

Supa greceasca de legume



Supa greceasca de legume!!

Cat de ciudata e viata. Acum exact o saptamana, cam pe la ora asta, tati meu drag intra in operatie, iar gandurile mele erau departe. Astazi am aflat ca-l lasa deja acasa.

Ciudata, dar frumoasa tare viata, mai ales cand se intampla o minune.

Va aduc, in asteptarea lui, o supa greceasca de legume, culeasa din cartea pe care mi-am cumparat-o in Grecia, la poalele **Sfantului Munte**.

De-acum voi gati mai multe **retete** in felul asta, adica fara prajeli sau faina ori carne grasa. Pentru tati. Ca sa-i mai povestesc lui Bogdi cum le transforma, la ora lui de geografie, pe fetitele care aveau codite, in comete..

Ingrediente:

- 3 cartofi de marime medie
- o ceapa
- 3 morcovi marime medie
- o ramura telina sau 1/2 gulie
- 3 dovlecei mici
- 50 ml ulei
- 2 litri apa
- sucul unei lamai
- 3 rosii mari, proaspete sau 200g rosii in bulion
- sare, piper

Mod de preparare:

Preparare legume:

Spalati si curatati legumele: dovleceii se taie cubulete, ceapa si telina, ori gulia, se maruntesc cu cutitul sau la robotul de bucatarie.

Rosiile se decojesc (plonjati-le in apa clocotita pentru a se putea decoji usor) si se taie in cuburi.

Finalizare supa:

Se pun toate legumele in apa, se adauga uleiul, sare si piper dupa gust si se lasa sa fiarba, cu capac, pana se inmoaie.

Dupa ce au fiert, se ia supa de pe foc si se adauga zeama de lamaie.

O puteti orna, daca vreti, cu frunze de patrunjel tocate sau marar. Si cu o feliuta subtire de lamaie, cum am facut eu:



gustoasa!!!

0 supa usoara si

Varza dulce la cuptor



Dragilor, postul Craciunului incepe peste fix 5 zile ☐ , asa ca am inceput sa ma gandesc mai mult la **retete de post** si meniuri de post cat mai variate. Deocamdata, va invit la o farfurie de varza dulce la cuptor, aromata si satioasa!!!

...dar nu ii voi uita insa nici pe cei care nu tin post, si nici pe cei care incep deja sa isi planifice lista cu bunatati de sarbatori ☐

Ingrediente:

- 1 varza dulce potrivita (cca. 1 kg)
- 1 lingura (rasa) sare grunjoasa
- 5-6 linguri ulei
- 2 cepe uscate sau 3 cepe verzi
- 3-4 catei usturoi

- un ardei gras
- 6-8 boabe de piper
- o lingurita zahar
- 4 rosii potrivite sau **bulion**
- 1 lingurita boia dulce
- o legatura marar proaspat
- 1 foaie de dafin sau cimbru

Mod de preparare:

Taiati varza fideluta (dupa ce ati scos cotorul), sarati si framantati bine cu mainile pana se inmoaie. Nu ca la cozonac, ci mai degraba in joaca si nu mai mult de 1 minut ☐

Tocati ceapa marunt (daca folositi ceapa verde, taiati-o in inele subtiri). Stoarceti varza si amestecati-o cu ceapa.

Apoi, turnati amestecul intr-o tava incapatoare impreuna cu usturoiul trecut prin presa, ardeiul taiat in 4 sau 8 bucati (se va „topi” intr-un final, deci nu prea are importanta cum il taiati) si rosiile taiate rondele sau cubulete, cum doriti, ori bulionul (2, 3 linguri).

Turnati uleiul (ulei s-ar putea pune si mai mult, inca o data pe atata, pentru ca mancarea de post nu trebuie sa iasa „uscata”) si amestecati totul foarte bine.

Condimentare

Adaugati 1 lingurita de zahar (puteti omite zaharul) si piper (nu neaparat boabe), precum si o ramurica de cimbru uscat sau o foaia de dafin, care merge de minune cu varza acra dar si cu varza dulce s-a imprietenit usor (ei, imi place mie dafinul tare, de-aia l-am pus ☐).

Puneti si un pic de apa (jumate de cana), un pic de boia si mararul tocat si amestecati totul foarte bine. Daca adaugati si-un mar, taiat feliute, va fi si mai si!!!

Gatire

Dati la cuptor timp de aproximativ o ora sau pana cand se inmoaie varza si in bucatarie miroase innebunitor!!!! ☐

Daca e nevoie, adaugati o jumatate de cescuta cu apa (daca vedeti ca scade prea mult). Desigur, pana ajungeti sa savurati bunatatea trebuie sa mai scoateti tava din cuptor si sa amestecati sarguincios. Nu va temeti, veti fi rasplatiti pentru munca depusa!!!!!!



E o mancarica nemaipomenit de gustoasa, chiar si asa de post. Cu varianta cealalta, cu carnita, voi reveni cat de curand, desi e foarte simplu de facut: inainte de toate caliti putin carnea (de porc), adaugati ceapa, varza, si-apoi dati la cuptor, etc...la fel ca si mai sus.

Sa aveti pofta!!!!!!!!!!

Salata de ciuperci cu pui si maioneza



Aceasta salata de ciuperci cu pui si maioneza este foarte, foarte gustoasa, drept pentru care v-o recomand cu drag si-acum dar mai ales de sarbatori, fiind in aceeasi masura si gustoasa si rafinata.

