

Prajitura fara zahar



Dragilor, v-am ademenit de-a lungul timpului cu fel si fel de prajituri, unele mai dulci si mai calorice decat altele, dar acum, iata, a venit momentul sa-mi mai spal din pacate , si sa va prezint o prajitura fara zahar. O prajitura ideala pentru cei care sufera de diabet (am promis ca voi veni cu astfel de **retete**) sau pentru cei care sunt la dieta.

E de fapt un flan, o clatita la cuptor cu fructe. Foarte buna si sanatoasa!!!

Promit sa revin cu mai multe retete de genul asta, si nu doar „dulci”!

Ingrediente:

- 4 portocale potrivite (si foarte dulci, daca se poate □)
- 150 g faina neagra de grau
- 3 oua mari
- 350 ml lapte degresat (1,5 %)
- 2 lingurite ulei de masline

Mod de preparare:

Prima data se incalzeste cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aprox. 25 cm. x 16 cm.

Pentru blat, batem ouale intregi cu un praf de sare, apoi adaugam faina cernuta, laptele slab, uleiul si sucul de la o portocala. Amestecam totul pana cand obtinem o compozitie fara cocoloase.

Lasam aluatul sa se odihneasca cca. 20 de minute la frigider, timp in care se curata de coaja portocalele ramase (3 la numar) si se taie rondele fine.

In continuare, asezam feliile de portocale in tava si turnam deasupra lor compozitia:



Laura Sava



Lasam prajitura la copt timp de cca. 20-25 de minute:



Foarte buna pentru o prajitura care n-are pic de zahar!!!



Laura Sava

Poftiti, gustati, sa va convingeti singuri!! ☐



Sfat: In loc de portocale puteti folosi mere, iar in loc de faina neagra de grau, faina alba. Si daca totusi nu v-o puteti imagina fara zahar, folositi zaharina lichida (un sfert de lingurita, pe care o veti bate cu ouale) sau fructoza.

La varianta cu mere, folositi neaparat scortisoara pudra!! Va fi si mai gustoasa!

Prajitura cu ciocolata alba

crocanta



Prajitura cu ciocolata alba crocanta: o surpriza dulce!!!

Dupa ce-am asteptat ani de-a randul ca si pe rafturile magazinelor noastre sa existe cutii cu lapte condensat, martipan sau alte ingrediente „exotice”, zilele trecute dorinta mea cea mare s-a indeplinit: am gasit ciocolata speciala de care aveam nevoie pentru a face aceasta prajitura cu ciocolata alba crocanta!!!

...ciocolata alba „crocanta” fiind ingredientul cheie al acestei retete ☐

I-am spus prajitura desi am copt-o intr-o forma de tort, fiindca nu e deloc pretentioasa si ar arata, cred, mult mai bine sub forma de prajitura. Se poate prepara, desigur, si cu ciocolata alba simpla, dar cea crocanta ii da un „nu-stiu-ce” apetisant ☐ (si in plus isi pastreaza si forma la coacere).

E atat de gustoasa incat o puteti servi asa cum e, fara nici o glazura, crema sau decor, dar pentru ca, totusi, e **o prajitura foarte speciala** v-am creionat mai jos doua variante delicioase de „topping”, cu ciocolata sau frisca+fructe.

De incercat in ambele variante!!!!

Ingrediente:

Blat cu ciocolata:

- 120 g unt
- 120 g zahar
- 3 oua mari
- un praf de sare
- 160 g faina
- o lingura cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 8 linguri lapte

Ornare:

- 100 g ciocolata alba crocanta

Variante de topping:

1. Varianta de iarna: 100 g ciocolata alba crocanta, taiata in cubulete

2. Varianta de vara ☐

- 250 ml smantana pentru frisca
- 200 g smantana (acra, pentru gatit)
- 2 pachetele intaritor de frisca (1 pachet=10 g)
- 250 g fructe de padure (zmeura, afine, mure) sau fructe de sezon
- 50 ml rom alb pentru marinarea fructelor (optional)

Delicioasa!!! Ca o negresa cu ciocolata alba...a carei varianta o

gasiti aici: [Prajitura cu ciocolata alba si nuca](#) □



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc moderat) si tapetati o forma

de copt cu diam. de 24 cm (poate fi si de 26 cm) cu hartie de copt. Asta, in cazul in care vreti sa o faceti sub forma de tort, cum am facut si eu. Daca vreti sa o transformati in prajitura, folositi o tava cu dimens. de aprox. 25 cm. x 16 cm.

Pentru blatul de ciocolata:

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul pana cand obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare.

Faina, cacaoa, praful de sare si praful de copt se cern si se amesteca cu laptele, alternativ, in compozitie.

Ciocolata alba crocanta se taie in bucati (nu foarte mari, dar nici mici), se dau prin faina, ca sa nu cada la fundul tavii, si se incorporeaza compozitiei.

Turnati compozitia in forma si nivelati, dupa care introduce in cuptorul incins, la copt. Prajitura se lasa la copt cca. 25-30 de minute sau pana cand trece de testul suprem al scobitorii ☐

Ornare:

Cand e gata, se scoate din cuptor si se presara imediat cu ciocolata alba crocanta taiata bucatele (mai mult in mijlocul tortului). Se lasa apoi la racit in forma.

Inainte de servire, se desprinde inelul detasabil al tortului si se feliaza dupa plac si pofta!



Laura
Sava



Laura Sava

Laura
Sava



Daca va place mai mult varianta „de vara”, faceti in felul urmator:

Amestecati smantana cu zaharul si intaritorul de frisca, folosind mixerul de mana. Bateti frisca bine si amestecati-o cu smantana. Intindeti apoi , uniform, deasupra blatului, in forma de dom sau cupola. Spalati fructele si scuturati-le de apa; presarati-le peste prajitura si serviti sau lasati-le inainte la „macerat”, in romul alb, pentru cca. 15 minute. Delicioasa tare si asa!!!

Cheesecake cu branza de vaci



Astazi e timpul pentru un cheesecake, un cheesecake cu branza de vaci, simplu si rapid. Cu baza din biscuiti, e adevarat, precum cel **fara coacere**...dar totusi, bine copt si foooarte atragator!! ☐

Veti vedea, la finalul postarii, poza veche, unde **cheesecake**-ul e doar pudrat cu zahar, insa in poza cea noua il puteti admira cu un strat generos de piure de capsuni!

Cu alte variante, de ciocolata, caramel, voi reveni cat de curand!!!

Ingrediente:

Pentru baza:

- 150 g biscuiti digestivi sau simpli
- 80 g unt

Pentru crema:

- 500 g branza dulce de vaci
- 150 g zahar
- 3 oua mari
- 180 g smantana (acra, fermentata)
- 1 lingurita coaja de portocale rasa
- 1 lingurita coaja de lamaie rasa

Pentru decor:

- zahar pudra, ciocolata topita sau fructe de sezon (capsuni, zmeura)

Minunatul cheesecake refacut astazi, 3 martie 2022, sub forma de prajitura (forma aprox. 30/20 cm) :







La fel de delicios!!! ☐

Mod de preparare:

Pentru blatul de biscuiti, sfaramati biscuitii la robotul de bucatarie sau zdrobiti-i cu un sucitor.

Topiti untul la microunde sau bain marie (nu-l lasati sa clocoteasca).

Turnati untul topit peste biscuitii sfaramati si amestecati pana cand untul este absorbit complet de biscuiti.

Tapetati cu hartie de copt o forma de tort (cu inel detasabil) cu diam. de 24 cm. si asezati „aluatul” in forma, presand si nivelandu-l cu dosul unei linguri sau direct cu degetele. Tineti-l in frigider pentru cca. 15 minute, timp in care pregatiti crema.

Tot in timpul asta, incalziti si cuptorul la foc mic spre moderat (160 grade C).

Pentru umplutura de branza, bateti ouale cu zaharul pana se spumeaza. Separat, amestecati energic branza de vaci cu mixerul

vertical, pana rezulta o crema fina. Adaugati in crema de branza ouale batute si smantana, precum si coaja rasa de citrice.

Rasturnati compozitia peste blatul de biscuiti si asezati forma intr-o tava de copt (tava de la aragaz). Se face asta ca metoda de precautie (unele tavi de copt nu sunt grozave deloc, si compozitia s-ar putea scurge).

