

# 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!!!





*Laura Sava*

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



*Laura Sava*



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 **chec 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!!!



# Budinca de orez cu mere



Se pare ca budinca de orez cu mere nu este doar pe placul celor mici ☐ Am testat-o ieri si am ajuns la concluzia ca e reteta noastra preferata!!! Ma rog, una dintre multele noastre retete preferate :))

**Cu mere.** Dulci, crocante, rupte chiar atunci, din pom.

Se face foarte usor si are un aspect foarte atragator, asa ca ma astept sa frangeti niste inimi cu ea cat de curand!!! ☐

## Ingrediente:

- 4 mere mici (cca. 500 g)
- 2 lingurite zeama de lamaie

- 150 g orez (cu bobul rotund)
- 500 ml apa
- 500 ml lapte
- un praf de sare
- un baton de scortisoara
- 100 g unt
- 100 g zahar
- 4 oua
- 1 lingurita coaja rasa de lamaie
- 50 g stafide, inmuiate in rom (optional)
- 6 lingurite dulceata de zmeura, capsuni sau mure
- 1 lingura unt, pentru forma

0 mica sectiune pentru voi ☐



### Mod de preparare:

Spalati orezul, fierbeti-l 5 minute in apa clocotita apoi strecurati.

Fierbeti laptele cu sarea (cat luati cu trei degete) si cu batonul de scortisoara.

Cand clocoteste, adaugati orezul prefiert si lasati la foc mic pana se inmoaie (10 minute), cu capacul intredeschis (pentru ca aburii sa poata iesi).

Chiar si asa, nu va speriați dacă vedeti ca laptele se umfla, ridicati capacul si amestecati energic! In ultimele 3, 4 minute, nu mai puneti deloc capacul si amestecati intruna, sa nu se prinda!

Luati apoi cratita de pe foc, chiar daca nu a scazut tot laptele. Acoperiti si lasati deoparte cca. 15-20 de minute.

In timpul acesta, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se unge cu unt o forma de aprox. 24 cm. lungime si 18 cm. latime.

Merele se spala si se taie pe jumatate; se scoate casuta de samburi cu o lingurita iar jumatatile se stropesc cu zeama de lamaie, pentru a preveni oxidarea.

Untul, moale, scos din timp din frigider, se bate cu zaharul (cu mixerul) cateva secunde. Se adauga coaja rasa de lamaie.

Se separa ouale; galbenusurile se inglobeaza in compozitia de unt si oua. Se adauga orezul rece (nu uitati sa inlaturati batonul de scortisoara) si stafidele, daca le folositi, si se amesteca totul foarte bine.

Albusurile se bat spuma tare si se adauga in compozitie, cu miscari usoare, cu ajutorul unei spatule.

Forma se umple cu compozitia rezultata si se niveleaza. Deasupra se aseaza jumatatile de mere, la mica distanta unele de altele.

Budinca se aseaza pe sina din mijloc a cuptorului si se coace cca. 35-40 de minute.

Cand e gata, se umplu golurile din mere cu dulceata, o lingurita in fiecare jumatate (eu, ca de obicei, am cam exagerat ☺ )



Se poate presara putin praf de scortisoara iar gemul se poate inlocui cu **dulceata de mere**, facuta in casa!

Se poate servi si calda, dar rece e sublima!!!! ☐



...si am si sectiune ☐



---

# Muffins cu mere si fulgi de ovaz



Dragilor, daca aveti pofta de ceva bun, care sa se faca si usor si rapid, pregatiti aceste **muffins cu mere** si fulgi de ovaz, gustoase tare si aromate!!!

Le puteti savura asa cum sunt sau le puteti „unge” cu o glazura din crema de branza. Poate si cu putina frisca indulcita, cum vreti! Puneti cate o lingura de crema, sa fie plina ☐ , in mijlocul brioselor si presarati multa, multa scortisoara!!!!

Puteti sa turnati un pic de miere deasupra fiecarei **briose**, daca nu va atrage toata treaba asta cu frisca, branza...si scortisoara in exces ☐

## **Ingrediente pentru 12 bucati:**

### **Compozitie muffins:**

- un mar mare (230-250 g)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 2 oua mici
- 80 g zahar (brun)
- 100 ml ulei
- 175 ml lapte gras
- 75 g fulgi de ovaz
- 125 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- un praf de sare
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 100 g stafide (optional)

### **Glazura din crema de branza:**

- 150 g branza proaspata de vaca cu smantana sau mascarpone (ori Philadelphia)
- 50 g zahar pudra vanilat
- 50 g unt

Prima tura de briose, cu zahar brun, fara crema de branza si scortisoara dar la fel de apetisanta!!! ☐



## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Daca folositi stafide, puneti-le la inmuiat in putina apa calduta. Pana pregatiti aluatul, au timp destul sa se inmoaie.

Apoi, porniti cuptorul si setati-l la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti forma de muffins cu putin unt; asezati hartiutele speciale (daca nu aveti hartiute, tapetati-le cu faina sau nuci macinate).

Spalati marul si decojiti-l. Taiati-l in bucatele; turnati zeama de lamaie peste ele si amestecati bine. Lasati deoparte.

### **Preparare compozitie de muffins si coacere:**

Bateti ouale (cu mixerul) cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul si bateti in continuare, cca. 1-2 minute.

Turnati uleiul si laptele si amestecati bine. La final, adaugati bucatelele de mar.

Separat, amestecati ingredientele uscate: faina+praf de copt+fulgi de ovaz+scortisoara. Inglobati-le in compozitia lichida, cu oua si mere, si amestecati doar pana cand vedeti ca s-au incorporat, nu exagerati!

Aaugati stafidele, bine scurse de apa, si repartizati aluatul obtinut in forme. Coaceti muffinsurile cca. 25 de minute.

### **Glazura de branza:**

Se lasa la racit in forme, dupa care se pot presara cu scortisoara sau se pot acoperi cu glazura din crema de branza, pe care o faceti in felul urmator: amestecati crema de branza cu untul moale, scos din timp din frigider, si cu zaharul pudra.

Bateti crema cu mixerul cateva secunde sau folositi mixerul de mana vertical, daca vreti sa obtineti o crema mai fina.





Sunt foarte gustoase si simple dar cu crema de branza sunt muuult mai bune!!!



Briosele pot iesi mai deschise sau mai inchise la culoare, cum au iesit aici, in pozele vechi...depinde doar de tipul fulgilor de ovaz folositi, care poti fi mai fini sau mai putin fini.

Desigur, pentru „pata de culoare” e responsabil si zaharul □ La prima tura, adica aceasta de mai jos, am folosit zahar brun iar mai apoi, la varianta recenta, zahar alb.

S-aveti pofta, orice varianta ati alege!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Reteta perfecta de toamna ☐

Pentru voi, cu drag!!!



---

**Tort cu mascarpone si bomboane  
Raffaello-Mitos.is**



Anul asta, pe la inceputul lui octombrie, s-au implinit 16 ani de cand eu si Cipi am spus aproape-n cor: „Daaa”!!! Totul frumos pana acum, doar c-am uitat complet de ziua noastra. Si eu, si el ☐ Asa ca, cu un pic de intarziere, dar cu mare bucurie, va prezint tortul Mitos.is, un tort cu mascarpone si bomboane Raffaello pe care i l-am facut lui Cipi...si lui Bogdi, fiindca si el e mare fan!!! E un joc nebun cu celule care mananca alte celule, in fuga spre suprematie (un fel de everyday life ☐ ), ce te acapareaza total. Si daca esti jucator, si daca esti doar un simplu spectator, cum sunt eu. Muzica, inasa, pe langa lupta amuzanta (dar acerba), e fenomenala!!!!!! Va pun mai jos un link, daca vreti sa va deconectati de lume. Cipi e atat de pasionat de jocul asta, incat de multe ori imi fura locul la calculator (cu pagina de Facebook deschisa, bineinteles ) si nu se ridica decat daca-l momesc cu ceva bun, de prin bucatarie ☐

Bogdi, cu ocazia aniversarii noastre, ne-a facut o felicitare-inimioara, foarte haioasa si plina de iubire. Te iubesc, copilule, pe tine si pe tati!!!!!! Sper sa nu mai uit niciodata ziua nuntii noastre :)))

