediat cu zeama de lamaie. Lasati deoparte.

Preparare aluat de chec:

Bateti untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul. Adaugati apoi ouale, praful de sare (cat luati cu trei degete) si amestecati totul foarte bine. Turnati uleiul, sucul de mere si smantana lichida (o puteti inlocui cu lapte gras).

Separat, intr-un bol incapator, amestecati faina cu praful de copt

si scortisoara (le cerneti deasupra bolului). Adaugati bucatelele de mere, amestecati foarte bine, sa fie toate acoperite cu faina; rasturnati totul peste compozitia lichida. Amestecati din nou bine, bine. Nu exagerati insa cu amestecatul, pentru ca aluatul sa ramana pufos!

Coacere:

Rasturnati compozitia rezultata in forma pregatita, nivelati usor suprafata si dati la cuptor pentru cca. 35 de minute la foc potrivit (180 grade C).

Dupa aceea, reduceti focul la 165 grade C (foc mic) si mai lasati 15-20 de minute.

Checul se lasa la racit in forma:



Laura Sava

E delicios!!!



**Prajitura cu pere si sos
caramel**



Prajitura cu pere si sos caramel!!

Acum o luna sau poate chiar doua, din cauza ca m-am trezit cu o gramada de pere in gradina, unele prea tari si unele prea moi, cu care nu stiam prea bine ce sa fac (in afara de perele fierte in vin, daaa, de care nu te poti, parca, nicicand satura!!!! ☐), am preparat in joaca aceasta **prajitura cu fructe**, o prajitura cu pere si sos caramel, de care ne-am indragostit cu totii!!!

Problema este ca, atunci cand am facut-o, nu am cantarit nimic, ci am pus totul la ochi si am sperat sa iasa bine. Ceea ce s-a si intamplat, numai ca nu aveam „datele necesare” postarii ei.

Am refacut-o astazi, din vagi amintiri, si am realizat ca a iesit chiar mult mai buna decat prima, asa ca plutesc pe-un nor de fericire :))

Am venit pregatita cu notite si sfaturi intelepte ☐ , deci nu ezitati s-o incercati!!!

Blatul pufos si rumen, impreuna cu bucatelele de **pere caramelizate**,

transforma aceasta prajitura intr-un adevarat rasfat!!!

Ingrediente:

Pentru sosul caramel si perele caramelizate:

- un kg pere (tari)
- zeama de la o jumătate de lamaie
- 130 g zahar (brun)
- 50 g unt
- 50 ml smantana pentru frisca

Pentru blat:

- 5 oua
- 180 g zahar
- 120 ml ulei
- 200 g pulpa de pere (bine coapte)
- 250 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita bicarbonat

In plus:

- o lingura unt
- o lingura faina
- 50-80 g fistic crud, tocat

Mod de preparare:

Ne ocupam de pere prima data □ Se spala, se curata de coaja perele si se taie in felii mari pe langa casuta de samburi (ar trebui sa ramaneti cu cca. 650-700 g pulpa de fructe). Pulpa se taie apoi in cubulete si se amesteca imediat cu zeama de lamaie. Se lasa deoparte.

Pentru sosul caramel, se amesteca intr-o craticioara zaharul cu untul si smantana (lichida, nebatuta). Compozitia se lasa, la foc mic, pana cand untul se topeste iar zaharul se dizolva; se adauga

cubuletele de pere si se mai lasa pe foc cca. 10 minute. Se mareste flacara, dar nu la maxim! Se amesteca din cand in cand. Cand sunt gata, se iau de pe foc si se lasa sa se raceasca putin. Se pun intr-o sita si se lasa la scurs. Eu am obtinut 120 ml sirop de pere...caramelizat. Exista asa ceva?! Da' cui ii pasa, e super bun!!!
□

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt si se presara cu faina o forma de aprox. 20x30 cm.

Pentru blat, se bat ouale cu zaharul pana se spumeaza usor. Se adauga apoi siropul de pere „caramel” si uleiul si se amesteca totul foarte bine. Pulpa de pere se face piure cu mixerul vertical sau se trece printr-o sita (aici aveti nevoie de pere moi, bine coapte). Se adauga in compozitie. Separat, se amesteca faina cu praful de copt si bicarbonatul si se cern deasupra compozitiei cu pere. Se amesteca pana cand se incorporeaza, nu se exagereaza cu amestecatul.

Aluatul obtinut se toarna in forma pregatita. Deasupra se presara cubuletele de pere, bine scurse. Prajitura se coace cca. 35 de minute sau pana cand se rumeneste frumos.

Se lasa la racit si se presara cu fistic maruntit:



Laura Sava



Laura Sava



E foarte pufoasa si buna!!!