Coaceti timp de o ora, o ora si 10-15 minute, dar nu mai mult. Centrul cheesecake-ului trebuie sa fie inca moale!

Opriti focul, deschideti usa cuptorului si lasati prajitura sa se raceasca in cuptor, apoi bagati-o la frigider unde o veti tine cel putin 5, 6 ore inainte de a o scoate din forma. Eu o las intotdeauna la frigider peste noapte.

Taiati cheesecake-ul in felii si serviti-l cu fructe pasate impreuna cu o lingura de zahar pudra sau cu ciocolata topita. Ori mult mai comod si simplu, cum am facut si eu: pudrat cu zahar praf

□



Prajitura cu maioneza



Prajitura cu maioneza: o reteta inedita!!

Da, stiu, si eu am reactionat la fel cand am aflat ca exista o astfel de prajitura: **prajitura cu maioneza!!!!** ☐

„Sigur este o greseala”, mi-am spus, facand ochii mari si stramband involuntar din nas. Dar nu era nimic gresit, ci doar putin cam ciudat ☐

Am cautat apoi si pe net si am descoperit-o, intr-o varianta foarte asemanatoare cu cea preluata de mine din cartea „Retete cu ciocolata”. Nu ii cunosc originile (in America e foarte cunoscuta) si nu-i cunosc povestea (din ce-am citit, aceasta prajitura se prepara in vreme de restricate, pe timp de razboi, cand ouale, untul si zaharul erau considerate un lux) dar va spun sincer ca este o prajitura extraordinara!!!

Aveti nevoie de maioneza facuta in casa (v-am afisat link catre reteta, mai jos la ingrediente) nu de maioneza cumparata, light,

fara oua etc. Maioneza e cea care transforma prajitura aceasta intr-una delicioasa, bogata, cu gust „plin” de ciocolata!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt
- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 225 ml cafea, proaspat preparata
- 300 g zahar cu granulatie fina
- 475 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 50 g cacao
- 225 g **maioneza**, la temperatura camerei
- 1/2 lingurita esenta de vanilie

Pentru glazura de ciocolata:

- 125 g ciocolata cu minim 50% cacao
- 40 g unt
- o lingura apa
- jumatati de nuca

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) cu minim 15 minute inainte de a coace.

Se unge cu unt sau ulei o tava de aprox. 25 cm x 16 cm si se tapeteaza cu faina. Daca folositi hartie de copt, nu mai ungeti tava.

Puneti intr-o cratita, la foc mic, untul, ciocolata, zaharul, cacaua si cafeaua rece; amestecati pana cand se topeste ciocolata. Atentie, compozitia nu trebuie sa fiarba! Lasati apoi la racit.

Intre timp, preparati maioneza (calea catre reteta e sus la ingrediente) cu mentiunea ca nu veti pune decat o jumatate

lingurita de mustar in compozitie (oricum, va veti convinge si singuri, daca incercati prajitura: mustarul nu se simte absolut deloc!!!) sau daca chiar nu suportati mustarul ori gandul ca e si el prezent in compozitie □ , faceti maioneza doar din galbenusuri si ulei. Puneti neaparat o lingurita de zeama de lamaie la inceput, ca sa nu aveti surprize.

Cerneti faina impreuna cu praful de copt intr-un castron incapator. Adaugati maioneza si cca. o treime din compozitia cu ciocolata, racita. Amestecati pana se omogenizeaza, apoi incorporati si restul compozitiei.

Turnati aluatul in forma pregatita si coaceti la mijlocul cuptorului timp de cca. 40 de minute. Puneti apoi tava pe un gratar si lasati-o sa se raceasca inainte de a scoate prajitura.

Pentru a prepara glazura, topiti ciocolata si untul impreuna cu apa, amestecand din cand in cand, astfel incat compozitia sa fie perfect omogena (ciocolata trebuie sa se topeasca). Lasati-o sa se raceasca putin, apoi intindeti-o in straz egal deasupra prajiturii.

Puneti prajitura la frigider pentru cca. 15 minute, apoi marcati, cu un cutit bine ascutit si uns cu ulei de fiecare data cand taiati, 18 sau 24 de bucati (depinde de felul in care o taiati). Ornati fiecare patrat cu cate o jumatate de nuca:



Pentru voi □



Sfat: Cafeaua se poate inlocui cu apa...desi ar fi pacat sa faceti asta! :))

Caramel Shortbread



Caramel Shortbread este faimoasa prajitura in trei straturi: blat alb, crocant, pe care eu l-am facut negru ☐ , crema caramel si glazura de ciocolata. E o **prajitura** extrem de dulce si gustoasa, pe care o mai puteti gasi si sub numele de Millionaire Shortbread.

Eu am ales prima varianta de titlu, ca sa nu para intangibila ☐

Am incercat-o pentru prima oara acum cateva zile, si desi am urmat

exact reteta din cartea mea „Retete cu ciocolata”, am avut parte de un semi-esec. Deloc surprinzator, dat fiind faptul ca crema a fiert prea putin (doar 5 minute). Evident, caramelul a fost prea moale si in momentul in care am taiat prajitura, a dat, apetisant, pe-afara :) (aveti la sfarsitul postarii poza)

Acum insa, testata si retestata, cum mereu fac inainte de a va prezenta o reteta (nu veti ghici niciodata cate rateuri am dat din cauza retetelor de prin carti sau reviste, prost traduse sau prost redactate) va sta la indemana cea mai buna prajitura cu crema caramel!!!!!!

Daca nu aveti de unde sa cumparati lapte condensat, preparati voi acasa o portie de **dulce de leche** si folositi-o in locul caramelului.

Ingrediente:

Blat:

- 180 g unt
- 50 g zahar (cu granulatie fina)
- 150 g faina
- 20 g cacao
- 2 lingurite nes (se pot inlocui cu cacao)
- 50 g gris (fin) sau amidon

Crema caramel:

- o conserva lapte condensat indulcit (400 g)
- 150 g unt

Glazura de ciocolata:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g ciocolata alba

Nu v-am uitat, dragilor!!!! :))



Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) cu 10 minute

inainte de a coace. Ungeti cu ulei si tapetati cu hartie de copt (sau cu un strat subtire de nuci macinate) o tava de aprox. 25 cm. x 16 cm.

Eu am folosit o tava de jena.

Preparare blat:

Frecati untul (moale, lasat la temperatura camerei cu cateva ore inainte) cu zaharul pana obtineti o spuma usoara in care incorporati faina si cacaua, cernute, si grisul sau amidonul.

Puneti aluatul cu mana, presand usor, in tava de copt si intepati-l cu o furculita.

Coaceti timp de cca. 25 de minute, apoi lasati sa se raceasca.

Crema caramel:

Puneti untul si laptele condensat intr-o cratita cu fundul dublu sau una emailata (daca aveti lapte condensat, dar e neindulcit, adaugati la fiert 200 g. zahar tos) timp de aprox. 25 de minute, amestecand des.

In final, trebuie sa semene cu un caramel. Lasati apoi sa se raceasca un minut si turnati, cat mai uniform, deasupra blatului racit din tava. Lasati sa se raceasca complet.

Glazura de ciocolata:

Topiti separat cele doua feluri de ciocolata. Turnati pe rand ciocolata topita peste prajitura, in fasii, avand grija sa acoperiti toata suprafata, apoi amestecati putin cu lama unui cutit pentru a obtine un efect marmorat.

Lasati stratul de ciocolata cca. 15 minute sa se intareasca la frigider, dupa care trasati bucatile (trebuie doar sa strapungeti stratul de ciocolata).

Daca ciocolata se intareste complet, va va fi destul de greu sa taiati prajitura. Adica, o veti taia dar nu foarte frumos, stratul de ciocolata de deasupra crapandu-se.

Daca folositi un cutit fierbinte, s-ar putea sa reusiti sa feliatii prajitura chiar daca ciocolata s-a intarit. Alegeti varianta care

va place mai mult ☐

Servire prajitura:

Pastrati prajitura la rece (nu neaparat la frigider) pana la servire, cand o taiati in patratele. Patratele, fiindca e duuuulce tare!!! ☐



Laura Sava

Desigur, glazura de ciocolata poate fi doar neagra, adica doar din ciocolata cu lapte sau neagra, nu neaparat marmorata.