## Ingrediente:

### Pentru blat:

- 6 oua
- 6 linguri apa
- 150 g zahar
- 200 g faina
- 2 lingurite praf de copt

### Pentru insiropat:

- 150 ml lapte de cocos
- 50 g zahar

### Pentru crema:

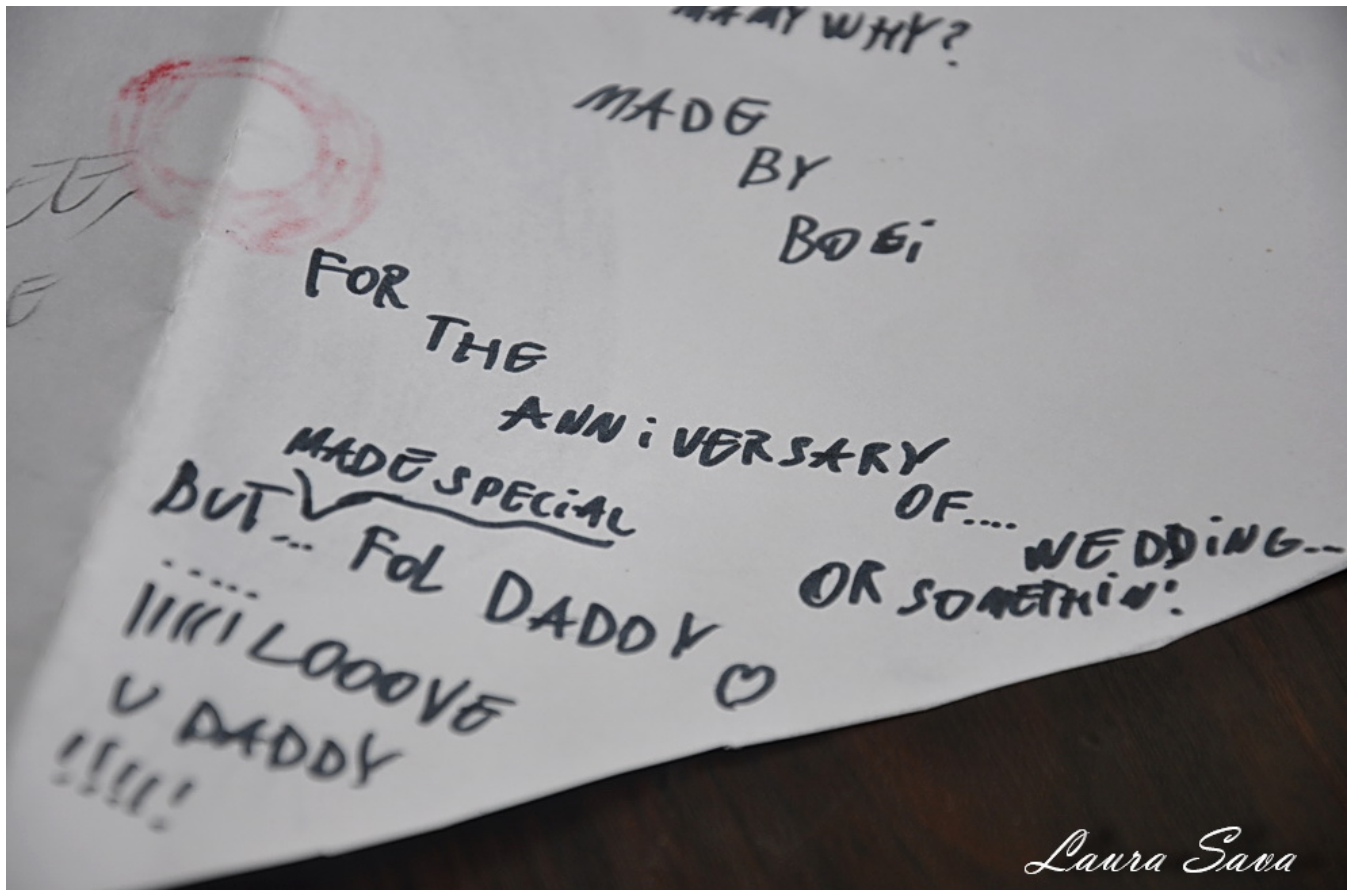
- 150 g bomboane Raffaello
- 500 g mascarpone
- 150 g zahar pudra
- 80 g ulei de cocos (presat la rece)

### Pentru glazura:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata alba
- 500 g mascarpone

Aici vin pozele non-culinare, aveti un pic de rabdare, va rog, ajungem imediat si la reteta :)))

Felicitarea lui Bogdi mai intai:





Bogdi cu Cipi in joc, ba rosii, ba albastri...cum apuca ☐

Au level 79, nivelul maxim, asa ca-s suuuuper buni :)))





Cu muzica la maxim!!! **Soundtrack MITOS.IS**

Si cam asa mi-a iesit mie:



Laura Sava



#### Mod de preparare:

Prima si prima data pregatiti ganache-ul de ciocolata alba, pentru a avea timp sa se raceasca: rupeti ciocolata alba in bucatele si adaugati-o in smantana lichida. Puneti pe foc (la foc mic) si amestecati intruna pana cand se topeste ciocolata. Lasati deoparte, sa se raceasca. Cand a ajuns la temperatura camerei, puneti crema in frigider.

In acest timp, pregatiti blatul: incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de 26 cm. Separati ouale (sa nu fie reci); bateti galbenusurile cu apa si 50 g zahar pana se spumeaza usor. Separat, bateti albusurile cu un praf de sare si cu restul de zahar (100 g) pana obtineti o spuma

tare. Adaugati faina si praful de copt printr-o sita deasupra galbenusurilor. Amestecati albusurile spuma, incet, cu o spatula, pana se incorporeaza complet. Turnati aluatul rezultat in forma pregatita, nivelati si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit in forma; se taie apoi pe jumatate.

Preparati crema: amestecati branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, cu zaharul pudra. Adaugati uleiul de cocos, incalzit putin pe foc (foarte mic) sau la microunde. Aveti grija sa nu fie lichid! Sfaramati bomboanele Raffaello in maini si adaugati-le la crema (cu tot cu migdale). Amestecati totul foarte bine.

Preparati „siropul” de lapte de cocos: amestecati laptele de cocos cu zahar pana cand nu se mai simt cristalele de zahar.

Asamblare: puneti un blat inapoi in forma si inchideti inelul detasabil. Insiropati cu jumatate din cantitatea de sirop. Puneti jumatate de crema, nivelati si acoperiti cu celalalt blat (cel mai neted). Insiropati-l cu restul de sirop si acoperiti-l cu restul de crema. Lasati la rece cca. o ora.

Pentru a glazura tortul, scoateti crema de ciocolata alba din frigider si bateti-o bine cu mixerul, 2-3 minute, pana prinde consistenta. Eu i-am adaugat 4 foite de gelatina, ca sa fiu sigura ca nu ma lasa balta in momentul in care incep sa „ornez” tortul, dar voi, daca il faceti simplu, lasati-l asa cum e □ La final, se adauga branza mascarpone si se amesteca totul foarte bine. Tortul se acopera cu glazura si se niveleaza. Daca nu adoptati tematica Mitoș □ , ornati-l cu fulgi de cocos si bomboane Raffaello. Daca, insa, aveti vreun pasionat prin preajma, faceti-l cum l-am facut eu :))

„Virusii” i-am facut din cercuri de ciocolata neagra+alba si un strop de colorant rosu, lichid iar „celulele”, alias playerii, din biscuiti pe care i-am uns cu crema de branza colorata. Exact asa cum vedeti in poze:



A iesit delicioooooos!!!!!! ☐



Si aici aveti un tort delicios cu nuca de cocos: **Tort cu ciocolata alba si nuca de cocos**

---

**Tort cu smochine si crema de miere**



Tort cu smochine si crema de miere, un tort de toamna aromat si delicios!!!

De doi ani astept ca smochinii nostri sa-mi faca niste smochine delicioase, numa' bune de bagat in vreo prajitura ☐ Dar sunt inca puiuti, dragii de ei, si de-abia, de-abia s-au deztelenit. Oricum, au rezistat eroic la climatul haotic al ultimilor ani, din zona Timisoarei in care ne aflam, asa ca ii iubesc mult, mult!!!

Anul asta am reusit sa adun mai multe, asa ca am preparat imediat un tort cu smochine si crema de miere, fabulooooos!!!! ☐ Nu sunt foarte mari, ba chiar micute, dar sunt atat de bune...de nedescris!!!

Cipi e topit dupa ele, asa ca a trebuit sa fiu pe faza atunci cand le-am sustras, haha!!!!!! Pupam cu drag pe Miha si pe Leo care ni i-au adus!

**Ingrediente:**

- 400-500 g smochine proaspete, coapte
- 25 g fistic crud

### **Pentru blat:**

- 180 g unt
- 160 g zahar
- 2 linguri zeama de lamaie sau portocale
- 4 oua mari
- 320 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 100 ml smantana pentru frisca

### **Crema de miere:**

- 200 g crema de branza Philadelphia
- 100 g unt moale (80% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 50-60 ml miere lichida, nezaharisita

Asa cum v-am obisnuit deja, inainte de reteta vin pozele!!! Multe, multe poze cu smochinele noastre delicioase...si cu tati, care, ca de obicei, ma secondeaza ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



## Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de tort cu diametrul de 26 cm.

### Blat fraged cu unt:

Bateti untul moale (scos cu 2-3 ore inainte din frigider) cu zaharul, folosind mixerul. Separati ouale. Inglobati galbenusurile in compozitia de unt si adaugati zeama de lamaie sau de portocale.

Amestecati faina cu praful de copt; cerneti deasupra compozitiei si amestecati bine. Turnati smantana lichida (puteti folosi lapte gras). Separat, bateti albusurile spuma cu un praf de sare (cat luati cu trei degete). Adaugati apoi spuma de albus in amestec, cu atentie (folositi mixerul pe cea mai mica treapta sau o spatula). Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati usor.

Eu am copt blatul urmand procedeul de coacere de aici: <http://www.laurasava.ro/2015/07/04/tort-cu-iaurt-si-spuma-de-coacaze-negre/>, adica am invelit forma cu un prosop ud, pentru a obtine un blat cat mai neted, fara cocoasa □ Blatul se coace, asadar, cca. 30 de minute. Ca sa fiti siguri, faceti testul scobitorii (daca scobitoarea cu care intepati blatul iese curata, blatul e gata). Lasati-l apoi la racit si pregatiti crema.