Daca alegeti sa umpleti niste **cosulete fragede** cu ea, va fi una dintre cele mai ademenitoare salate de pe masa voastra festiva! ☐

Ce-mi pare mie rau e faptul ca nu am avut inspiratie...si ca am facut doar cateva poze, in graba, nereusind sa o surprind asa cum merita...insa, pana la urma, gustul e cel care primeaza!

Adevarul este ca nici nu ma prea pricep la ornat ☐ , nici salate,

nici aperitive, si nici torturi! Mie-mi place doar sa le prepar si sa ii bucur pe cei dragi cu ele!

Ingrediente:

- 300 g ciuperci proaspete
- 1 piept mare de pui
- 3 cepe potrivite
- 2 linguri otet
- o portie **maioneza**
- 125 g iaurt
- sare si piper dupa gust
- 1 gogosar pentru ornat sau 100 g masline

Mod de preparare:

Pieptul de pui se fierbe si se taie cubulete (puteti sa folositi pieptul fiert din supa sau resturi de friptura de pui).

Ciupercile se spala in apa rece (se cufunda rapid in apa, pentru a nu absorbi foarte multa apa) si se taie feliute. Se prajesc cca. 2-3 minute intr-o lingura de ulei, dupa care se lasa la scurs. Daca vreti o salata mai usoara, fierbeti ciupercile in apa cu sare, lasati-le la racit si apoi taiati-le felioare.

Ceapa se taie feliute subtiri, se freaca cu sare si se pune sa dea cateva clocote in apa cu otet (sa se inmoaie putin). Se lasa apoi la scurs.

Se amesteca pieptul taiat, ciupercile si ceapa; se adauga maioneza si iaurtul. Se amesteca totul foarte bine si se lasa la frigider cca. 2 ore.

Salata se serveste ornata cu felioare de gogosar, proaspat sau murat, ori cu masline.



Sfat: dacă veți folosi mai multe specii de ciuperci, pe lângă „clasicele” champignon și pleurotus, cum ar fi bureți, hribi, galbiori sau ghebe (pe care le puteți găsi mai mult congelate), salata va fi și mai gustoasă!

Conopida la cuptor



Astazi, prieteni dragi, va invit sa incercati conopida la cuptor, inca o **reteta vegetariana** gustoasa si satioasa!

Ardeii si parmezanul dau un gust deosebit clasicei retete de conopida cu branza la cuptor sau conopida gratinata!

Carbonara la cuptor a fost un fel de mancare foarte reusit si pe placul vostru, asa ca m-am gandit sa va mai ademenesc cu ceva..asemanator ☐

Ingrediente pentru cca. 8 portii:

- 1 kg conopida
- cate 1 ardei mare rosu, verde si galben
- 2 linguri mari unt
- o lingura cu varf faina
- 450 ml lapte
- 1/4 lingurita nucsoara rasa
- 150 g cascaval ras sau branza Cedar

- sare si piper dupa gust
- 2 linguri pesmet
- 3 linguri parmezan ras

Mod de preparare:

Fierbeti conopida, desfacuta in buchetele, in apa clocotita cca. 15 minute si apoi scurgeti-o intr-o strecuratoare.

Intre timp, topiti o lingura de unt intr-o cratita, adaugati ardeii, curatati de seminte si cotor si taiati in felii, si caliti 5-6 minute. Scoateti-i intr-un vas, cu o spumatoare, si dati-i deoparte.

Turnati in cratita, amestecand, faina si rumeniti timp de 1 minut. Indepartati de pe foc si turnati, amestecand, laptele. Aduceti la punctul de fierbere, amestecand in tot acest timp, apoi fierbeti mocnit 3 minute. Adaugati nucsoara, 100 g cascaval ras si asezonati.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si ungeti cu unt o forma termorezistenta (cu diam. de minim 26 cm.)

Puneti buchetelele de conopida in forma si turnati deasupra amestecul cu lapte. Puneti apoi ardeii si presarati cu pesmet, parmezan si restul de cascaval ras.

Asezati pe gratarul din mijloc al cuptorului si lasati cca. 25-30 de minute sau pana ce suprafata se rumeneste frumos □



Mancarurile la cuptor sunt usor de pregatit si, de obicei, reprezinta alegerea ideala pentru un pranz sau o cina, copioase si gustoase. Mie-mi place tare mult ideea! ☐

Laura
Sava



0 alta reteta la cuptor cu conopida gasiti aici: **Conopida in cerc de carne**

Carbonara la cuptor



Stiati ca puteti savura reteta clasica de paste carbonara si intr-un alt mod?! Daca nu, v-o prezint eu: Carbonara la cuptor ☐

Excelenta si gata in maxim o jumatate de ora (fara sa punem la socoteala fiertul pastelor ☐)

Nu va spun cat de gustos e rezultatul, va las sa va convingeti singuri!!!!

Ingrediente:

- 300 g paste fainoase in forma de cochilii sau spirale
- 2 linguri ulei de masline
- o ceapa mare, taiata marunt
- 2 catei de usturoi pisati
- 250 g bacon afumat, taiat fasii
- 200 g ciuperci taiate in felii subtiri sau cubulete
- 300 g smantana
- 4 galbenusuri

- 200 g cascaval ras
- 50 g parmezan ras
- sare si piper, dupa gust

Sfat: Puteti sa folositi doar cascaval, daca nu aveti la indemana parmezan. Sau putina mozzarella, rupta cu mana, in bucatele pe care sa le rasfirati cat mai uniform deasupra budincii. Iar ciupercile sunt optionale ☐

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu putin unt un vas pentru gratinat sau o tava (incapatoare).