Portia rebela ☐



Buna tare si asa!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

Prajitura cu pesmet



Prajitura cu pesmet pe care v-o prezint astazi nu este una spectaculoasa dar reprezinta modul ideal de a transforma pesmetul rezultat dintr-un cozonac (sau prajitura, ori paine) pe care nu le mai vrea nimeni ☹ , intr-o prajitura care poate fi savurata de intreaga familie.

Se poate servi si simpla, dar e mult mai buna cu **gem de caise** ori **prune** sau chiar mai bine, cu o crema de alune (Nutella).

N-ar strica nici o portie de **budinca** ☺

Ingrediente:

Pentru blat:

- 200 g pesmet din cozonac sau resturi de prajitura
- 6 oua mari
- 10 linguri apa calda
- 500 ml lapte fierbinte
- 2 linguri unt topit sau ulei

- 5 linguri cacao
- 150 g zahar
- 1 plic praf de copt (10 g)

Pentru sirop:

- 200 ml apa
- 2 linguri zahar
- 1 lingurita esenta rom sau vanilie

Mai sus, in poza de prezentare aveti varianta cu pesmet din cozonac (uscat si maruntit la robot) iar aici e varianta cu pesmet din paine. O prajitura simpla si buna!!!



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc mediu); ungeti cu ulei si

tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 25 x 30 cm.

Amestecati intr-un castron incapator pesmetul cu cacaua, apoi turnati laptele fierbinte amestecat cu unt topit sau ulei. Lasati deoparte.

Separati ouale; bateti galbenusurile cu zaharul si apa fierbinte timp de 1-2 minute sau pana se spumeaza. Bateti albusurile spuma cu un praf de sare, apoi incorporati-le in galbenusuri, incet, cu o spatula, sa nu se lase compozitia.

Turnati amestecul de mai sus impreuna cu praful de copt in compozitia cu pesmet si omogenizati.

Turnati compozitia in forma pregatita si dati la cuptor pentru cca. 30 de minute.

Cand e gata, scoateti din cuptor si cand s-a mai racit intepati din loc in loc cu o scobitoare.

Preparati siropul din apa cu zahar, lasandu-se la fiert timp de 5 minute. Adaugati esenta de rom sau vanilie.

Turnati siropul fierbinte peste prajitura si lasati la racit. E foarte buna si fara sirop.

Guguluf cu jumari



Guguluf cu jumari sau cum sa transformi un aluat dospit intr-o „painica” cu mult gust!!

V-am ispitit ieri cu niste **jumari de porc**, surprinse mai mult in joaca, sub lumina slaba a hotei, dar de care v-ati bucurat tare, asa ca astazi va aduc ceva si mai si, un guguluf cu jumari, un **cozonacel sarat** si pufos pe care sunt sigura ca, odata ce-l veti incerca, il veti reface ori de cate ori veti avea ocazia. Sau jumari ☐

De Craciun ar fi perfect!!

Ingrediente:

- 500 g faina
- o lingurita sare
- 35 g drojdie proaspata
- o lingura zahar

- 300 ml lapte cald
- 150 g unt topit
- un ou mare
- 100-120 g **jumari**
- 30 g miez de nuca, tocat mare

Mod de preparare:

Preparare aluat dospit:

Amestecati drojdia zdrobita cu zaharul si 5 linguri lapte (din cantitatea totala de lapte). Acoperiti si lasati sa creasca 10 minute, la cald (ferit de curenti de aer).

Separat, amestecati faina cu sarea. Faceti o gropita la mijloc si turnati maioua crescuta. Amestecati bine si mai lasati inca 10 minute la dospit.

Aaugati apoi untul topit, laptele si oul intreg. Framantati bine, apoi lasati sa creasca acoperit, la cald, pana ce isi dubleaza volumul (cca. 1 ora).

Coacere guguluf:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Taiati in bucatele jumarii (reci).

Framantati aluatul cu jumarii si nucile tocate cu cutitul si puneti-l in forma de guguluf unsa cu unt. Lasati-l sa creasca pana la marginea formei apoi coaceti cca. 50 de minute.

Se face testul scobitorii, pentru orice eventualitate.

Cand este gata, se lasa guguluful sa se raceasca bine (cca. 15 minute) si se rastoarna cu grija pe platou:

Laura
Sava



Se serveste caldut sau rece, e la fel de incredibil de pufos si bun!!!



Sectione □



Sfat: daca nu aveti forma de guguluf, folositi o forma mare de savarina sau chiar o tava de prajituri.

Jumari din slanina de porc



Jumari de porc sau jumere, cum le zicem noi in Banat, nu mancam decat foarte rar. Foarte rar spre deloc ☐

Anul asta insa am primit o „tablita” de slanina impanata cu carne si m-am gandit ca ar fi o ocazie buna de a o transforma in niste jumari proaspete si crocante, din care sa prepar mai apoi un minunat guguluf sarat (vin cu reteta imediat).

Mi-a ramas si de o portie de **pogacele cu jumari**, asa ca in final m-am bucurat ca am retrait o parte din copilaria mea frumoasa, alaturi de bunici.

Ingrediente:

- 2 kg slanina de porc
- 200 ml apa sau lapte
- 1 lingurita sare
- 1 ceapa mica (optional)

Mod de preparare:

Slanina (in special grasimea de pe burta), curatata de sorici si carne, dar care sa aiba totusi vinisoare de carne, se taie in patratele egale de 3-4 cm. lungime si 2-3 cm. latime. Sau cat o jumătate de cutie de chibrituri, daca nu aveti de gand sa stati cu rigla langa ele ☐ E important ca bucatile sa fie cat mai egale, pentru ca cele mici se vor arde.

In continuare, bucatile de grasime se pun intr-o cratita incapatoare sau intr-un ceaun (ceaunul folosit al bunicii e perfect!) si se adauga putina apa. Se pune vasul la foc mic si se amesteca des, sa nu se prinda. Cand grasimea s-a topit iar jumarile s-au format (nu trebuie sa se rumeneasca foarte tare), se sareaza si se stinge focul.

Noua ne plac mai crocante, asa ca le las sa prinda mai bine culoare:



Jumarile se scot cu o spumiera, scurgandu-se bine de grasime, sau

se strecoara prin strecuratoarea metalica, apasandu-le usor in strecuratoare pentru a elimina grasimea in exces:



Untura rezultata se pune in borcane si se consuma cat mai repede, ori direct pe paine, presarata cu boia -metoda barbara □ , ori la diferite preparate din carne, in loc de ulei.

Daca folositi lapte (laptele se adauga pentru albirea unturii) in loc de apa si nu sarati jumarii decat dupa ce le-ati scos din untura, puteti folosi untura (racita si intarita) la diverse aluaturi (foitaje). In special, la haios!!!

Tort cu crema de branza si

mandarine



Acest tort cu crema de branza si mandarine, proaspat si racoritor, a fost o minunata surpriza in ziua de dupa Revelion.

Am vazut artificiile cu o noapte inainte, impreuna cu Bogdi, langa Catedrala, si a fost absolut spectaculos...iar acasa ne-am mai delectat cu o portie □ , acest deliciu numindu-se de fapt: **Tort de artificii** cu crema de mandarine.

Se face foarte usor si e grozav de bun, asa ca sper sa-l incercati cat mai curand!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 25 g unt
- 2 oua
- 75 g zahar
- 75 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 1 1/2 lingura cacao

Crema de branza si mandarine:

- 6 foi gelatina sau 1 pliculet gelatina granule (10 g)
- 2 cutii compot de mandarine de 312 g din care 175 g fruct (parte consistenta)
- 100 g zahar pudra (sau tos)
- un praf de scortisoara
- 4 linguri suc proaspat de mandarine sau portocale
- 500 g branza dulce de vaca
- 500 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra vanilat
- 200 ml zeama de compot de mandarine sau suc proaspat de portocale
- 125 g piscoturi

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte
- 50 g **martipan**
- o lingura zahar pudra
- drajeuri rosii
- colorant alimentar rosu

La muuulti ani, dragilor!!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetati o forma de 24 cm cu hartie de copt.

Blat:

Bateti ouale cu zaharul timp de 2, 3 minute. Cerneti deasupra faina amestecata cu praf de copt si cacao. Separat, topiti untul si inglobati-l (nu fierbinte, ci bine racorit). Turnati compozitia in forma pregatita si coaceti cca. 18 minute sau pana trece de testul scobitorii. Cand e gata, se scoate din cuptor si se lasa la racit.