### Crema de branza cu miere:

Bateti impreuna untul si crema de branza (o puteti inlocui cu mascarpone), ambele la temperatura camerei (e foarte important acest aspect, sa nu fie reci!!!) pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul pudra si apoi mierea, batand in continuare cu mixerul pana se incorporeaza. Eu am pus si miere dar si sirop gros de smochine din borcanul cu **dulceata de smochine** pe care mi l-am cumparat anul asta in Grecia. Nu va pot reda in cuvinte ce gust a avut crema!!!!!! □

### Finalizare tort:

Intindeti crema cu miere peste blatul racit, lasand crema sa „pice” usor pe margini. Smochinele se spala, se sterg si se taie in jumatate. Se orneaza cu ele suprafata tortului si se acopera cu putina miere sau sirop de smochine (din dulceata).



La sfarsit, se presara fistic tocat si se feliaza dupa plac:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

**Tortul nostru delicios cu fructe:**



Pentru voi , prieteni dragi, cu maaare drag,!!!

*Laura Sava*



# Prajitura simpla cu prune



Stiu ca nu mai sunt prune prin livezi, dar cand am facut eu prajitura asta erau! ☐ E o prajitura simpla cu prune, pe care o poate face oricine!!! Blatul fraged si „zemos” se-mpaca bine si cu alte fructe: pere, mere sau orice alte fructe vreti. Cred ca merg si alea din compot :))

E minunata, sper mult s-o incercati!!!

## Ingrediente:

- 180 g unt
- 160 g zahar
- 3 oua mari
- 100 ml sirop de prune (mai jos, in reteta)
- 1/2 lingurita scortisoara (pudra)
- 200 g faina

- 2 lingurite praf de copt
- 600 g prune tari, acrisoare (ringlote)

## Mod de preparare:

Cu doua, trei ore inainte de a va apuca de treaba, taiati prunele pe jumatate, scoateti samburii si taiati-le in lamele subtiri. Adaugati 50 g zahar, amestecati bine de cateva ori si lasati sa-si lase zeama. Strecurati apoi. Acesta va fi siropul de prune, pe care l-am mentionat in „casuta” cu ingrediente □ Daca nu obtineti destul suc, completati cu suc de portocale.

In continuare, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aprox. 20×30 cm.

Pentru aluat, se bate untul cu zaharul timp de 2-3 minute; se bat ouale ca pentru omleta si se incorporeaza impreuna cu siropul de prune si scortisoara. Se adauga apoi faina amestecata cu praful de copt, cernute in prealabil, si se amesteca totul foarte bine. Nu se exagereaza cu amestecatul! Compozitia rezultata se toarna in forma si se netezeste; se aranjeaza prunele deasupra:



Prajitura se coace 40-45 de minute:



O puteti servi calda, cu o cupa de inghetata sau frisca batuta:



Dar cand se raceste, devine irezistibila!!! ☐



Aici: **Cozonac cu prune la tava**, aveti o varianta la fel de simpla (si la fel de gustoasa), cu blat dospit!

---

## Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri



Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri!!

Cand petrecerea lui Bogdi a fost gata, am zis ca doua zile nu fac absolut nimic, doar dorm ☹ , ceea ce nu s-a intamplat, bineinteles, pentru ca nu pot sta nicicum locului!

Totusi, nu am ales sa fac o reteta complexa, cu straturi, blaturi, zeci de creme, ci una usoara, o **prajitura fara coacere** cu jeleu de

struguri.

Strugurii aia buni si aromati, de la noi din gradina, pe care i-am folosit si la **Cheesecake-urile cu struguri la pahar** ☐

## **Ingrediente:**

### **Jeleu de struguri:**

- 400-450 g boabe de struguri (albi)
- o lingura rasa de zahar
- un plic gelatina pentru tarte, incolora (Tortenguss)

### **Crema de ciocolata alba:**

- 200 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 100 g frisca batuta
- 125 g iaurt (natur)
- 4 foite gelatina
- coaja rasa de la o limeta (lime)

### **In plus:**

- 9 piscoturi
- 200 g boabe de struguri

## **Mod de preparare:**

Tapetati o forma de chec cu folie transparenta (sau cu doua pungi mai mari). Udati forma inainte de a aseza folia; se va aseza usor.

### **Preparare jeleu de struguri:**

Boabele de struguri se storc la storcatorul de fructe sau manual. Va trebui sa obtineti 250 ml suc de struguri, pe care il veti pune la fiert impreuna cu zaharul si cu praful din pliculetul de gelatina. Lasati la foc mic sa fiarba 1 minut; amestecati intruna. Turnati imediat jeleul in forma pregatita. Lasati sa se raceasca si-apoi puneti forma la frigider cca. 30 de minute.

### **Crema de ciocolata alba:**

Puneti mai intai foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Lasati-le sa se umfle cca. 5-8 minute.

In acest timp, puneti ciocolata alba, rupta in bucatele, impreuna cu frisca lichida (neindulcita) la foc mic. Lasati pana cand se topeste ciocolata si nu uitati sa amestecati des!

Dati deoparte si adaugati foitele de gelatina, scurse. Amestecati energic si lasati la racit.

Cand crema de ciocolata e rece, adaugati frisca batuta, iaurtul si coaja rasa de lamaie verde si amestecati totul foarte bine.

### **Asamblare prajitura:**

Scoateti forma de chec din frigider. Turnati crema de ciocolata peste jeleul intarit de struguri si nivelati.

Stoarceti zeama din cele 200 g struguri si insiropati piscoturile; asezati-le cate trei, pe lungimea formei (taiati putin din ultimul rand de piscoturi, pentru a putea intra cum trebuie in forma). Apasati usor.

Puneti forma din nou la rece pentru minim o ora, dupa care rasturnati forma, inlaturati folia si feliati prajitura. Simplu si rapid ☐

A iesit cremos si buuun!!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



---

# Tort Geometry Dash



Cine a jucat macar o data Geometry Dash stie ca acest joc da dependenta ☐ Dar nu asa, o runda, doua, cum am jucat eu, si nici alea pana la capat, haha, ci zeci de nivele, cu zeci de grade de dificultate, cum joaca Bogdi :))

Imi place la nebunie sa-l vad jucand, pentru ca e foarte bun si face ca totul sa para atat de usor (desi nu e), dar il urmaresc si ca sa reaud melodiile antrenante, cu efect garantat anti-depresiv. Din aceasta extrema pasiune s-a nascut tortul de ziua lui, de anul asta, Tort Geometry Dash, un giga-tort cu doua blaturi de ciocolata, un blat alb, spumos, din albusuri, o crema de vanilie cu ricotta, un strat de jeleu de visine si glazura de lapte condensat cu mascarpone.

V-am innebunit, asa e?! ☐ Si eu m-am luptat cu el vreo doua zile, pana cand i-am dat de capat :)))

Cand m-am linistit, ne-am adunat cu totii si am fugit la un laser game, la Mega Zone (am pus poze mai jos), unde a fost super fun!!!! Seara, aproape sa ne prinda ploaia, am umflat baloanele si am taiat tortul. Au urmat cateva ture de GD si un pic de Play Station 4 (cadou de ziua lui). A fost frumos!!!!!!!!!!

Bbbbbboogiiiiiii, tu esti the greatest!!!! Fiecare clipa petrecuta alaturi de tine imi umple sufletul de fericire. La multi ani, frumosul meu de 12 ani!!

Un pic de „Mayonnaise”?! :))

Sau poate un pic de Cycles (e a zecea de pe lista), desi preferata mea e chiar prima „StayInsideMe”:

Voi reveni cu „realizarile” lui Bogdi cat de curand!!!!!!

## **Ingrediente:**

### **Pentru un blat de ciocolata (aveti nevoie de doua blaturi!)**

- 200 g unt
- 220 g ciocolata cu 50%cacao
- 4 oua
- 120 g zahar pudra
- 60 g amidon sau faina

### **Pentru blatul alb:**

- 4 albusuri
- 100 g zahar
- 50 g faina

### **Pentru crema:**

- 4 galbenusuri

- 300 ml lapte
- 1 pastaie de vanilie
- 50 g zahar pudra
- 6 foi gelatina
- 300 ml smantana pentru frisca
- 250 g branza Ricotta

### **Pentru jeleul de visine:**

- 2 borcane compot visine (720 g)
- 2 pliculete Tortenguss rosu (glazura pentru tarte)

### **Glazura de lapte condensat cu mascarpone:**

- 250 g branza Mascarpone
- 400 g branza Philadelphia
- 400 ml lapte condensat indulcit
- 4 foi gelatina

### **In plus:**

- 2 linguri colorant alimentar rosu
- 200 g ciocolata alba
- 1 linguri colorant albastru

### **Mod de preparare:**

Se coc doua blaturi de ciocolata, pe rand, intr-o forma patrata, de 24 cm/24 cm.