Lasati sa dea in clocot o oala cu apa sarata in care fierbeti pastele conform instructiunilor.

Incingeti uleiul intr-o tigaie si adaugati ceapa, usturoiul si baconul. Caliti 3-4 minute pana se inmoaie. Amestecati des!

Daca e nevoie, puneti putina apa fierbinte (jumătate de ceasca de cafea).

Adaugati ciupercile, daca va hotarati sa le folositi, si mai caliti vreo 2 minute.

Strecurati pastele si mutati-le intr-un castron mare. Amestecati smantana si galbenusurile si adaugati-le la paste. Turnati si amestecul de ciuperci si bacon. Adaugati, amestecand, 150 g cascaval si asezonati.

Mutati totul in forma pregatita si presarati restul de cascaval si parmezanul.

Coaceti **budınca de macaroane** cca. 25 de minute sau pana se rumeneste.



P.S. Va invit sa rasfoiti intreaga categorie dedicata pastelor fainoase, unde sigur veti mai gasi ceva pe gustul vostru: **Paste fainoase**

Salam de gutui



Dragilor, astazi am facut salam de gutui pentru prima oara si il voi reface cu siguranta in fiecare toamna!!

Iar asta, pentru ca iubesc la nebunie salamul de biscuiti!! **Simplu, cu unt de arahide...cu gutui :))**

Am avut niste gutui foooarte incarcate anul acesta (vedeti pozele de la sfarsitul postarii), asa ca nu am mai stat pe ganduri si am testat reteta de **salam de gutui**.

Se poate pastra mult timp la frigider (doua, chiar trei saptamani) pastrandu-si gustul deosebit si aroma.

Ingrediente:

- 1 kg gutui, bine coapte
- 250 g zahar
- 250 g nuca
- 50 g stafide
- rom sau esenta de rom
- 150 g biscuiti cu unt
- 2 linguri mari cacao
- nuca de cocos

Sfat: daca inlocuiti biscuitii cu unt cu biscuiti de post (majoritatea biscuitilor Petit Beurre din comert sunt de post), puteti transforma reteta de salam de gutui intr-una de post ☐

Mod de preparare:

Puneti mai intai stafidele (alese si spalate) in rom, pentru minim 30 de minute, sa le cuprinda si sa se umfle.

Spalati gutuile, curatati-le de coaja si taiati-le cubulete. Puneti-le la fiert timp de aprox. 35 de minute in atata apa cat sa nu treaca peste ele. Adaugati apoi zaharul si mai lasati pe foc inca 1 ora. Amestecati din cand in cand.

Adaugati nucile taiate marunt cu cutitul (daca vreti le puteti macina) si stafidele scurse si mai lasati la fiert cca. 40 de minute sau chiar 1 ora. Compozitia trebuie sa le „lege” bine. Amestecati des in ultimele 20 de minute, ca sa nu se prinda.

Cand s-a racit, se adauga 100 g biscuiti pisati si 50 g biscuiti rupti in bucati mai mari, cacaoa si cateva picaturi de esenta de

rom si se amesteca totul foarte bine.

Se aseaza compozitia pe o folie alimentara transparenta sau pe o hartie de copt, umezita usor. Se ruleaza ca un salam si se pune la frigider pentru minim 5-6 ore (ideal ar fi sa stea peste noapte).

Inainte de servire, se tavalesteste prin nuca de cocos si se feliaza. E foarte aromat si bun!!! Dupa cateva zile, e chiar si mai bun!



Laura Sava

Vedetele retetei □

...surprinses de la inceput, verzi:



Laura Sava



Laura Sava

...pana la sfarsit, coapte:





Am avut multe gutui frumoase si mari anul asta, pacat doar ca din cauza greutatii nu prea rezistau sa stea atarnate in copac...

Astea sunt ultimele gutui din gradina noastra (mai am, dar sunt toate picate pe jos ☹)



Coțac cu cacao



Colac cu cacao: un „dulce” rapid si gustos!!

Si iata si colacul cu cacao de care va pomeneam la **checul cu branza dulce**...un chec foooarte bun...si foarte „ciocolatos” ☐

Daca nu aveti forma de guguluf, coaceti-l in forma clasica de chec!
Va iesi la fel de bine!

Ingrediente:

- 250 g faina
- 4 oua mari
- 200 g zahar
- 120 g unt (80% grasime)
- 35 g cacao
- 50-80 ml lapte (depinde de faina)
- un plic de praf de copt (10 g)
- zahar pudra pentru ornat

Mod de preparare:

Preparare aluat de chec:

Se topeste untul in microunde sau pe foc mic si se lasa sa se raceasca.

Se bat spuma cu mixerul ouale cu zaharul; se adauga apoi putin cate putin faina amestecata cu cacao si praful de copt, alternand cu untul topit si laptele.

Coacere:

Se unge o forma de guguluf sau chec cu unt si se tapeteaza cu faina; se varsa compozitia in ea.

Se da la cuptor la 180°C (foc potrivit) pentru aprox. 35 de minute (faceti testul cu scobitoarea).