Ungeti apoi o forma de cupola (un bol cu diam. asemanator) cu pensula de bucatarie, cu ulei (sau apa) si tapetati-o cu folie transparenta. Scurgeti mandarinele si pastrati sucul (ar trebui sa obtineti cca. 200 ml suc).

Crema:

Puneti foitele de gelatina in multa apa rece; gelatina granule o acoperiti doar cu 100 ml apa. In ambele cazuri, lasati gelatina la inmuiat cca. 5 minute. Scurgeti apoi foitele de gelatina si topiti-le la microunde sau la bain marie; gelatina granule nu se scurge de apa ci se topeste asa cum e.

In continuare, amestecati branza dulce, bine sfaramata (trecuta prin sita sau zdrobita cu mixerul vertical) cu sucul proaspat stors de mandarine sau portocale (4 linguri) si zaharul pudra.

Adaugati gelatina topita si frisca batuta cu zaharul pudra vanilat si amestecati bine. Mandarinele se taie in jumatate si se adauga cremei.

Piscoturile se insiropeaza cu zeama din compot si se aseaza in forma de cupola, alternand cu crema de branza si mandarine. La final, se aseaza blatul pe fundul cupolei, deasupra straturilor de crema si piscoturi, si se insiropeaza si el cu suc de mandarine. Se incrusteaza in crema (se apasa usor in crema). Se da tortul la frigider peste noapte.

Ornare:

A doua zi, se rastoarna cu grija pe platoul de servit si se indeparteaza folia. Se deseneaza raze scurte de ciocolata topita, alternand cu raze lungi. La capatul razelor scurte se aseaza drajeuri rosii.

Se framanta martipanul cu zahar pudra si se coloreaza in roz cu colorant alimentar. Se intinde o foaie si se decupeaza stele care se aseaza la capatul razelor lungi de ciocolata.

Cel mai delicios tort cu artificii din lume!!!!!! ☐





Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Laura
Sava



Pentru voi □



Laura Sava

**Tort de revelion cu ciocolata
si nes**



Dragii mei, acest tort de revelion cu crema de ciocolata si nes, absolut delicios, va este dedicat cu toata dragostea!!!!

Ati fost alaturi de mine, unii dintre voi inca de la inceput, din 2007, altii m-ati descoperit pe parcurs...dar indiferent de momentul in care ati intrat in viata mea, si eu in a voastra ☺ , tin mult sa va multumesc pentru cuvintele minunate cu care mi-ati incalzit inima si pentru admiratia pe care mi-o purtati!!!

Ma bucur enorm sa stiu ca m-ati luat, cu incredere, cu voi in bucatarie si ca „familia” noastra de gurmanzi se largeste pe zi ce trece ☺

Sper ca si de acum incolo sa va incant cu retete deosebite (probabil mai mult dulciuri ☺) si sa ma bucur impreuna cu voi de reusitele voastre culinare in fata familiei sau a prietenilor.

Va urez din toata inima „La multi ani”, sa fiti mai sanatosi, mai impliniti, intr-un cuvant: mai fericiti!!!!

Ingrediente:

Blat:

- 4 oua
- 6 linguri zahar pudra
- un plic zahar vanilat (Bourbon)
- 3 linguri jumătate faina
- 25 g unt topit

Crema:

- 4 galbenusuri
- 5 linguri zahar
- 5-6 lingurite lapte
- 3 linguri faina
- 3 lingurite nes
- 2 lingurite cacao
- 200 g unt
- doua linguri **lichior crema de whisky**

- 200 g ciocolata cu lapte

Sirop:

- o canita apa (200 ml)
- 2 linguri zahar
- 50 ml rom sau o lingurita esenta de rom

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g ciocolata alba sau **martipan**

La muulti ani, dragilor!!!! Impartim cu voi acest **tort de revelion** deosebit, un tort ceas plin de arome!!!

Preparare blat:

Separati ouale. Bateti albusurile spuma cu zaharul tos si zaharul vanilat (10 g); adaugati galbenusurile, untul topit, si racit, si faina cernuta.

Amestecati totul cu grija, cu o spatula, pana la omogenizare (sau cu mixerul, la treapta cea mai mica de viteza). Turnati compozitia in forma pregatita si dati la cuptor timp de aproximativ 20 de minute.

Crema de nes:

Frecati galbenusurile cu zaharul tos, laptele, nesul, cacaoa si faina; puneti apoi la bain-marie (pe aburi). Din momentul in care apa de dedesubt incepe sa clocoteasca, se da focul la minim si se tine crema pe foc, amestecand des, timp de cca. 10 minute.

La final, adaugati untul rece, taiat in bucatele, si amestecati pana se topeste. Turnati lichiorul crema de whisky si dati la rece. Dupa ce a stat o ora, doua la frigider se scoate si se bate cu mixerul.

Separat, topiti ciocolata cu lapte si adaugati-o in crema cu nes, amestecand bine. Daca vedeti ca crema este inca prea lichida, topiti 3 foi de gelatina (sau 6 g gelatina granule) si incorporati-le cremei. Crema se pune la frigider pana in momentul asamblarii tortului.

Sirop de zahar:

Preparati siropul din apa si zahar tinute pe foc cca. 3 minute. Lasati sa se raceasca si adaugati romul sau esenta de rom.

Finalizare tort:

Taiati blatul in trei si insiropati fiecare blat pe masura ce il asezati in forma. Scoateti 5-6 linguri din crema pentru ornat, iar restul cremei impartiti-o in jumatate. Cu o jumatate de crema, ungeti primul blat, asezat inapoi in forma cu inel, iar cu cealalta jumatate ungeti celalalt blat. Blatul mai subtire, de deasupra, va fi „capacul” tortului. Se insiropeaza si el, usor.

Tineti tortul la frigider pentru cca. 30 de minute, dupa care il

puteti scoate si imbraca in crema pusa dinainte deoparte (pentru ca tortul sa iasa bine din forma treceti cu un cutit pe marginea tortului).

Ceas de ciocolata:

„Ceasul” de ciocolata se face foarte usor: topiti ciocolata cu lapte si turnati-o deasupra capacului formei de tort tapetata cu hartie de copt. Dati la frigider 10 minute, dupa care desprindeti cu grija si asezati deasupra tortului. Ornati apoi cu ore, ca la ceas, din martipan sau ciocolata alba. Pe margine, puneti clopotei si bombonele argintii.

Un adevarat tort de revelion!!! ☐



La multi ani!!!!!!

P.S. Cu sectiunea ma intorc dupa ce revin la realitate ☐

Sfat: Daca vreti sa folositi o forma de tort cu diam. de 26 cm,

dublati cantitatile (la crema puteti folosi doar 300 g unt).

Tort cu crema de branza dulce



Tort cu crema de branza dulce

Dragii mei, astazi aveam pregatita pentru voi o postare speciala, un tort deosebit de revelion, la care v-as fi atasat cele mai din inima urari dar planurile mele au fost date, din nou, peste cap...de catre Bogdi meu scump, care si-a dorit un **tort cu branza dulce** si

fructe ☐

Maine, deci, voi reveni, cu doar cateva ore inainte de finalul acestui an, cu dedicatia mea speciala si cu pupicii de rigoare pentru ca mi-ati fost alaturi si la bine si la greu ☐

Eu sper ca si acest tort sa va insipre, si daca aveti timp sa il si preparati. Copiii vostri vor fi fooooarte incantati!!!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt
- 100 g zahar pudra
- 3 oua
- 125 g faina
- 50 g ciocolata amaruie (minim 55% cacao)
- un pliculet zahar vanilat (bourbon 10 g)
- o lingurita praf de copt

Crema de branza dulce:

- 500 g branza dulce
- 50 g zahar pudra
- 2 pliculete zahar vanilat (bourbon)
- 200 ml smantana pentru frisca

Sirop de zahar:

- o cana apa
- o lingura zahar
- 1/2 fiola subtire esenta de rom

Pentru decor:

- 100 g ciocolata alba
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 2 linguri ulei
- 8 jumatati de caise sau piersici din compot

Mod de preparare:

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

Se freaca untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul si cu zaharul vanilat. Se separa ouale; se bat spuma albusurile cu un praf de sare. Galbenusurile se adauga pe rand in compozitia cu unt impreuna cu faina amestecata cu praf de copt (cernute dinainte).