Pentru un blat de ciocolata, se taie untul rece in bucatele si se lasa sa se inmoaie la temperatura camerei. Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se unge cu putin unt forma si se presara cu faina sau se tapeteaza cu hartie de copt. Se sparg ouale intr-un castron si se bat cu mixerul, cateva secunde, la viteza maxima; se adauga un praf de sare si zaharul si se bate bine cca. 2-3 minute. Ciocolata se rupe in bucatele si se pune intr-un bol impreuna cu untul. Se topeste totul la foc foarte mic sau in bain-marie (ori la microunde), amestecand mereu, pana cand compozitia este perfect omogena. Se pudreaza cu faina si se amesteca totul foarte bine. Aluatul rezultat se toarna in forma pregatita si se

baga in cuptorul incins. Se lasa la copt cca. 20 de minute, cu usa cuptorului intredeschisa, dupa care se scoate pe un gratar de bucatarie, la racit. In acelasi mod se coace si celalalt blat de ciocolata. Aveti grija cum le manevrati, pentru ca sunt umede si e delicate. Va sfatuiesc sa nu desprindeti hartia de copt decat in momentul in care asamblati tortul.

Pentru blatul alb, se scade temperatura cuptorului la 160 grade C (foc mic). Se bat albusurile cu un praf de sare pana se spumeaza usor. Se adauga, treptat, zaharul si se bate in continuare pana cand se obtine o spuma tare, lucioasa. La sfarsit, se adauga faina (cernuta) si se amesteca usor, cu o spatula, pana se incorporeaza. Aluatul se toarna in aceeasi forma patrata, tapetata cu hartie de copt, si se coace cca. 16 minute.

Pentru crema de vanilie, se pune laptele pe foc (foc mic) impreuna cu batonul de vanilie. Daca vreti, puteti sa il taiati pe lungime si sa scoateti semintele. Va fi si mai aromata! In timpul acesta, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece, la hidratat. Se bat apoi, intr-un bol inalt, galbenusurile cu zaharul (cca. 2 minute), pana se spumeaza si se toarna in laptele fierbinte; se amesteca energic. Se lasa pe foc cca. 5 minute, amestecand mereu cu telul sau cu lingura de lemn. Aveti grija sa nu se prinda de oala! Se da deoparte si se lasa 1-2 minute sa se raceasca (se scoate pastaia de vanilie). Se storc foitele de gelatina (apa se arunca) si se adauga in crema fierbinte. Se amesteca bine si se lasa sa se raceasca complet. Cand crema de vanilie e rece, se adauga ricotta si frisca batuta. Se lasa deoparte.

Pentru jeleul de visine, se strecoara visinele (se scot samburii, daca e cazul) si se impart in doua parti egale. Se pun deoparte 120 ml suc de visine, pentru insiropatul blaturilor, cat si 500 ml suc de visine pentru jeleu.

In continuare, se aseaza la baza formei patrata un blat de ciocolata, care se insiropeaza si se acopera cu jumatate din cantitatea de visine (scurse). Fructele se acopera cu o portie de jeleu preparat astfel: continutul unui plic se amesteca cu 2 linguri zahar, rase, si apoi, treptat, cu 250 ml suc de visine,

amestecand continuu cu telul. Amestecul obtinut se pune la fiert cca. 1 minut, dupa care se toarna imediat peste fructe. Deasupra se aterne un strat de crema de vanilie si se acopera cu blatul alb. Se intinde restul de crema de vanilie peste blatul de albusuri si se niveleaza. Se prepara inca o portie de jeleu, urmand aceiasi pasi de mai sus. Peste crema din forma se presara restul de visine si jeleul proaspat facut (fierbinte). Totul se acopera cu cel de-al doilea blat de ciocolata. Mai sunteti cu mine?! ☐

Tortul se pune la frigider peste noapte, iar a doua zi se acopera cu glazura. Pentru glazura, se amesteca toate ingredientele impreuna cu gelatina topita. Se imparte in doua, iar cu o jumatate se acopera intreg tortul. Se pune la frigider aprox. 30 de minute, dupa care se acopera cu cealalta jumatate, in care s-a amestecat colorantul rosu. Aici: **Tort Oreo fara coacere**, aveti o alta varianta delicioasa de crema sau „glazura” cu lapte condensat.

Tortul se orneaza cu figurine din ciocolata alba topita si amestecata cu putin colorant albastru. Sau, cel putin, asa am facut eu, pentru ca asa era „icoana” lui Bogdi, din joc ☐

Asta e tortul iubitului meu: Geometry Dash!!!





Asa ne-am distrat de ziua lui Bogdi:





*Laura Sava*



*Laura Sava*





Bogdi a fost ataaat de fericit!!!! :))



*Laura Sava*

*Laura Sava*



---

**Timbale**



Timbale e un fel de mancare, super delicios, mai ales daca va plac vinetele si pastele □ , care aminteste de un instrument. De o toba, mai precis.

Se coace, in cele mai multe cazuri, intr-o forma mare, de sticla, dar puteti folosi orice forma de copt, intr-un final. E un preparat gustos si satios, care nu trebuie sa se impiedice de-un amanunt atat de nesemnificativ :))

Astazi avem timbale de vinete cu **paste fainoase**, dar voi reveni si cu alte variante: cu orez, ciuperci...si alte combinatii □

Va urez spor la treaba si pofta!!!

## **Ingrediente:**

- 2 vinete mari, lungi
- 250 g paste fainoase (mici, tubulare sau spiralate)
- 500 g carne tocata (porc+vita)

- 100 g carne din carnati de casa (proaspeti, cruzi)
- 3, 4 linguri ulei
- o ceapa mare
- 3 catei usturoi
- sare, piper
- 100 g mazare proaspata sau congelata
- 2 linguri **pasta de ardei cu rosii**
- o lingurita boia dulce sau iute
- 3 rosii micute, facute piure (mai grob)
- 100 ml **bulion**
- o lingurita zahar
- 100 ml vin rose
- 150 g cascaval sau
- 125 g mozzarella
- busuioc sau patrunjel verde (optional)

## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

### **Pregatire vinete:**

Se taie vinetele in felii subtiri si se prajesc in putin ulei (2-3 linguri), pe ambele parti; prajiti-le in cateva ture (mie mi-au intrat 2 in tigaie) si puneti de fiecare data ulei, pentru ca vinetele absorb rapid uleiul.

Se lasa pana cand se rumenesc frumos. Se pun deoparte.

Daca nu vreti sa le prajiti, puneti-le la cuptor, unse cu putin ulei (le lasati vreo 15 minute).

### **Umplutura de carne:**

Se caleste ceapa tocata marunt in putin ulei cca. 2-3 minute. Se amesteca des, sa nu se prinda. Se adauga usturoiul tocat; se sareaza si pipereaza dupa gust.

Se adauga carnea tocata impreuna cu carnea scoasa din carnati si se lasa pe foc inca vreo 7-8 minute.

Se adauga boiaua si, imediat dupa, rosiile maruntite si bulionul.

Se adauga zaharul si vinul si se mai lasa 2-3 minute la prajit.

La sfarsit, se adauga mazarea (eu am pus congelata) si se amesteca totul foarte bine.

### **Paste fainoase:**

Se fierb pastele dupa indicatiile de pe pachet; se lasa apoi la scurs intr-o strecuratoare. Cand compositia de carne s-a mai racorit putin, se adauga branzaturile rase, verdeata tocata marunt si pastele bine scurse.

Iata cum se-aduna totul impreuna ☐

### **Timbale:**

Se „tapeteaza” bolul de sticla (pyrex sau yena) cu feliile de vinete prajite, in asa fel incat sa acopere foarte bine marginile si baza vasului (se lasa deoparte 2, 3 felii de vinete, care vor acoperi suprafata):



Feliile de vinete se lasa sa cada peste bol:



Se umple forma cu umplutura de carne si paste si se niveleaza:





*Laura Sava*

Se acopera umplutura cu vinetele din afara bolului:



*Laura Sava*



Pe mijloc se pun cele doua felii puse deoparte, pentru a sigila bine preparatul:



Se pune forma in cuptorul incins si se lasa la copt cca. 35 de minute. Se scoate apoi din cuptor si se lasa sa se raceasca putin, dupa care se rastoarna (aveti grija cum manevrati forma, pentru ca e fierbinte!) pe un platou:



Deliciosul Timbale se va desprinde usor si va arata fantastic!!! ☐



Se poate servi si fierbinte, dar nu se va taia asa frumos. Eu am reusit sa-l las un pic sa stea...dar doar un pic ☐



Tot ce-a mai contat pe urma a fost gustul :)))

Incredibil de gustos!!!



---

**Cupcakes cu lamaie si iaurt**



Cupcakes cu lamaie si iaurt!!

Ce e un **cupcake**, poate va intrebati?! Pai, va spun eu cu mare drag ☺ Este un mini tort, o prajiturica pufoasa, ce poate fi coapta in forma speciala pentru muffins sau in alte forme individuale, mai mici.

Totusi, nu forma e cea care deosebeste atat de mult un cupcake de un muffins, ci textura lui, textura care este mult mai fina si mai usoara decat cea a unui muffin, care de obicei e mai dens.

Ceea ce scoate in evidenta un cupcake e, fara indoiala, glazura: de unt, ciocolata, frisca, de care vreti voi ☺

Eu astazi am copt o tava mare de cupcakes cu lamaie si iaurt, pe care le-am glazurat cu sos de ciocolata alba.

Au fost incredibil de aromate datorita super esentelor de la **Coseli**. Am folosit si esenta de lamaie dar si un pic de esenta de portocale, care le-au imprumutat micilor mele prajiturele un gust

exotic si nemaipomenit de bun.