Cand s-a racorit, se scoate cu grija din forma si se pudreaza cu zahar. Foarte gustos langa un pahar mare cu lapte, sau langa o cafea ☐





Poza veche, unde colacul cu cacao apare langa checul cu branza, pe care l-am facut cu bucatele mici de rahat:



Reteta preluata de la **Adriana Nicoleta**

Chec cu branza dulce



Am facut si refacut acest chec cu branza dulce de multe, multe ori...si tot nu ne putem satura de el!! L-am incercat si cu bucatele de ciocolata, si cu stafide imbatate ☐ , si simplu, pudrat putin cu zahar. E absolut delicios in toate variantele (si nu e doar pe placul copiilor! ☐)

Se prea poate sa fi observat ca multe dintre retetele mele vechi au o alta infatisare, si asta pentru ca am improspatat putin postarile vechi, adaugandu-le poze noi si, sper eu, mai ademenitoare.

Ceea ce s-a intamplat si cu acest chec delicios cu branza dulce sau ricotta, un plumcake care era inghesuit rau de un **colac cu cacao** ☐ , pe care acum il puteti savura si vizual, inainte de a-l prepara.

Ingrediente:

- 300 g branza dulce sau ricotta (de vaca sau de oaie)

- 200 g zahar
- 3 oua mari
- 220 g faina
- 50 ml lapte
- 1 plic praf de copt (10 g)
- un pumn de picaturi de ciocolata (50 g) sau stafide ori bucatele micute de rahat

Sfat: daca branza dulce e mai apoasa, adaugati 250 g faina!

E absolut delicios!!!





Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la foc potrivit (180 grade C); se tapeteaza baza unei forme de chec cu hartie de copt.

Se bat ouale spuma cu zaharul. Separat, se bate cu mixerul branza dulce sau ricotta, dupa care se amesteca cu ouale batute separat. Se adauga faina, sarea si praful de copt, cernute, si laptele.

Se adauga picaturile de ciocolata sau stafidele (puse cu o seara inainte in rom sau esenta de rom). Ca sa nu cada la fundul checului, puneti-le intr-o punga impreuna cu 1 lingura de faina si apoi agitati bine punga...de-abia dupa aceea adaugati-le la compositie si amestecati usor.

Se da checul la cuptor pentru circa 35 de minute. Cand e gata, se scoate din forma si se pune pe un gratar sa se raceasca.



E delicios!!!!!!