Se toarna jumatate din compozitie intr-o forma de tort cu diam. de 24 cm. tapetata cu hartie de copt sau unsa cu unt si presarata cu faina. Compozitia ramasa se amesteca cu ciocolata topita pe baie de aburi sau la microunde si se toarna peste cea din forma, niveland-o cu grija cu dosul unei linguri, inmuiate din cand in cand in apa rece sau ulei.

Se da blatul la cuptor pentru cca. 25 de minute sau pana trece de testul scobitorii. Dupa ce s-a copt si s-a racit, se scoate din forma si se aseaza pe un platou. Se inteapa cu un betisor de lemn si se insiropeaza cu un sirop rezultat din fierberea apei cu zahar timp de 5 minute, in care se toarna la sfarsit esenta de rom (lasati siropul sa se raceasca inainte de a insiropa blatul).

Pentru crema, se amesteca branza dulce, trecuta prin sita sau imblanzita un pic cu mixerul vertical □ (trebuie sa obtinem o compozitie spumoasa) cu zaharul si smantana pentru frisca (sau frisca lichida) batuta. Se intinde apoi crema de branza peste blat, intr-un strat cat mai uniform.

Se topeste ciocolata alba cu o lingura de ulei pe baie de aburi sau la microunde si se toarna pe dosul formei de copt, tapetat cu hartie de copt. Se da la frigider pentru 10 minute, apoi se scoate si se toarna ciocolata neagra topita cu cealalta lingura de ulei. Se da din nou la frigider pentru inca 10 minute, dupa care se scoate si se taie in raze cu un cutit cu lama tinuta in foc sau in apa fierbinte de fiecare data (se sterge lama inainte de a taia) . Veti obtine 8 bucati. Aici, la **cornurile moi**, aveti o mica demonstratie in sensul asta □

Se decoreaza tortul cu jumatatile de caise, peste care se aseaza

razele de ciocolata si se da la rece pentru minim 1 ora.

A fost delicios!!!!!!!!!!!!!!

```
[shashin type="photo" id="14759,14760" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

Farfuria lui Bogdi ☐

```
[shashin type="photo" id="14761" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

Tort Bulgare de zapada



Laura Sava

Tort Bulgare de zapada pentru voi!!! ☐

Sper ca ziua de Craciun sa va fi gasit sanatosi si cu pace-n suflet, cum ne-a gasit si pe noi, fericiti ca suntem impreuna.

Singurul regret, al lui Bogdi mai mult, a fost ca nu am avut zapada dar am rezolvat si problema asta rapid: i-am facut puiului meu iubit un tort in forma de bulgare de zapada, un **tort cupola** cu o crema atat de fina si gustoasa, din mascarpone si ciocolata, incat

nu si-a mai dorit nimic altceva!

Ba, poate sa mai vina inca o data Mos Craciun ☐

Si aici: **Tort de artificii**, aveti o idee grozava de revelion (si pentru cei mici, si pentru cei mari)!

Ingrediente pentru o forma cu diam. de 18 cm (10 felii):

Blat:

- 3 oua
- 75 g zahar
- 80 g faina
- 20 g amidon

Sirop:

- 100 g zahar tos
- 250 ml apa
- 1 lingurita esenta de vanilie

Crema:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 3 galbenusuri
- 75 g zahar pudra
- 4 linguri lapte
- 3 foite gelatina sau 8 grame gelatina fin maruntita
- 250 g branza mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca

Ornat:

- 200 g ciocolata alba
- 100 ml smantana pentru frisca
- 50 g unt
- 100 g nuca de cocos
- stelute de martipan (optional)

Sarbatori fericite, dragilor!!!!



*Laura
Sava*

Mod de preparare:

Primul pas este sa incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Apoi, tapetati o forma de tort, cu diam. de 18 cm, cu hartie de copt; daca nu aveti o forma de tort atat de mica, folositi un vas de Jena, uns cu unt si tapetat cu faina.

Pentru blat, bateti ouale cu zaharul timp de 5 minute (cu mixerul). Faceti asta, va rog eu, chiar daca vi se pare mult...dupa 5 minute, veti obtine o compozitie spumoasa, care va da nastere unui blat

frumos si pufos ☐

Cerneti faina si o inglobati impreuna cu amidonul in compozitia de oua. Daca nu aveti amidon, folositi faina, insa doar 90 de grame. Turnati apoi aluatul in forma si nivelati. Coaceti blatul cca. 20 de minute; lasati-l sa se raceasca bine inainte de a-l scoate din forma.

Crema: bateti galbenusurile in bain-marie cu laptele si zaharul pudra timp de 2-3 minute sau pana cand crema se ingroasa.

Intre timp, inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece. Gelatina granule se acopera doar cu 100 ml apa. In ambele cazuri, tineti gelatina aprox. 5 minute la hidratat.

Scurgeti foitele de gelatina si adaugati-le in crema fierbinte de oua. Amestecati energic (gelatina se va dizolva rapid). Gelatina granule nu se scurge de apa ci se adauga asa cum e in crema fierbinte. Lasati crema deoparte.

In continuare, bateti frisca intr-un bol. Separat, rupeti ciocolata in bucati si topiti-o la bain-marie sau la microunde. Ciocolata fluida se inglobeaza in crema de oua racorita, impreuna cu mascarpone si frisca batuta.

Taiati blatul pe doua niveluri (veti obtine 3 blaturi subtirele).

Insiropati fiecare blat cu sirop de zahar ars si vanilie (se arde zaharul la foc mic, fara sa amestecati, si se stinge cu apa; se lasa pe foc pana cand zaharul se topeste). Adaugati esenta de vanilie si lasati la racit.

Acoperiti cu folie transparenta un castron de aceeasi dimensiune ca forma de copt (aprox. 18 cm in diametru); asezati straturi succesive de crema si blaturi. Dati tortul la frigider peste noapte, apoi rasturnati si desprindeti folia.

Topiti ciocolata alba (rupta dinainte in bucatele) la bain-marie impreuna cu frisca si untul. Decorati cupola, turnand glazura de ciocolata alba in mijlocul ei si apoi pe margini. Aveti grija ca cupola sa fie complet acoperita de ciocolata.

Presarati imediat nuca de cocos, pentru ca fulgii de cocos sa se prinda bine de glazura.

Suprafata cupolei se orneaza cu stelute decupate din martipan sau se lasa asa cum e, e foarte de efect oricum!

Bulgarele nostru de zapada ☐



Laura Sava



Foarte, foarte delicios!!!!!!!

Tort Krant



Tortul nostru de Craciun din anul acesta va fi celebrul tort Krant...in forma de stea acum. Are un miros innebunitor si de-abia astept sa-l gust!!! ☐

Nu va retin mult, sunt sigura ca aveti o gramada de lucruri de facut inca (si eu sunt intr-un vartej de emotii si de „du-te vino” ☐) asa ca va urez rapid, dar din tot sufletul: Craciun Fericit, dragii mei!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 5 oua
- 5 linguri de apa fierbinte
- 150 g zahar
- 150 g faina
- 100 g nuci macinate
- o lingurita praf de copt

- un praf de sare

Pentru krant:

- 200 g nuci macinate
- 180 g zahar
- o lingura mare de apa
- 6 jumatati de nuca
- 500 ml smantana pentru frisca
- 10-12 linguri **lichior de nuci**

Sfat: daca nu aveti forma de stea, coaceti blatul intr-o forma de prajitura si decupati apoi, cu ajutorul unui sablon, o stea din blat. Iar lichiorul de nuci il puteti inlocui cu acesta: **Lichior crema de whisky**

Va iesi foarte gustos!!! Si aratos :))



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti bine o forma mare de stea cu unt (o lingura plina).

Preparare blat cu nuca:

Separati ouale. Bateti albusurile spuma cu un praf de sare. Galbenusurile se bat cu apa fierbinte si zaharul timp de 2-3 minute sau pana cand obtineti o compozitie spumoasa.

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le deasupra vasului cu galbenusuri. Inglobati nucile macinate si spuma de albus, amestecand totul usor, cu o spatula.

Turnati compozitia in forma de copt si coaceti cca. 20 de minute sau pana cand trece de testul scobitorii. Lasati apoi blatul la racit in forma.