Nu cred ca mai are rost sa va povestesc cat de repede s-a golit „tava” dupa ce s-a intors Bogdi de la scoala cu Matias, his mate ☐

M-au „ajutat” rapid sa le glazurez si-au tabarat pe ele, asa ca conceptul Coseli “Prajituri pentru ai tai, facute cu ai tai” a fost din nou atins :)))

## **Ingrediente:**

### **Pentru cupcakes:**

- 120 g unt
- 150 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilinat Coseli (16 g)
- 2 oua mari
- 125 g iaurt (grecesc)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- o lingurita super esenta de lamaie Coseli
- 175 g faina
- 2 lingurite praf de copt Coseli
- un varf de cutit bicarbonat

### **Pentru glazura:**

- 100 g ciocolata alba
- 35 ml smantana pentru frisca
- 1/2 lingurita super esenta de portocale Coseli

## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de muffins cu hartiate speciale sau cu forme mici de silicon, cum am avut eu.

Pentru aluatul de cupcakes, se bate untul, scos din timp din frigider, intr-un bol inalt, cu zaharul tos+vanilinat. Se adauga, pe rand, cele doua oua, amestecand bine dupa fiecare. Se toarna

zeama de lamaie, proaspat stoarsa (puteti sa puneti si o lingura de coaja de lamaie rasa, daca aveti lamai frumoase), esenta de lamaie si iaurtul; se amesteca totul foarte bine.

Separat, intr-un bol mai mic, se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul si un praf de sare (cat luati cu trei degete). Se cerne amestecul uscat peste compozitia cu oua si se amesteca bine (fara a exagera insa). Aluatul rezultat se pune cu lingura in forme (mie mi-au intrat 2 linguri mari in fiecare forma); aluatul nu se niveleaza, se lasa sa pice din lingura.

Prajiturelele se coc cca. 25 de minute in cuptorul bine incins. Se lasa apoi sa se raceasca.





Priviti cat de pufoase si frumoase au iesit!!!! ☐



Pentru glazura, se rupe ciocolata alba in bucatele si se pune la topit impreuna cu frisca lichida (neindulcita). Nu se lasa sa se infierbante prea tare!!! Se amesteca energic si se lasa la racit. Se adauga apoi esenta de portocale si se amesteca din nou foarte bine.

Au fost delicioase!!!!



---

**Cheesecake cu struguri la pahar**



Cheesecake-urile sunt din start delicioase, iar daca sunt si „no-bake”, adica fara coacere, sunt dublu delicioase!!! ☐ Cum e si acest cheesecake cu struguri la pahar, pe care l-am facut pentru marea sarbatoare de astazi, a Sfintei Marii.

La multi ani tuturor celor care poarta numele preafrumos al Fecioarei Maria!!!!!!

Preparati acest **desert la pahar** si bucurati-va de aceasta zi tarzie de vara ☐

## Ingrediente:

- 800 g boabe de struguri
- 200 g biscuiti cu unt
- 50 g ciocolata cu lapte
- 250 g mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca (neindulcita)
- 80 g zahar pudra (vanilat)

Astia sunt strugurii nostri copti, si partial copti ☐ , de anul asta, un pic mai „robusti” decat cei de acum cativa ani: **Prajitura cu struguri si mousse de vin**





## **Mod de preparare:**

Eu am pus si struguri mai mari, si mai mici, galbeni, verzi, negri...iar la final a fost o explozie de gusturi!!!

Spalati boabele de struguri, frumoase si bine coapte, in apa rece. Taiati-le apoi pe jumatate cu un cutit foarte bine ascutit si scoateti samburii. Stiiu, chestia asta dureaza ceva, dar merita! □ Lasati apoi deoparte.

Macinati biscuitii la robot sau cu sucitorul (se pun intr-o pungă). Tocati marunt ciocolata cu lapte (tineti-o 5 minute la frigider inainte de a o toca) si amestecati-o cu biscuitii pisati.

Bateti branza mascarpone cu mixerul cateva secunde; adaugati zaharul pudra si mai amestecati un pic.

Bateti frisca intr-un bol separat si inglobati-o in crema de mascarpone. Asta e crema! ☐

### Asamblare:

Puneti un strat generos de struguri la baza paharelor (se poate pune si un strat subtire de crema, daca vreti, cum am pus eu in paharele mari, pentru a contrasta cu celelalte pahare).

Puneti doua linguri pline cu crema si acoperiti cu doua, trei linguri de biscuiti. Asezati din nou boabe de struguri, crema si biscuiti pana cand se termina ingredientele. Le puteti pune si in alta ordine, nu conteaza :))

A fost incredibil de bun, trebuie neaparat sa-l incercati!!!! E ridicol de usor de facut!!!



*Laura Sava*



Acelasi cheesecake, intr-o alta prezentare ☐

La noi s-a evaporat rapid, dar daca reusiti sa il lasati peste noapte la frigider, va fi muuult mai bun!!!

*Laura Sava*



*Laura Sava*



---

**Salata de legume – Gusturi  
Romanesti de la gospodari**



Dragilor, m-am implicat cu atata drag si bucurie in proiectul **Mega Image** „Gusturi romanesti de la gospodari” pentru ca vreau sa vad pe rafturile magazinelor legume romanesti, direct de la producatori, produse locale, proaspete, care isi pastreaza gustul bun, de odinioara. Programul vine atat in ajutorul producatorilor locali de legume, peste 70 la numar, cat si in ajutorul nostru, al cumparatorilor.

Sortimentul de legume e unul vast si cuprinde rosii, vinete, ardei gras, ardei kapia, castraveti cornison si salata verde. Eu astazi am realizat o salata de legume rustica cu rulouri de vinete, ca pe vremuri ☐

Am primit de la Mega Image o ladita cu cele mai proaspete si gustoase legume pe care le-am mancat in ultimul timp, drept pentru care le multumesc din suflet! Vinetele au fost grozave, fara samburi aproape deloc, iar ardeii si rosile au fost super fresh.

Prima imagine care mi-a venit in minte, atunci cand le-am gustat, a fost buna mea draga, aplecata mereu, cu sapa in mana, catre pamantul pe care numai ea stia sa il faca bogat si roditor. Apoi a venit gustul, gustul ala bun, din copilarie. Nu exagerez cand va

spun ca mi s-au umezit ochii...

Am optat pentru o reteta de salata mai complexa, in care sa incorporez si „elementul” crud dar si pe cel gatit. Am preparat separat niste rulouri de vinete umplute cu crutoane de paine si branza sarata, pentru efectul crunchy al salatei (adica, crocant ☐ ) si am combinat o salata de ardei copti cu usturoi, de-li-cioa-sa, cu felii proaspete de rosii si ardei grasi.

Nu va pot reda in cuvinte ce a iesit!!!!!! :)) O bunatate!!!

O alta salata de vara delicioasa gasiti aici: **Salata taraneasca de vinete**

## **Ingrediente:**

- 3-4 rosii „Gusturi Romanesti” de la Mega Image
- 1 ardei gras „Gusturi Romanesti” de la Mega Image

## **Pentru salata de ardei copti (kapia):**

- 4 ardei kapia „Gusturi Romanesti” de la Mega Image
- 3, 4 catei de usturoi

## **Pentru marinada de ulei:**

- 6 linguri ulei (floarea soarelui sau de masline)
- 2 linguri otet de vin
- sare si piper dupa gust
- 1/2 lingurita mustar Dijon (optional)
- o lingura verdeata tocata: patrunjel, busuioc, etc (optional)

## **Pentru rulourile de vinete:**

- 2 vinete (lungi), Gusturi Romanesti de la Mega Image
- doua felii mici de paine de casa
- 50 g branza telemea (sarata)

Iata ladita mea cu legume proaspete, direct de la producatori, pe care scrie: „Gustul perfect al legumelor de la tara”, ceea ce s-a

dovedit a fi exact asa, adica perfect! □



### **Mod de preparare:**

Se spala rosiile si ardeii grasi si si se lasa deoparte intr-un bol. Acestea sunt singurele legume care vor ramane crude, in stare proaspata. Ardeii kapia se coc pe plita, la foc iute, se sareaza (folositi sare groasa) si-apoi se lasa, sub capac, pana cand se racoresc bine. Vinetele se spala si se taie in felii subtiri; se sareaza pe ambele parti si se lasa cateva minute sa stea:



Priviti cat de frumoase sunt vinetele!!!



In continuare, se incinge putin ulei in tigaia grill, sau intr-o tigaie normala, si se prajesc feliile de vinete, in transe. Nu le inghesuiti, pentru a se putea praji bine! Se prajesc pe ambele parti pana cand prind o culoare maronie, frumoasa. Se lasa deoparte.



Se prepara salata de ardei copti: se decojesc ardeii copti si se amesteca cu marinada de ulei (se amesteca toate ingredientele de la marinada intr-un bol) si cateii de usturoi, taiati in feliute subtiri. Se lasa sa stea pana cand sunt gata toate celelalte operatii □



*Laura Sava*

Se pregatesc crutoanele de paine: feliile de paine se taie in bucatele mici, care se prajesc, in aceeasi tigaie in care ati prajit si vinetele, cu putin ulei (3-4 linguri ulei) pana se rumenesc usor:



Branza rasa se presara peste crutoanele calde inca, direct in tigaie, si se amesteca foarte bine.