Aici, in varianta cu stafide..poza de prezentare prima data ☐



Laura Sava





Poza veche, unde checul cu branza dulce si rahat (foooarte bun in combinatia asta!!!), apare alaturi de colacul de cacao, pe care, de asemenea, l-am refacut:

```
[shashin type="photo" id="13277" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Reteta adaptata **Adriana Nicoleta**

Dovlecei cu smantana la cuptor



Stiu ca ultimele postari au fost duulci si pacatoase, asa ca v-am pregatit niste dovlecei cu smantana la cuptor tare gustosi!!

E o **mancarica** usoara si aromata, ce se pregateste rapid si foarte usor, cu un gust minunat, asa ca nu gasesc niciun motiv sa nu ii incercati ☐

Puteti servi **dovleceii** drept garnitura la friptura, daca nu concepeti o masa fara carne :))

Ingrediente:

- 2 dovlecei mijlocii
- 2 linguri unt
- 100 g smantana (fermentata, grasa)
- sare, piper
- o legatura marar verde tocat

Mod de preparare:

Curatati dovleceii de coaja si seminte, daca e cazul...dovleceii folositi de mine au fost mititei, asa ca nu a fost cazul ☐

Spalati-i si taiati-i in bucati potrivite. Fierbeti-i in apa cu sare timp de cca. 5 minute; scoateti-i apoi intr-o sita si lasati-i la scurs.

Ungeti cu unt un vas de yena sau o tava (mica); asezati in el feliile de dovlecel, presarati sare si piper si turnati deasupra lor smantana.

Amestecati usor si dati la cuptor pentru aprox. 20 de minute la foc potrivit (180 grade C).

Amestecati din nou, ca sa-i cuprinda bine sosul de smantana, si presarati cu marar tocat. Mai lasati la cuptor 10-15 minute, dupa care se servesc imediat...desi sunt foarte buni si reci ☐



Laura Sava

Tort Amandina



Laura Sava

Tort Amandina: absolut delicios!!

Dragilor, va povesteam acum vreo doua zile, la **prajitura Valurile Dunarii**, cat de mult iubeste mami a mea draga visinele si **amandinele** si de vreme ce prajitura cu visine v-am aratat-o deja, nu-mi mai ramane decat sa va invit la o felie de Tort Amandina!!!

Cu glazura de cumparat de data asta, fiindca imi era imposibil sa mai fac si fondantul (care, de altfel, ar fi fost un pic prea mult chiar si pentru noi ☹ , fiind foooarte dulce).

Ingrediente:

Blat:

- 6 oua
- 200 g zahar
- 30 ml apa
- 30 ml ulei
- 20 g cacao
- 8 linguri faina
- o lingurita praf de copt

Sirop:

- 400 ml apa
- 200 g zahar
- 2 plicuri cappuccino cu rom
- o sticluta esenta de rom

Crema:

- 3 galbenusuri
- 100 g zahar pudra
- 250 g unt
- 3, 4 linguri cacao

Glazura:

- fondant (reteta in curand ☹) sau 200 g ciocolata cu lapte

sau amaruie topita cu 25 ml smantana pentru frisca

Pentru voi, cu drag!!!



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Blatul: separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare si, de preferinta, intr-un bol de sticla, perfect curat si uscat.

In continuare, adaugati zaharul, apa si galbenusurile frecate cu ulei si amestecati totul foarte bine cu o spatula/lingura (nu cu mixerul), de jos in sus, usor, pana se incorporeaza albusurile.

Adaugati faina amestecata cu cacao (in prealabil cernute) si praful de copt. Amestecati usor intreaga compozitie.

Turnati aluatul intr-o forma de tort cu diam. de 26 cm, tapetata cu hartie de copt.

Lasati blatul la copt timp de cca. 30-35 de minute. Se lasa la racit apoi si se taie pe jumatate.

Urmatorul pas este pregatirea siropului: puneti toate ingredientele pentru sirop intr-o craticioara la fiert. Din momentul in care incepe sa fiarba mai lasam pe foc 5 minute. Se adauga esenta de rom si se lasa la racit.

Pentru crema, amestecati untul (la temperatura camerei) cu zaharul pudra. Mixati pana se dizolva zaharul, dupa care adaugati galbenusurile, rand pe rand, si cacaua; mixati bine pana se obtine o crema spumoasa.

Daca nu va place ideea galbenusurilor crude care apar la crema, nu le adaugati! Crema iese minunat si fara ele ☐

La final, asezati pe un platou prima jumatate de blat. Insiropati bine cu siropul rezultat apoi adaugati trei sferturi din crema. Asezati cealalta jumatate de blat deasupra cremei si insiropati din nou.

Suprafata tortului se glazureaza cu crema ramasa si cu crema de ciocolata pe care o faceti topind la bain-marie ciocolata rupta in bucatele impreuna cu smantana lichida.

Tortul Amandina se tine la frigider minim 3, 4 ore desi ar fi indicat sa-l tineti peste noapte. Inainte de servire se poate orna cu bomboane de ciocolata sau **trufe**





Delicios ca o amandina!!!!!!! ☐

Prajitura Valurile Dunarii



Prajitura Valurile Dunarii, o prajitura care m-a cucerit si pe mine! :))

Visinele nu au fost dintotdeauna preferatele mele dar, dupa ce an de an am rasfatat-o pe mami a mea draga cu cate un tort sau **prajitura cu visine**, mi-am schimbat atitudinea ostila ☐ Ea adora visinele (si **amandinele**), asa ca anul asta, de ziua ei, i-am facut aceasta delicatasa austriaca: Prajitura Valurile Dunarii!!!!

Am facut-o taare pe fuga si sincer nici nu credeam ca voi avea timp s-o si pozez (sunt totusi fericita ca se disting celebrele „valuri” pe care le face aluatul...si de unde i se trage numele).

Oricum, voi reveni cat de curand cu reteta traditionala de „Valurile Dunarii”, care se prepara cu o glazura groasa de ciocolata in loc de cacao, dat fiind faptul ca si aceasta versiune, mai putin calorica, s-a bucurat de un imens succes!!!