Crant cu nuci caramelizate:

Lasati zaharul sa se caramelizeze impreuna cu lingura de apa, la foc mic. Amestecati din cand in cand si lasati pe foc pana cand se topeste zaharul si se formeaza caramelul.

Adaugati jumatatile de nuca in caramel si tavaliti-le pe toate partile □ . Scoateti apoi nucile caramelizate pe o hartie de copt si lasati-le la racit.

In acelasi caramel, adaugati nucile macinate (tocate cu cutitul ar fi ideal) si amestecati totul foarte bine. Turnati compozitia pe o hartie de copt si lasati la racit.

Cand crantul e rece, se sfarama cu sucitorul (puneti crantul intr-o punga, pentru ca altfel va zbura peste tot □) sau la robotul de bucatarie. Puneti deoparte 2, 3 linguri de crant pentru decor.

Asamblare tort:

Scoateti blatul din forma si taiati-l pe jumatate. Insiropati cele doua blaturi cu lichior de nuci si puneti-le deoparte.

Bateti frisca spuma; scoateti 3-4 linguri si asezati intr-un sprit. Pastrati la frigider pana la ornarea tortului.

Restul de frisca se inglobeaza in zaharul ars cu nuci, adica in crantul nostru facut „scrum” :))

Asezati blatul inferior pe un platou, asezati deasupra o treime din cantitatea de crema de frisca, apoi al doilea blat, pe care se aseaza restul de crema. Presarati restul de crant in mijlocul tortului si decorati cu moturi de frisca si jumatati de nuca trase in caramel.

Tortul Krant, un tort plin cu nuca!!! :)) Sectiune:



Buturuga cu cacao



Buturuga cu cacao: de nelipsit de pe masa festiva de Craciun!!

Am vrut inca de anul trecut sa va arat o buturuga de Craciun simpla si gustoasa, pe care sa o poata face oricine, dar nu am reusit sa va inspir decat cu una aperitiv, un **trunchi de copac** sarat si delicios!!!

Bine si asa □ , numai ca imi doream tare mult una dulce. Si cand, intr-un sfarsit, m-am hotarat sa fac **rulada**, Craciunul trecuse de mult si nu am mai simtit aceeasi bucurie.

Anul asta va aduc, inasa, la timp □ , o **buturuga cu cacao**, dulce si aromata...sper eu, pe placul vostru!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 oua
- un varf de cutit sare
- 100 g zahar
- 100 g faina

Sirop de zahar cu rom:

- 150 ml apa
- 3 linguri zahar
- 1-2 lingurite esenta de rom

Crema de unt cu cacao:

- 2 oua
- 200 g zahar pudra
- 4 linguri pudra de cacao
- 200 g unt
- 2 linguri coniac sau rom (ori esenta de rom)

Sfat: Daca sunteti presati de timp, puteti opta pentru o crema de cacao „instant”: doar amestecati zaharul cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, pana se topeste zaharul, apoi adaugati cacaua si esenta de rom (nu mai adaugati ouale). Crema e gata ☐

Mod de preparare:

Cuptorul se incalzeste la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (tava de la aragaz).

Preparare blat:

Bateti albusurile spuma tare cu praful de sare. Galbenusurile se bat cu zaharul pana se deschid la culoare (se mixeaza 2-3 minute).

Cerneti faina si adaugati-o „in ploaie” peste galbenusuri. Omogenizati bine compositia, apoi incorporati usor, cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica treapta de viteza, albusurile

batute spuma. Nu se adauga toata spuma deodata, ci in transe, amestecand usor de fiecare data.

Turnati compozitia in tava si nivelati cu dosul unei linguri (cu cat e asezata mai uniform, cu atat mai frumoasa va fi rulada). Coaceti blatul cca. 10-12 minute. Nu o tineti mai mult de-atat deoarece va fi prea uscata si se va rupe cand o veti rula. Se scoate apoi blatul pe un prosop de bucatarie umezit si se ruleaza cu tot cu prosop. Se lasa sa se raceasca.

Crema fiarta de cacao:

Bateti zaharul pudra cu ouale intregi pe baie de aburi pana se ingroasa, adica aproximativ 15 minute. Adaugati cacaoa si mai lasati pe foc inca vreo 2 minute, amestecand des.

Taiati untul (rece, din frigider) in bucati si adaugati-l in crema fierbinte. Amestecati energic, iar in momentul in care bucatelele de unt s-au topit se ia vasul de pe foc, se adauga esenta de rom sau coniacul si se lasa la racit.

Sirop de zahar:

Intre timp se prepara siropul. Se dizolva zaharul in apa si se lasa la fiert cca. 5 minute, dupa care se da vasul deoparte. Cand s-a racit, se adauga esenta de rom. Se desface cu grija blatul, se insiropeaza usor, fara a exagera, si se intinde pe el jumătate din crema. Se ruleaza la loc si se pune la frigider timp de 10 minute.

Finalizare buturuga:

Din rulada obtinuta se taie doua bucati mai mici, care se aseaza in lateralul ruladei astfel incat sa semene cu o buturuga.

Se imbraca cu restul de crema si se fac cu o furculita striuri care sa le imite pe cele de pe scoarta copacului. Se orneaza cu fructe confiate, o ramurica de brad si zahar pudra sau nuca de cocos si se lasa la rece pana este servita.



**Fursecuri cu cacao „Fulg de
nea”**



Fursecuri cu cacao Fulg de nea, niste stelute crocante cu glazura de ciocolata alba!

V-am facut ieri o promisiune, si anume ca va voi aduce astazi o noua varianta a **fursecurilor „Fulg de zapada”**. Ceea ce, iata, am si facut, pentru ca nu vreau sa ocoliti aceste fursecuri minunate ce intruchipeaza un fulg de nea!!!

De data asta insa le-am imbogatit cu un pic de cacao si le-am denumit **Fursecuri cu cacao „Fulg de nea”** □

Acum le veti putea realiza si voi doar cu o forma simpla, stea!!!

Ingrediente pentru cca. 40 de bucati:

- 250 g faina
- 150 g zahar pudra
- 200 g unt
- 2 galbenusuri
- un praf de sare
- 3 linguri cacao, pline cu varf
- 80-100 g ciocolata alba, pentru ornat

Sfat:

Ciocolata alba este mai sensibila decat cea cu lapte, asa ca aveti grija atunci cand o topiti! O puteti topi la bain-marie, rupta in bucatele, fara sa adaugati altceva. Amestecati in tot acest timp, si cand s-a topit o luati de pe foc. O lasati sa se racoreasca cateva minute, pentru ca altfel nu veti reusi sa ornati cum trebuie, fiind prea fluida.

O puteti topi si la microunde, dar setati cuptorul pe putere medie fiindca la putere prea mare risca sa se „imbranzeasca”. O lasati pentru inceput cca. 1 minut, dupa care o scoateti, amestecati bine si o repuneti pentru inca cca. 15 secunde, urmand sa o verificati pana cand se topeste. Taiati apoi varful unei pungi mai mici, in care turnati ciocolata topita, si incepeti sa ornati ☐

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Bateti, cu ajutorul unui mixer, untul spuma (untul va fi lasat din timp la temperatura camerei). Adaugati zaharul, cele doua galbenusuri si praful de sare si mixati in continuare, pana la omogenizare.

Separat, amestecati faina cu cacaua si cerneti-le impreuna. Adaugati apoi amestecul uscat peste compozitia cu unt si framantati rapid cu mainile.

Formati o bila din aluatul rezultat si puneti-l la frigider,

infoliat, pentru minim o ora. Perfect ar fi sa il lasati sa stea la rece 3, 4 ore sau chiar peste noapte, caz in care va trebui sa-l scoateti din frigider cu cel putin o ora inainte de a-l intinde pentru ca altfel se va intinde foarte greu.

Coacere:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava mare de fursecuri cu hartie de copt.

Presarati pe suprafata de lucru cacao sau faina (si sucitorul se pudreaza) si intindeti aluatul intr-o foaie nu foarte subtire.

Aluatul se stanteaza cu o forma stea. Pentru ca forma sa nu se lipeasca de aluat, se cufunda din cand in cand in cacao, faina sau zahar pudra.

Se aseaza cu grija stelutele in tava si se lasa la cuptor timp de 9-10 minute.