In continuare, se aseaza cate o lingurita de umplutura la baza feliilor de vinete si se ruleaza strans:



Vor arata foooarte bine la final!!! ☐



*Laura Sava*

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge apoi o forma mica de copt cu putin ulei; rulourile de vinete se aseaza unele langa altele si se dau la cuptor cca. 12 minute. Scopul e ca rulourile sa nu se desfac mai apoi, compozitia incalzita in cuptor aderand mai bine la feliile de vinete deja prajite:



*Laura Sava*

La final, se amesteca salata de ardei copti, taiati in fasii subtiri, de la care ati scos cotorul cu seminte, cu rosiile si ardeii taiati in feliute. Salata de legume se serveste impreuna cu rulourile de vinete umplute:



---

# Prajitura cu agrise si firimituri



Prajitura cu agrise si firimituri!!

Mai am vreo doua prajituri pe blog cu agrise, cu aceste fructe mici si pline de sanatate, de-un verde deschis naucitor, dar va mai aduc una, o **prajitura** cu agrise si firimituri, extrem de apetisanta!!!

E simpla si rapida, si o puteti face si cu alte fructe acrisoare, dat fiind faptul ca vremea agriselor a cam apus ☐ Eu am preparat-o mai demult, dar nu am reusit sa v-o arat.

Blatul e incredibil de bun, fiindca are chefir (il puteti inlocui cu lapte batut), iar „toppingul” crocant e exact acel „ceva” care

il scoate si mai mult in evidenta!

Aici e o alta idee minunata cu agrise: **Prajitura cu coacaze negre si agrise**

## **Ingrediente:**

### **Blat cu chefir:**

- 4 oua
- 220 g unt
- 100 g zahar
- 350 g faina
- 250 g chefir
- un plic praf de copt (10 g)

### **Dulceata de agrise:**

- 500 g agrise bine coapte
- 200 g zahar
- 200 ml apa

### **Pentru firimituri:**

- 100 g faina
- 100 g migdale
- 100 g unt
- un varf de cutit scortisoara

Agrisele noastre, de care sunt taaare mandra (am avut doua tufe, dar una s-a cam uscat...)





**Mod de preparare:**

Se face dulceata de agrise prima data: se aleg agrise bine coapte,

soiul verde, frumoase, nepatate. Se spala in apa rece si li se inlatura coditele si „puful” negru. Se amesteca cu zaharul si se lasa sa stea cca. 2 ore. Se toarna apa si se pune totul la fiert, la foc mic, pentru aproximativ 25 de minute. Se lasa la racit in cratita si se mai amesteca, din cand in cand.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt (sau se unge cu unt si se tapeteaza cu faina ori cu nuca macinata) o tava de aprox. 20×30 cm.

Pentru blat, se bate untul cu zaharul pana se spumeaza usor; se adauga unul cate unul, ouale, si se amesteca bine. Se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra compozitiei. Se adauga chefirul si se amesteca totul foarte bine. Aluatul rezultat se toarna in tava, se niveleaza si se coace 20 de minute.

In acest timp, se prepara firimiturile: se amesteca faina cu migdalele macinate (sau nuci) si untul rece, dat pe razatoare; se adauga scortisoara si se amesteca cu mainile, rapid, pana cand se formeaza „firimiturile”.

Dupa ce au trecut cele 20 de minute de copt, se scoate prajitura din cuptor (nu se inchide cuptorul!) si se toarna deasupra blatului dulceata de agrise. Se presara firimiturile, cat mai uniform. Se scade temperatura cuptorului la 170 grade C (foc domol). Prajitura se pune din nou in cuptor si se lasa la copt cca. 25 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca in tava, dupa care se portioneaza in patrate potrivite.

A fost foarte buna!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Pentru voi, cu drag! ☺



---

## **Cheesecake cu prune**



Am primit acum cativa ani o carte de bucate in limba germana (Love Mioara+Cami ☐ ), cu tot felul de retete cu fructe, frumos ilustrata, de unde va aduc si aceasta prajitura cu prune pe care eu am numit-o Cheesecake cu prune.

Nu are crema de branza dar are Quark, ingredientul minune ☐ , si cele mai gustoase prune, prune anaspet, dulci si zemoase, din prunii nostri ce strajuiesc gradina.

Imi pare rau de n-am cuvinte ca nu am reusit sa fac poze cu sutele de prune, stranse din doar trei, patru pomisori, prune mari cat pumnul, ca niste ringlote, din cauza ca exact atunci cand le-am strans ploua de se rupea cerul iar fulgerele inspaimantau

natura :))

E un **cheesecake** cremos si aromat, pe care sper sa-l incercati si voi!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat:**

- 200 g unt
- 350 g faina
- 175 g zahar
- un ou mare
- 1-2 linguri apa foarte rece

### **Umplutura:**

- 800-900 g prune, bine coapte
- 2 linguri zahar
- 150 g unt
- 200 g zahar
- 6 oua mari
- 500 g branza Quark
- 300 g smantana grasa (fermentata)
- 60 g amidon

### **Pentru stratul crocant (optional):**

- 100 g miez de nuca
- 4 linguri zahar
- o lingurita rasa scortisoara pudra

## **Mod de preparare:**

Se spala prunele, se taie in jumatati si li se scot samburii. Se amesteca cu 2 linguri de zahar si se lasa sa stea pana cand preparam restul retetei. Ideal ar fi sa le lasati, cu o noapte inainte, la frigider.

Pentru blat, se taie untul rece in bucatele. Faina, zaharul, oul si untul se amesteca cu carligele de la mixer (cele special, de aluat). Cand aluatul se aduna putin, se adauga apa rece ca gheata si se continua framantatul cu mainile pana se obtine un aluat neted. Se face o bila de aluat, se infoliaza si se pune la frigider pentru minim 40-50 de minute. Daca va grabiti tare, tare, il puteti pune la congelator vreo 20 de minute. Eu asa am facut ☐

Cand aluatul e gata, se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc mic spre mediu) si se unge cu unt o tava de aproximativ 20x30 cm. Bila de aluat se intinde putin in maini si se aseaza in mijlocul tavii. De acolo, se intinde catre margini cu degetele, fara niciun stres, pana cand acopera uniform tava. Daca raman goluri, rupeti bucatele de aluat din alta parte, unde e mai mult, si acoperiti golul. E un aluat pe care il puteti manevra foarte usor, iar dupa coacere va arata minunat, oricum l-ati aseza :)) Eu l-am mai aranjat un pic cu rola mica, de intins aluatul.

Pentru umplutura, se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul pana se spumeaza usor; se adauga ouale, pe rand, amestecand foarte bine dupa fiecare. Nu va stresati daca vedeti ca aluatul pare ca taiat, adaugati ouale cu incredere si amestecati bine! In continuare, se amesteca quark-ul cu smantana si cu amidonul si se toarna peste compozitia cu oua. Se amesteca totul foarte bine si se toarna apoi peste aluatul din tava. Masa de branza se acopera cu prunele taiate pe jumatate, asezate unele langa altele foarte strans (cu partea bombata in aluat).

**Cheesecake**-ul se coace cca. 50 de minute si se lasa la racit in cuptor!!! Sa nu-l lasati mai mult la copt, chiar daca vi se pare ca nu e facut. Daca miscati tava, veti vedea ca umplutura pare destul de lichida si „tremura”, dar asta-i cheesecake-ul!!!! ☐ Dupa ce se raceste, interiorul se intareste.

Se tine la frigider cateva ore bune, dupa care se poate orna cu nuci caramelizate (eu nu le-am mai facut). Astfel, se caramelizeaza zaharul (aveti grija sa nu ardeti caramelul, pentru ca devine amar!) si se adauga nucile, taiate in jumatati. Se amesteca bine si se rastoarna pe o bucata de hartie de copt, sa se raceasca. Le puteti rasfira asa cum sunt deasupra prajiturii sau le puteti

zdrobi usor. Se pudreaza cu putina scortisoara.

Scoateti cheesecake-ul din frigider cu cca. o ora inainte de a-l servi, pentru ca blatul sa se mai „dezmoarteasca”.

Iata-l, taiat in bucati maaari si delicioase!!! :))





Sfat: Amidonul se poate inlocui cu praf de budinca (de vanilie). Puteti folosi si faina, dar numai 40 de grame. De asemenea, smantana acra o puteti inlocui cu smantana pentru frisca (30% grasime).

---

**Caponata, o tocanita de vinete  
delicioasa**



Caponata, o tocanita de vinete delicioasa!!

Cand ne-am intors din **Grecia**, acum o vesnicie parca, mi-am propus sa folosesc cat de curand uleiul de masline si oregano-ul uscat cumparate acolo. Ambele de la producatorii locali, minunatii greci (nu va pot spune ce culoare si gust are uleiul de masline si nici cat de pregnant si extraordinar de placut se simte oregano).

Si desi ar fi fost firesc sa va aduc o reteta greceasca mai intai, iata ca tocanita sicilienilor, vestita caponata, mi-a atras mai mult atentia ☐

Am „vanat-o” inca de acum cativa ani, de cand mi-am cumparat cartea lui Jamie Oliver : „Cu Jamie in Italia”, dar abia acum am reusit sa o reproduc, cu mici modificari si cu, zic eu, mare succes :))

Caponata este un fel de tocanita, un ratatouille frantuzesc, o **mancare de legume** delicioasa atat calda cat si rece. Nu chiar rece, rece, din frigider, ci mai mult la temperatura camerei.