Ingrediente:

- un borcan compot de visine, fara samburi (720 ml) sau 2 pahare visine din congelator

Blat alb si negru:

- 250 g unt
- 200 g zahar
- un varf de cutit sare
- 4 oua mari
- 300 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- 30 g cacao
- 8 linguri lapte gras
- o lingurita esenta de rom

Crema:

- o portie **budinca de casa, de vanilie** (folositi doar 800 ml lapte)
- 180 g unt (80 % grasime)

Decor:

- cacao sau ciocolata rasa

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Scurgeti compotul de visine. Daca folositi visine din congelator, lasati-le la dezghetat si apoi puneti-le intr-o strecuratoare sa se scurga bine.

Preparare blat:

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zahar si sare pana se topeste zaharul (pana nu se mai simte atat de tare). Adaugati pe rand ouale, la un interval de 2 minute.

Amestecati faina cu praful de copt (cernute) si incorporati treptat in compozitia de unt. Subtiati putin aluatul cu cele 5 linguri de lapte.

Impartiti aluatul rezultat in doua parti. O jumatate se intinde intr-o tava (25 x 30 cm.) unsa cu unt si tapetata cu hartie de copt (in felul asta hartia de copt sta lipita de forma si puteti nivela frumos aluatul). Cealalta jumatate de aluat se amesteca cu lingurile de lapte ramase (3 linguri), rom si cacao si se intinde peste aluatul simplu, din tava.

Presarati apoi visinele bine scurse pe toata suprafata prajiturii si dati la copt cca. 25-30 de minute. Se scoate apoi si se lasa la racit.

Crema de vanilie:

Se prepara budinca de vanilie urmand pasii descrisi in reteta: **Budinca de casa**. Adaugati untul rece, taiat in bucatele, in budinca fierbinte si amestecati bine.

Finalizare prajitura:

Se acopera prajitura cu crema obtinuta (daca o puteti aseza in valuri, cu dosul unei linguri pe care o udati din cand in cand, si mai bine! ☐) si se presara cu cacao sau ciocolata rasa.

Se da la frigider minim 2 ore. Cu putin timp inainte de servire se mai pudreaza o data cu cacao si se taie in bucati.

„Valurile Dunarii” ☐



E deliciosa!!!!!!



Laura Sava

Sfat: Daca nu aveti nimic impotriva budincii din comert, puteti alege varianta rapida, si anume sa faceti o budinca din 2 plicuri de praf pentru budinca de vanilie asa cum o faceti in mod normal, scazand insa cantitatea de lapte de la 1 litru la 750 ml lapte. Se adauga untul, ca mai sus, in budinca fierbinte si se amesteca bine. Se acopera budinca cu folie transparenta pentru a nu face pojghita si se lasa la racit.

Budinca de casa



Laura Sava

Dragilor, m-am gandit ca poate ati vrea sa stiti cum e sa mananci o budinca de casa buna si-aromata, asa ca v-am pregatit o cupa mare de **budinca de vanilie** ☐ Un desert desprins din copilărie!

Noi, cand eram copii, nici nu mai asteptam sa se raceasca...iar oala stralucea pana ajungea in mainile mamei, la spalat :))

O puteti servi simpla (revin si cu varianta de ciocolata) sau o puteti cladi in forme pentru ca cei mici (si cei mari ☐) sa o manance cu-o si mai mare pofta!

O alta reteta de budinca, un pic mai altfel, gasiti aici: **Panna Cotta**

Ingrediente:

- 4 cani lapte (cana de 250 ml)
- 4 galbenusuri
- o cana zahar (nu plina)
- 1/2 cana faina sau amidon alimentar
- un varf cutit sare
- o lingurita extract (esenta) de vanilie
- 2 linguri mari de unt (50 g)

Sfat: albusurile ramase le puteti transforma, desigur, in **bezele!**

Mod de preparare:

Totul decurge foarte usor...si chiar v-as recomanda, daca aveti prea multe oua si nu stiti ce sa faceti cu ele...sa faceti din start portie dubla!!!

Asadar, prima data incalzeste laptele intr-o oala, la foc mic.

Separat, intr-un bol inalt, amesteca galbenusurile cu zaharul si sarea pana se spumeaza (1-2 minute, cu mixerul).

Adauga apoi faina cernuta si amesteca totul bine.

In continuare, toarna o cana de lapte fierbinte peste compozitia de faina si amesteca energic.

Toarna apoi intreaga compozitia peste laptele infierbantat (care e pe foc, la foc mic) amestecand incontinuu.

Budinca se lasa pe foc pana se ingroasa (cand incepe sa bolboroseasca e semn ca e gata ☐).

La sfarsit, adauga esenta de vanilie si untul, taiat in bucati, si amesteca din nou foarte bine. Un tel face minuni in punctul asta ☐

Lasa budinca la racit in boluri sau pahare (se pot pune si cateva bucati de biscuiti inaintre).

Serveste-o simpla sau cu fructe ori cu siropul de fructe preferat!!!

...sau cu orice altceva iti face placere: ciocolata, nuca de cocos, etc.



Foarte, foarte gustoasa!!!!!!



Dupa ce sta la frigider cateva ore, devine si mai buna!!!

Prajitura cu crema de cacao



Prajitura cu crema de cacao!!

Ne era taare pofta de-o prajitura cu crema de ciocolata dar, cum am ramas fara ciocolata (nu stiu cum de s-a intamplat asta ☹), am apelat la trucul cu crema de cacao ce seamana mult, mult de tot cu o crema veritabila de ciocolata. Aceasta **prajitura cu ciocolata** este un exemplu delicios in sensul asta.

Crema e minunata, iar blatul cu lapte batut e o revelatie!!!!!! Va sfatuiesc sa-l adaptati si la alte **prajituri**, la care poate blatul nu e tocmai punctul forte ☹

Ingrediente:

Blat cu lapte batut:

- 250 g unt
- 200 g zahar
- 4 oua
- 250 g faina

- un plic praf de copt (10 g)
- 35 g cacao
- 150 ml lapte batut

Crema de cacao:

- 2 linguri mari de cacao