Ornare fursecuri:

Scoateti pe un gratar fursecurile si cand sunt reci ornati-le cu ciocolata alba topita. In asa fel incat fursecurile sa semene cu un fulg de nea ☐

...ceva in genul asta:



Fulgi de nea ☐



Daca dupa a doua tava va plictisiti de stantat, faceti din aluat mici bulgarasi, pe care ii lasati un pic mai mult la cuptor, cca. 12-15 minute. Tare aratosi si asa, nu?!



Mi s-a spus ca sunt cele mai grozave fursecuri cu cacao din lume!!!

Fursecuri „Fulgi de zapada”



Fursecuri Fulgi de zapada, cu unt, pentru cei mici...dar si pentru cei mari! ☐

Dragii mei, vine Craciunul, vin sarbatorile!!! Anul asta, zapada ne-a acoperit atat de frumos gradina incat m-a inspirat sa creez aceste **fursecuri** „fulgi de zapada” in cinstea ei. Si a lui Bogdi, care dac-ar putea ar si dormi-n troienele de zapada din curte ☐

Nu va necajiti daca nu aveti forma speciala de fulg de nea. Puteti sa folostiti o forma simpla de stea. Maine va aduc si varianta asta, **cu cacao**, si-apoi va veti putea bucura de cati fulgi de zapada doriti :))

Ingrediente pentru cca. 40 de bucati:

- 150 g unt
- 100 g faina
- 100 g amidon

- 80 g zahar pudra
- un ou mare
- 4 linguri lapte
- 80-100 g ciocolata alba pentru ornat

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Amestecati cu mixerul untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul, oul intreg si laptele.

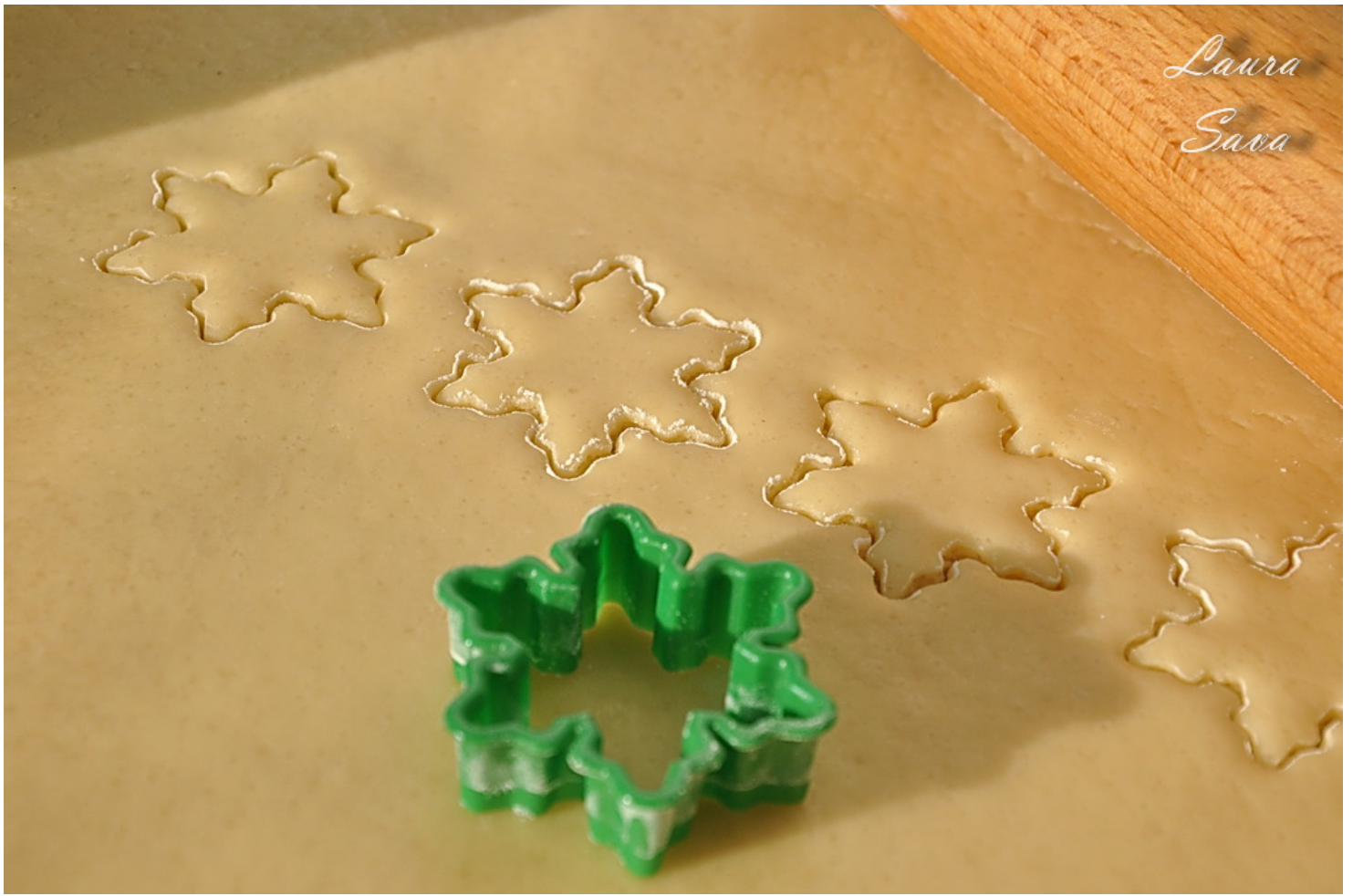
Separat, amestecati faina cu amidonul; adaugati repede in aluat si amestecati doar pana la omogenizare. Framantati apoi aluatul cu mainile reci (caldura nu-i prieste aluatului asta) si formati o bila care se inveleste intr-o folie.

Tineti aluatul cel putin o ora la frigider, desi ideal ar fi sa il lasati mult mai mult, chiar peste noapte. Cu cat sta mai mult la rece, cu atat devine mai fraged.

Coacere:

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si tapetati o tava mare, de fursecuri, cu hartie de copt.

Intindeti apoi aluatul, nu foarte subtire, pe o suprafata presarata cu faina si stantati cu o forma de fulg de nea (data cand si cand prin faina):



Fursecurile se coc cca. 8-10 minute:



Laura Sava



Le puteti face si cu o saptamana inainte de Craciun, adica cam de pe-acum ☐ ...vor fi si mai fragede si aromate (le pastrati in cutii, langa o felie de mar sau o coaja de portocala).



Cei mai frumoși „fulgi de zapada” sunt pentru voi ☐



**Napolitane cu crema de lamaie
si rahat**



Imi plac la nebunie napolitanele dar cu toate astea ajung foarte rar sa-mi mesteresc o portie ☐ ...si culmea, e cea mai rapida „prajitura”, nu trebuie decat sa umpli niste foi cu crema! **Napolitanele cu dulceata de lapte** sunt preferatele mele, dar fiind in post m-am orientat spre o alta reteta de napolitane, si anume: Napolitane cu crema de lamaie si rahat, absolut delicioase!!!!

Ingrediente:

- 1 pachet foi de napolitana (4 bucati)
- 800 g rahat
- 1 lamaie mare
- 200 g margarina

Mod de preparare:

Se curata lamaia de coaja (inclusiv de samburi si de pielitele

albe, care sunt amare). Se taie felii si se da impreuna cu rahatul prin masina de tocat sau se macina totul la robotul de bucatarie.

Separat, intr-un vas, se spumeaza margarina, tinuta din timp la temperatura camerei. Se pune cate o lingura de margarina in crema de lamaie si rahat si se amesteca bine.

Se umplu foile (se pune o greutate deasupra) si se lasa la rece minim 2-3 ore. Ideal ar fi sa o lasati pana a doua zi.

Daca puteti □ , fiindca e foarte buna!!!!!!!!!!!!



Laura Sara

Sfat pentru cei care nu tin post: inlocuiti margarina cu unt.

Jambalaya cu pui si carnati



V-am promis, inca de la inceputul postului, cateva retete cu carne iar prima dintre ele este Jambalya cu pui si carnati, un fel de paella americana, un „**pilaf**” bogat in arome si gusturi ☐

Sunt mai multe feluri de Jambalaya dar eu acum va aduc varianta cea mai satioasa, Jambalaya cu carne de pui si carnati afumati!!!