O puteti servi simpla, pe paine, ca pe **bruschete**, sau ca garnitura la o portie zdravana de carne. Foarte important: folositi vinete tinere, fara samburi!!!!

## Ingrediente:

- 3 vinete (marime medie), cca. 1 kg
- 100 ml ulei de masline
- o lingurita cu varf oregano uscat
- o ceapa rosie (mare)
- 3 catei usturoi
- un ardei gras, rosu (kapia) (optional)
- 2 tulpine de telina (apio) sau 1 legatura patrunjel
- 50 g capere
- 2 linguri masline verzi (fara samburi)
- 2 linguri otet
- 500-600 g rosii, bine coapte
- sare si piper dupa gust
- 2 linguri migdale curatate si prajite usor (optional)

## Mod de preparare:

Pregatiti dinainte toate ingredientele: spalati bine vinetele si taiati-le in bucati potrivite (cu tot cu coaja). Daca sunt taiate prea marunt, vor absorbi mult ulei, asa ca lasati-le mai mari. Tocati ceapa, usturoiul si telina ori patrunjelul verde. Spalati caperele sarate si scurgeti-le; amestecati-le cu maslinele (scurse si ele). Spalati rosiile si taiati-le in bucati mai mari.

Intr-o tigaie mare, incapatoare, puneti uleiul de masline la incins. Adaugati bucatile de vinete si un pic de sare si prajiti-le la foc mic cca. 7-8 minute. Daca vedeti ca nu intra toate deodata, prajiti-le in doua transe. Amestecati des! Presarati cu oregano si mai lasati putin pe foc. Adaugati apoi ardeiul taiat in cubulete, apio sau patrunjelul tocat, precum si ceapa si usturoiul. Lasati 7-8 minute la prajit iar la final adaugati caperele impreuna cu maslinele, otetul (daca aveti otet cu ierburi aromate, cu-atat mai bine) si rosiile. Fierbeti totul la foc mic cca. 20-25 de minute.

Si mai buna a doua zi!!! ☐



# Tort vegan cu mango



Am pus ochii pe reteta asta vegana a lui Vaishali, pe care eu am transformat-o intr-un tort vegan cu mango ☐ , acum mai bine de un an, dar de fiecare data cand imi propuneam s-o fac, ori nu gaseam mango, ori erau necoapte. Nu era asta cel mai rau, pentru ca fructele de mango necoapte se coc usor, in doar cateva zile, invelite in hartie, chestia era ca ma luam eu cu alte nebunii si tot uitam de ea ☐

Acum, insa, am fost foarte constiincioasa si mi-am urmat pana la capat „agenda” :))

Mi-a placut tare mult „atingerea” subtila a cardamomului si chiar si mai mult gustul placut de mango bine copt. Fisticul a adus o nota rebela in toata ecuatia asta delicioasa si m-a facut sa-mi savurez cu-o si mai mare pofta felia de tort :))

Bucurati-va si voi de acest desert de post, usor de facut si incredibil de aromat!!!

## Ingrediente:

- 2 mango bine coapte (aprox. 350 g)
- 80 ml ulei
- 100 g zahar
- 180 g faina
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- 2 lingurite praf de copt
- un praf de sare
- 1 varf de cutit pudra de cardamom
- fistic, pentru ornat

## Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu ulei o forma de tort cu diametrul de 24 cm.

Se decojesc fructele de mango si se scoate pulpa (luati toata pulpa de langa samburele mare si lemnos); tineti fructele deasupra unei farfurii, pentru a nu se pierde zeama. Se pun deoparte 50 de grame de pulpa de mango, iar restul se face piure cu mixerul vertical.

Intr-un bol incapator se amesteca uleiul cu zaharul cca. 1 minut, apoi se adauga piureul de mango si se amesteca totul foarte bine.

Intr-un alt bol, se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul, praful de sare (cat luati cu doua degete) si cardamomul. Cardamomul este un condiment indian, folosit atat la mancaruri cat si la deserturi. Nu trebuie neaparat folosit in reteta mea, daca nu-l aveti ☐ Se poate inlocui cu nucsoara, ghimbir sau scortisoara. Se cerne apoi acest amestec uscat deasupra compozitiei umede, din bolul mare, cu mango. Se amesteca rapid, pana nu se mai vad urme de faina; nu se exagereaza cu amestecatul!

Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita si se niveleaza. Se coace cca. 26-28 de minute, maxim 30 de minute, pentru ca blatul sa ramana fraged si pufos. Se lasa la racit in forma iar cand e gata se aseaza pe un platou si se orneaza cu bucatelele de mango puse deoparte. Se presara cu putin fistic maruntit...si se serveste!

☐

A iesit incredibil de bun!!!





Iar daca vreti sa mai testati si alte prajituri de post care au in componenta fructe sau legume, intrati aici: **Prajitura Martisor de post**.

Mari multumiri pentru delicioasa reteta **Holy Cow!** ☐

---

# Prajitura de post cu prune



Daca va spun cat de tare i-a placut lui Bogdi aceasta prajitura de post cu prune, poate ca nu o sa ma credeti. Pai, in primul rand, nu arata cine stie ce □ , si-apoi nici nu are nu stiu ce ingrediente sofisticate (de parca asta ar sta la baza vreunei retete reusite), e doar o **prajitura rapida** si simpla de post, facuta mai mult ca sa nu pierd prunele prea coapte de pe masa, deasupra carora se inverteau precum ulii...niste musculite □ , dar e atat de buna!!!

E o **prajitura savuroasa**, zemoasa, de vara, ce sper din tot sufletul sa va placa!

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 220 ml apa
- 100 g zahar
- 100 ml ulei
- 280 g faina
- 20 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
- o lingurita otet

### **Pentru umplutura:**

- 600 g prune (foarte coapte)
- 100 g zahar
- o lingurita rasa praf de scortisoara

## **Mod de preparare:**

### **Pregatire umplutura de prune:**

Spalati prunele si taiati-le pe jumatate; scoateti samburii. Amestecati cu zaharul (100 g) si scortisoara si lasati sa stea cca. 20 de minute, pana cand fructele isi lasa zeama.

### **Pregatiri preliminare:**

Pregatiti o forma de aprox. 20x30cm (fara hartie de copt) si incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol).

### **Preparare blat:**

Amestecati uleiul cu zaharul (100 g), cu mixerul, timp de 1-2 minute. Zaharul nu trebuie sa se topeasca! Adaugati apoi apa si otetul si amestecati totul foarte bine.

Intr-un bol separat, amestecati faina cu cacaoa, praful de copt si bicarbonatul alimentar; cerneti amestecul uscat printr-o sita fina deasupra compozitiei cu apa si ulei. Amestecati pana cand nu se mai vad urme de faina (nu se exagereaza cu amestecatul).

Asezati jumatatile de pruna, cu partea bombata in jos, in tava pregatita, impreuna cu siropul format. Turnati aluatul peste prunele din tava, cat mai uniform.

### Coacere si ornare:

Prajitura se coace 22-25 de minute. Blatul va fi umed, asa ca testul cu scobitoare nu va prea functiona ☐ Se lasa la racit in tava si se portioneaza tot in tava, blatul fiind destul de sfaramicios.

Asa arata gata, feliata in bucati potrivite si intoarse (le-am rasturnat pe farfurii), pentru ca prunele sa se vada cat mai bine ☐ Presarati scortisoara pudra sau zahar praf vanilat deasupra, daca doriti.

Prajitura noastra rasturnata cu prune:



Atat de aromata!!!



---

## **Prajitura Duo de ciocolata**



Prajitura Duo de ciocolata: cu crema de ciocolata alba si neagra!!

Dragilor, multi dintre voi stiti deja cat de fantastic e **tortul cu trei feluri de ciocolata**, dar poate ca l-ati pastrat mai mult pentru ocazii speciale. Prajitura de astazi, pe care am numit-o Prajitura Duo de ciocolata, este foarte asemanatoare tortului, avand un blat decadent si plin de ciocolata si doua creme de ciocolata spumoase si delicioase!!!

E o prajitura pe care o puteti face oricand, impreuna cu cei dragi, fara vreun motiv anume ☐

Inspiratia mea a fost **Coseli Arome Esentiale**, cu ajutorul carora am reusit sa adun toata familia impreuna. Mi-a placut tare mult conceptul lor "Prajituri pentru ai tai, facute cu ai tai", care sper sa va fie si voua o sursa delicioasa de inspiratie si sa va aduca multe momente frumoase si dulci ☐



Laura Sava

## Ingrediente:

### Pentru blat:

- 200 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 220 g unt (80% grasime)
- 6 oua
- 150 g zahar
- 100 g faina
- 30 g cacao
- 2 lingurite praf de copt Coseli

### Strat de ciocolata neagra:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 500 ml smantana dulce pentru frisca
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 2 plicuri zahar vanilinat Coseli (16 g)
- 3 galbenusuri ( oua mari)

- 130 g zahar pudra
- 1 lingurita superesenta de rom Coseli

### **Strat de ciocolata alba:**

- 200 g ciocolata alba
- 150 ml smantana dulce pentru frisca

*Laura Sava*



## **Mod de preparare:**

### **Crema de ciocolata alba:**

Prima data se pregateste crema de ciocolata alba, pe care va recomand sa o faceti noaptea, inainte de culcare ☐ , pentru ca trebuie sa stea la frigider peste noapte.