- 4 linguri zahar
- 6 linguri apa
- 3 oua
- 150 g zahar
- 250 g unt

In plus:

- 100 g migdale (sau nuci ori alune)

Mod de preparare:

Preparare crema de cacao:

Se pregateste prima data crema de cacao, deoarece trebuie sa stea la frigider minim 3 ore. Astfel, incepeti prin a fierbe apa cu zaharul si cacaua timp de aprox. 10 minute, la bain-marie. Amestecati din cand in cand.

Amestecul de cacao trebuie sa se ingroase. Cand e gata, se da la o parte.

Se amesteca apoi ouale cu 150 g zahar, cu mixerul, timp de cca. 3 minute sau pana se spumeaza.

Se transfera compozitia pe baie de apa si se amesteca des. Se tine pe foc cca. 8-10 minute.

Se incorporeaza compozitia de cacao si untul in crema de oua fierbinte, se amesteca energic si se lasa la racit. Se tine la frigider minim 3 ore.

Coacere blat:

In acest timp, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se bate spuma untul moale, lasat din timp la temperatura

camerei; se adauga zaharul si se bate in continuare (cu mixerul ar fi perfect ☐).

Se adauga apoi ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Se cerne faina impreuna cu praful de copt si cacaoa si se adauga in compozitie. Se toarna laptele batut si se amesteca usor cu o spatula.

Se tapeteaza o tava (25 x 30 cm.) cu hartie de copt. Se toarna compozitia in tava si se netezeste. Se coace cca. 20 de minute (faceti testul scobitorii).

Se scoate apoi si se lasa putin sa se raceasca dupa care se rastoarna pe un gratar. Cu mare grija insa, fiindca blatul acesta cu lapte batut e foarte fraged. Se scoate hartia de pe fundul blatului si se lasa sa se raceasca.

Asamblare prajitura:

Blatul se taie pe doua nivele. Trebuie sa obtineti 3 blaturi subtiri, „capacul” fiind cel mai subtire (acela se va faramita la final).

De foarte mare ajutor v-ar fi un feliator de torturi, cum e acesta de la delicioasa **cupola de ciocolata** ☐ ...saaau, ati putea sa nu va stresati atat de tare si sa taiati blatul pe jumatate doar, obtinand 2 blaturi egale.

Se pun migdalele intregi intr-o tava de copt si se tin la cuptor cca. 4-5 minute la foc potrivit. Cand bucataria va incepe sa miroasa divin, e semn ca sunt gata ☐ ...se lasa apoi la racit si se macina.

Se scoate crema de cacao din frigider si se bate bine cu mixerul timp de cca. 2-3 minute. Se adauga migdalele macinate si se amesteca bine.

Se aseaza primul blat pe un platou, se toarna jumatate din cantitatea de crema si se niveleaza.

Se aseaza deasupra cel de-al doilea blat si se unge cu cealalta jumatate de crema.

Prajitura se orneaza cu blatul subtire, faramitat (se presarat cat mai uniform) si fulgi de migdale sau ciocolata rasa.



Sfat: Puteti insiropa blaturile cu un sirop simplu de zahar facut din 3 linguri zahar si 150 ml. apa, fiert cca. 8 minute. Cand se raceste se poate adauga o lingurita esenta de rom.

Musaca pentru copii



Stiu ca n-o sa credeti ce va spun acum, dar uneori habar n-am ce sa-i mai fac lui Bogdi de mancare! Aceasta musaca pentru copii, cu carne de pui si morcovi, inasa, m-a scos din incurcatura ☐

Bine ca mi-am amintit de zilele lui glorioase de la gradi, unde o savura cu placere! Ma rog, nu varianta asta ci cea clasica, cu straturi de **cartofi, vinete si carne tocata**. Foarte bune, amandoua :))

Ingrediente:

- 600-800 g carne de pui (pulpe, piept)
- 400 g morcovi
- 1 kg cartofi
- 3 cepe potrivite
- 1 lingura mare unt
- sare si piper, dupa gust
- 50 g unt pentru uns tava
- 100 g cascaval

Sfat: Musacaua va iesi la fel de gustoasa si cu carne de vitel sau curcan.

Mod de preparare:

Se fierbe carnea si legumele curatate in cca. 3 litri de apa. Cand au fiert foarte bine, se scot intr-o strecuratoare si se lasa la scurs (supa se pune deoparte si se va prepara cu galuste sau taitei).

Cartofii se paseaza impreuna cu morcovii; carnea se toaca marunt si se amesteca cu ceapa, tocata tot marunt.

Compozitia se sareaza si pipereaza dupa gust si se amesteca cu unt moale, scos din timp din frigider.

Se unge o tava (aprox. 20 cm x 30 cm) cu unt, apoi se pune un strat de piure de legume, un strat de carne, si tot asa pana se termina ingredientele.

Se rade cascaval si se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) timp de cca. 25-30 de minute.



Se poate servi cu **castraveti murati** sau cu orice altceva va place ☐

Tort Mousse au chocolat



Laura Sava

Tort Mousse au chocolat: un tort pliiin de **ciocolata!!**

Astazi sarbatorim iubirea, marea iubire care s-a infiripat intre mine si Cipi meu drag inca din liceu. Acest Tort Mousse au chocolat, extraordinar de fin si delicios a fost facut in amintirea acelor vremuri...

Au trecut foarte multi ani de atunci (din pacate) dar totul e atat de viu. Parca ieri treceam unul pe langa altul pe coridor...eu total indiferenta, bineinteles ☹ ...ca dupa ceva timp sa ne trezim in fata altarului, stransi la maini cu o batista, fericiti si emotionati...

Sunt 12 ani de-atunci dar il iubesc pe Cipi de-un milion de ori mai tare!!!!!!!!!!!!

La multi ani, iubitele!!! Tortul asta este pentru tine.

0 alta idee delicioasa, la pahar sau in cupe , aveti aici: **Mousse au Chocolat**

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 200 g ciocolata cu continut ridicat de cacao (minim 50%)
- 175 g unt
- 180 g zahar
- 3 galbenusuri
- 5 albusuri
- 40 g faina