Ingrediente:

- 250 g orez
- 3 pulpe de pui dezosate sau 1 piept de pui mare
- o lingurita boia dulce de ardei
- 1 varf de cutit boia iute
- 1 lingurita rasa piper macinat
- 3, 4 linguri ulei de masline
- o ceapa uscata (rosie)
- 3, 4 catei de usturoi
- un ardei gras rosu
- o tulpina telina (apio)

- jumătate linguriță chimen pisat
- jumătate linguriță oregano
- doi cârnați afumați
- 3 roșii decojite sau 3 linguri pasta de tomate
- două cani supă de pui (500 ml.)
- sare după gust

Mod de preparare:

Se taie carnea de pui în bucățile, se presară cu boia, dulce și iute, și piper macinat.

Se încălzește uleiul de măsline într-o tigaie încălzitoare (un wok ar fi perfect). Se călește carnea timp de cca. 3 minute, după care se scoate pe un platou și se acoperă cu un capac.

În același ulei se adaugă ceapa, țelina și ardeiul tocate marunt, dar și usturoiul pisat. Se lasă pe foc aproximativ 3 minute, amestecând des.

Se pune orezul spălat și se mai lasă pe foc 1-2 minute.

Se toarnă supă de pui și se amestecă bine.

Se adaugă apoi bucățile de pui, cârnații tăiați rondele și condimentele rămase.

Se pune sare după gust și roșiile tocate marunt și se lasă la foc mic cca. 20-25 de minute sau până când se înmoaie orezul și carnea de pui.



Aromat si bun!!!

P.S. O alta reteta gustoasa cu orez gasiti aici: [Tort de orez cu carne de curcan](#)

Marinata de crap



Dragilor, am vrut inca de ieri sa va arat aceasta marinata de crap delicioasa dar Bogdi meu iubit a racit si n-am mai avut putere sa fac nimic.

Totusi, printre crizele lui de tuse, la vazul carora mi se rupea sufletul, si fulgii mari de zapada pe care ii priveam impreuna de pe geam, am reusit pana la urma sa incropesc o marinata de peste, si astazi fiind zi de dezlegare la **peste**.

Sper sa nu fi intarziat prea tare cu reteta si sper, daca o incercati, sa o savurati cu aceeasi placere cu care am savurat-o si noi!!!

Pupici mari prietenei mele din copilarie Angi pentru ponturi ☐

Ingrediente:

- 1 kg crap sau macrou

Pentru prajit:

- ulei
- 200 g faina
- 200 g malai
- o lingura boia dulce de ardei

Marinata:

- 500 ml apa
- 2, 3 linguri otet
- sare, piper macinat
- 2 linguri legume tocate (ceapa, morcovi, telina, pastarnac)
- o lingura **pasta de ardei cu rosii**
- 3-4 bucati **gogosari in otet**
- 2 linguri ulei
- 2 foi dafin
- cimbru (optional)
- mujdei dintr-o lingura de usturoi (frecat cu sare si ulei)

Mod de preparare:

Pregatire peste:

Curatati pestele de solzi, de aripioare si de intestine si spalati-l in mai multe ape. Taiati-l apoi in bucati potrivite (cu tot cu sira spinarii).

Sarati bine fiecare bucata si lasati-l la frigider cca. 30 de minute sa se patrunda. Scoateti apoi pestele din frigider si lasati-l cateva minute intr-o strecuratoare sa se scurga.

Amestec uscat (pentru prajit) si prajire:

Amestecati faina, malaiul si boiaua. Tavaliti pestele prin amestecul uscat (apasati daca e nevoie, ca sa se prinda bine de peste).

Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare si prajiti bucatile de peste, rumenindu-le pe ambele parti.

Preparare marinata:

Puneti apa la fiert si cand da primul clocot adaugati tocatura de legume, pasta de ardei si rosii (daca nu aveti, adaugati 50 g **bulion** gros de rosii) si gogosarii taiati feliute.

Sarati si piperati dupa gust (sa fie bine condimentat), adaugati apoi otetul, foile de dafin, cimbrul si lasati la fiert cca. 10 minute.

Turnati uleiul si mujdeiul, la care puteti adauga o lingurita mustar, si lasati pe foc mic, cu capac, inca 10 minute.

Finalizare marinata:

Feliile de crap prajite se pun intr-o tava si se toarna peste ele marinata (nu folositi un vas prea mare, pentru ca feliile sa fie bine „scaldate” in sos).

Se lasa pestele in marinata aproximativ 30 de minute, dupa care se poate servi. Cu mamaliga, desigur ☐



Sfat foarte util: daca il lasati cateva ore sau chiar peste noapte, e si mai bun ☐

Fursecuri cu lamaie



Dragii mei, am preparat rapid aceste fursecuri cu lamaie mai mult pentru a-l bucura pe Bogdi, care ma intreaba inca de ieri, din jumatate in jumatate de ora, cand vine Mos Nicolae ☐

Anul trecut l-am asteptat cu niste **ghetute festive**, dar anul acesta speram sa se multumeasca cu aceste **fursecuri de post** acrisoare si aromate. Sucul de lamaie si coaja tonica a limetelor ce intra-n compozitia lor le fac de-a dreptul irezistibile!!!

Ingrediente:

- 250 g margarina
- 380 g faina
- 200 g zahar pudra
- sucul de la o lamaie
- coaja rasa de la 2 limete (lamai verzi)

Sfat: daca nu tineti post, folositi 200 g unt in locul margarinei.

Mod de preparare:

Amestecati margarina cu zaharul, un varf cutit de sare, sucul de lamaie si coaja rasa a limetelor. Adaugati faina in ploaie si omogenizati compozitia.

Modelati aluatul sub forma de bila si puneti-l la rece, infoliat, pentru cca. 3 ore. Cu cat il lasati mai mult la rece, cu-atat mai fragede vor fi fursecurile. Puteti, asadar, sa pregatiti aluatul noaptea, sa il lasati la frigider peste noapte iar a doua zi sa va puneti pe treaba ☐

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetati o tava cu hartie de copt sau ungeti-o usor cu ulei ori margarina si presarati-o cu faina.

Se iau cu o lingurita gramajoare mici de aluat, rotunde si cat mai uniforme, si se pun in tava tapetata cu hartie:



Se pastreaza o distanta de aprox. 3 cm. intre ele, pentru ca vor

creste la copt:



Fursecurile se coc aproximativ 14 minute...asta in cazul in care le faceti mai mici, ca niste nuci...iar daca le faceti mai mari, cum le-am facut eu, le tineti maxim 18 minute.

Oricum alegeti sa faceti, trebuie sa aveti grija ca fursecurile sa ramana albe (doar putin rumenite pe margini).



Sunt fragede si gustoase si le puteti pastra cateva zile intr-o cutie se se inchide etans, alaturi de o coaja de mar.

Asta daca mai rezista pana atunci ☐

Plachie de praz



Plachie de praz!!

Prazul este o leguma delicioasa, sint sigura ca multi dintre voi stiti asta deja. In Banat insa nu se prea foloseste dar eu l-am adoptat cu bucurie inca de la inceputul blogului meu: **Praz decorativ**.

Acum il gatesc ori de cate ori am ocazia, si mereu raman uimita de cat de gustos este. O dovada clara aveti aici, la **prazul iahnie**, care-a primit numai cuvinte de lauda ☐

Astazi il vom servi la cuptor sub forma de plachie. Plachie de praz: o **mancare de post** foarte buna!!!

Ingrediente:

- un kg praz
- 2 cepe
- 5 rosii mari sau 3 linguri pasta de rosii
- 100 ml ulei

- un pahar cu apa (150 ml)
- 5-6 catei de usturoi
- o legatura patrunjel
- sare, piper

Mod de preparare:

Ceapa si prazul se curata, se taie felii si se inabusa in ulei. Se adauga rosiile decojite si taiate felii sau pasta de rosii, sare si piper dupa gust, apa si se mai lasa pe foc cca. 10 minute, amestecand din cand in cand.

Se toarna compozitia intr-un un vas termorezistent (un vas jena) si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) timp de 20 de minute.

Se adauga apoi usturoiul trecut prin presa si verdeata tocata si se mai lasa inca 20 de minute sau pana cand mancarea scade.

Se poate servi si fierbinte si rece. E la fel de gustoasa. Mai ales daca o acompaniati cu o portie de cartofi fierti sau mamaliga.



Laura Sava



Laura Sava