Se amesteca ciocolata rupta in bucatele cu frisca lichida si se topesc la bain-marie sau la microunde. Se amesteca foarte, foarte bine, sa nu ramana bucatele de ciocolata netopita, si se pune la frigider (se acopera cu folie transparenta).

A doua zi, se incinge cuptorul la 170 grade C (foc domol) si se tapeteaza o forma de aprox. 20x30 cm cu hartie de copt.

### **Preparare blat de ciocolata:**

Se pun intr-un bol ciocolata (rupta in bucatele) impreuna cu untul rece, taiat in cuburi, si se lasa la microunde sau la bain-marie pana cand se topesc; se amesteca bine si se lasa sa se raceasca putin.

Se separa ouale; galbenusurile se adauga in crema de ciocolata calda si se amesteca energic. Albusurile se bat cu un praf de sare cateva secunde, apoi se adauga zaharul in doua, trei reprize si se bat in continuare, pana cand se intaresc. Se lasa deoparte.

Faina se amesteca cu praful de copt si cacaua si se cern deasupra compozitiei de ciocolata; se omogenizeaza bine. La final, se adauga jumatate din cantitatea de spuma de albus; se amesteca usor cu o spatula si-apoi se adauga si celalalta jumatate. Veti obtine o compozitie spumoasa.

Aluatul de toarna in forma pregatita si se coace cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit in forma. Veti vedea ca dupa copt blatul se strange, nu mai umple forma, asa ca va trebui sa ii acordati un pic de sprijin ☐ Eu am umplut „golurile” cu hartie de copt, facuta sul, si cu bucati de carton. Va sfatuiesc sa faceti la fel, pentru ca altfel crema nu se va aseza frumos.

### **Crema de ciocolata cu lapte:**

Se pune gelatina la inmuiat in apa rece. Daca folositi foite de

gelatina, inmuiati-le in multa apa rece cca. 10 minute, iar daca folositi gelatina granule, puneti-le in cca. 150 ml apa rece. Le lasati la inmuiat tot atata.

In acest timp, se amesteca galbenusurile cu zaharul pudra si zaharul vanilinat cateva secunde, la viteza maxima (cu mixerul), pana se spumeaza usor. Se toarna 300 ml frisca lichida, nebatuta, din cantitatea totala de frisca, si se amesteca bine cu crema de galbenusuri. Se pune compozitia rezultata la foc mic si se lasa cca. 5 minute, amestecand mereu.

Se da deoparte apoi (nu se stinge focul) si se adauga ciocolata cu lapte, rupta in bucatele. Se mai tine pe foc pana cand se topeste ciocolata. Gelatina foarte se scurge de apa si se adauga in crema fierbinte de ciocolata; se amesteca foarte bine, pana se topeste. Daca folositi gelatina granule, trebuie sa stiti ca nu se scurge, se pune asa cum e.

Compozitia se lasa la racit. Cand e rece, se pune esenta de rom si se amesteca foarte bine. Frisca ramasa (200 ml) se bate tare si se inglobeaza in compozitie.

### **Asamblare prajitura:**

Crema de ciocolata se toarna peste blat si se niveleaza. Se lasa la frigider 2-3 ore, dupa care se toarna crema de ciocolata alba deasupra, batuta cca. 2-3 minute inainte (cu mixerul), pana cand prinde consistenta.

Se decoreaza cu floricele sau cu orice vreti voi ☐ , e delicioasa oricum!!!!!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Va pup dulce, dragilor, feliile astea delicioase-s pentru voi!!!



---

**Tort de prune cu mascarpone si  
nuci caramelizate**



M-am tot gandit zilele astea cu ce-as putea sa va mai ispitesc, haha, si cum prunele noastre s-au copt atat de frumos, am stiut imediat ce-o sa fac: un tort de prune cu mascarpone si nuci caramelizate, absolut divin!!!! ☐

Sper din tot sufletul sa-l incercati!!! Acum, sau mai la toamna :))

Un **tort cu fructe** de care va veti aminti mereu...cu pofta ☐

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 6 oua mari
- 6 linguri apa fierbinte
- 200 g zahar
- 200 g faina
- 2 lingurite rase praf de copt

## **Crema de prune:**

- 1 kg prune foarte coapte
- 150 g zahar
- 100 ml **visinata** sau rom
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule

## **Crema de mascarpone si nuci caramelizate:**

- 500 g branza mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 100 g miez de nuca
- 150 g zahar

## **In plus:**

- 200 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra (vanilat)
- 3-4 prune mai marisoare, bine coapte si frumoase
- 1-2 lingurite pudra de scortisoara

Unul dintre prunii (nu foarte multi) din gradina. Pe masa, mai jos, prunele mele minunate apar alaturi de caisele culese de tati ☐





*Laura Sava*



*Laura Sava*

## **Mod de preparare:**

### **Preparare blat:**

Incingeti cuptorul la 180 de grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma cu diam. de 26 cm.

Separati ouale: bateti galbenusurile, intr-un bol inalt, cu apa fierbinte si un praf de sare, apoi adaugati 150 g zahar si bateti in continuare pana se spumeaza usor. Albusurile se bat intr-un bol incapator (sa „inghita” mult aer) cu restul de zahar (50 g zahar) pana se formeaza o spuma tare (nu trebuie sa exagerati cu batutul, nu facem beza acum! ☹ ) si apoi se adauga, cu miscari usoare, in galbenusurile batute.

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le deasupra compozitiei rezultate. Amestecati usor, cu mixerul, la viteza cea mai mica, pana cand se incorporeaza.

### **Coacere blat:**

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati usor suprafata. Lasati blatul la copt cca. 20 de minute, dupa care se lasa la racit.

### **Preparare crema de prune:**

Curatati prunele de coaja (daca sunt bine coapte, coaja se inlatura usor), scoateti samburii si apoi taiati-le in bucatele. Acoperiti-le cu zahar si lasati-le sa stea cca. 30 de minute, sa isi lase zeama. Strecurati apoi fructele si pastrati sucul.

Eu, pentru ca prunele noastre au fost foarte zemoase si dulci, am obtinut 400 ml suc de prune, dar voi, daca obtineti mai putin, nu va stresati! Se completeaza pana la 500 ml de lichid cu visinata sau rom. Eu am adaugat 100 ml visinata, facuta anul asta, buna tare si aromata ☺

Se pune apoi gelatina la inmuiat. Daca folositi foite de gelatina, inmuiati-le in multa apa rece cca. 10 minute, iar daca folositi gelatina granule, puneti-le in cca. 150 ml apa rece. Le lasati la inmuiat tot atata. Cand e gata, gelatina se topeste la microunde

sau la bain-marie (in 4-5 secunde e gata), dar aveti mare grija sa n-o lasati sa dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare! Se scot doua, trei linguri din nectarul de prune si se amesteca cu gelatina topita, dupa care se rastoarna in restul de nectar de prune. Se amesteca energic; la final, se adauga fructele taiate in bucati. Se pune in frigider pana cand e gata crema de mascarpone si nuci.

### **Preparare crema de mascarpone si nuci caramelizate:**

Puneti zaharul la topit intr-o cratita, la foc mic. Nu se amesteca decat daca zaharul incepe sa se arda pe margine. Se misca cratita pentru ca zaharul sa se topeasca uniform. Daca nu reusiti asa, amestecati cu incredere in el! ☐

Va trebui sa obtineti un caramel fluid si nu foarte inchis (aveti grija sa nu se arda, pentru ca devine amar).

Se da cratita deoparte si se adauga imediat nucile intregi (miezurile de nuca). Se amesteca foarte bine cu o lingura de lemn, pentru ca (scuzati cacofonia) caramelul sa acopere nucile. Nucile caramelizate se rastoarna pe o foaie de hartie de copt sau pe o farfurie plata, bine unsa cu ulei. Se lasa la racit, dupa care se zdrobesc, intr-o punga de hartie, cu tocatorul de carne. Vetii avea si bucati mai mari, si mai mici. E ok ☐

Branza mascarpone se bate cu mixerul cateva secunde; se adauga apoi zaharul pudra si se mai bate cateva secunde. Se adauga nucile caramelizate maruntite si se amesteca bine cu o spatula.

### **Asamblare tort:**

In continuare, se taie blatul pe jumatate, iar partea de jos se aseaza inapoi in forma. Se aseaza pe blat compozitia de prune si se acopera cu celalalt blat. Se apasa usor. Deasupra lui se intinde crema de mascarpone si nuci caramelizate. Tortul se da la frigider peste noapte!!!

Pentru a finaliza tortul, se desface inelul detasabil al tortului, iar tortul se aseaza pe un platou. Se bate frisca tare si se acopera suprafata tortului, cat mai uniform. Se decoreaza cu scortisoara pe margini, cu felii de prune si nuci macinate:





*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Nu e foarte greu de facut, nu va sperati, e doar mult de scris ☐

Pentru voi, dragilor, cu mare drag!!!



*Laura Sava*