- 100 g migdale macinate (sau nuci)

Spuma de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 200 ml smantana pentru frisca
- 450 ml smantana pentru frisca, batuta

- 100 g zahar pudra
- 3 foite de gelatina (optional)

Pentru ornat:

- pudra de cacao

Delicios!!!!



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 220 grade C (foc mare).

Preparare blat:

Se marunteste ciocolata si se topeste la bain-marie. Se lasa sa se raceasca. Se bate untul pana e cremos; se adauga ciocolata topita si se amesteca usor, cu o spatula.

Galbenusurile se bat spuma cu 100 g zahar si se incorporeaza in compozitia de ciocolata. Migdalele se amesteca cu faina (cernuta)

si se adauga si ele, amestecand usor. Albusurile se bat spuma cu restul de zahar (80 g) si se adauga in compozitia spumoasa, amestecand usor, de sus in jos.

Se tapetetaza o forma de tort cu diam. de 24 cm cu hartie de copt. Aluatul se toarna in forma si se pune la cuptor pentru cca. 8-10 minute. Dupa ce timpul s-a scurs, se reduce temperatura la 180 grade C (foc potrivit) si se lasa la copt pentru aproximativ 30 de minute.

Spuma de ciocolata:

Se marunteste ciocolata (sau se rade); se toarna peste ea smantana pentru frisca, data in clocot. Se amesteca bine compozitia si se lasa la racit.

Odata racita, se amesteca cu grija in smantana batuta cu zahar pudra (cu o spatula, usor, pentru ca crema sa ramana aerata).

Totusi, cred ca e bine de stiut ca, pentru o degustare fara peripetii, se poate adauga putina gelatina in crema (vreo 3 foi). Spuma de ciocolata e sacra, nu se pune gelatina veci pururi, dar n-
as vrea sa va traumatizati! ☐

Asamblare tort:

Se aseaza blatul pe un platou (nu are nevoie de insiropare deoarece e umed si „afanat”). Se inchide in jurul lui inelul detasabil al tortului si se adauga crema de ciocolata.

Se niveleaza si se lasa la frigider peste noapte. Acoperiti-l cu folie transparenta, daca vreți sa-si pastreze aroma.

A doua zi desprindeti cu un cutit ascutit si tinut in apa fierbinte (il stergeti cu un prosop) marginile tortului.

Manevrati-l cu mare grija! Spuma de ciocolata e „lipicioasa” ☐
...aranjati marginile cu o spatula ingusta pentru ca tortul sa isi recapete forma (spuma se va lasa usor). Lasati la frigider pentru inca 1-2 ore, neacoperit.

Ornare tort:

Inainte de a-l servi, pudrati din belsug cu cacao si desenati cu

degetul o inimioara!!! ...mai ales daca va sarbatoriti iubirea. Fata de iubit, sot, copil, caine sau pisica ☐





Nu v-am uitat nici pe voi!!!



...iar asta este pentru Cipi ☐



Cel mai spumos si delicios tort din lume!!!!!!!

Sfat: Puteti inlocui smantana pentru frisca cu frisca vegetala. Daca e deja indulcita, nu mai e nevoie sa adaugati zahar cand o bateti spuma.

Prajitura pufoasa cu visine



Zilele trecute ma laudam pe **facebook** cu visinele mele gustoase din gradina care au stat cuminti in congelator pana m-am hotarat sa refac o veche dar delicioasa **prajitura cu visine si branza dulce** ☐

Si de vreme ce s-a bucurat de atata succes, am mai sustras o „punguta” din congelator pentru inca o prajitura cu visine, una pufoasa si buuuuna, pe care vreau sa v-o arat chiar acum ☐

Ingrediente:

- 250 g unt
- 200 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 5 oua
- un varf cutit de sare
- 300 g faina
- 100 g migdale macinate sau nuci

- 3 lingurite praf de copt
- 100 ml lapte gras
- 2 pahare de visine proaspete sau de la congelator
- 150 g fulgi de migdale pentru ornat
- zahar pudra (optional)

Sfat: In locul visinelor proaspete sau din congelator puteti folosi visine din compot (720 ml), bine scurse.

V-am pastrat si voua!!!! ☐



Mod de preparare:

Scoateti visinele din congelator, lasati-le sa se dezghete putin, apoi puneti-le intr-o sita la scurs. Scoateti-le samburii, desigur ☐

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava de aprox. 42 cm. in lungime si 29 cm. in latime cu hartie de copt (eu am avut o tava mai mica si mi-a iesit prea inalta prajitura □).

Bateti spuma untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul si sarea; adaugati pe rand, ouale, batand bine cu mixerul dupa fiecare. Amestecati faina cu praful de copt si migdalele macinate si incorporati-le, impreuna cu laptele gras, in compositia cu oua.

Asezati aluatul si neteziti. Presarati fructele si fulgii de migdale pe aluat. Dati prajitura la cuptor, pe gratarul din mijloc, si lasati-o sa se coaca cca. 50 de minute (faceti testul scobitorii).

Scoateti tava si asezati-o pe un gratar sa se raceasca. Feliati-o dupa pofta □ , si serviti-o simpla sau pudrata cu zahar praf.





Langa o cafea merge de minune!!!!



Foarte, foarte buna!!!



Laura Sava

Ciorba din oase de porc



E inceput de saptamana, e intunecat si frig (de cand scriu la postul asta s-a inseninat ☺) asa ca va imbii cu un bol de ciorba din oase de porc, fierbinte si aromata, o **ciorbita de porc cu Legume**, gustoasa tare!!!

Se face usor si cu ingrediente putine, si ieftine, ceea ce nu e deloc rau, nu?! Va urez sa aveti pofta!!! Desert primiti maine ☺

Ingrediente:

- 5-6 oase de porc (cu ceva carnita pe ele ☺)
- 4 litri apa
- o ceapa mare

- 2-3 morcovi
- 1 radacina patrunjel
- 1 pastarnac mic (optional)
- jumătate de telina
- 4-5 cartofi potriviți sau o cescuta de orez
- sare, piper
- o legatura de marar
- zeama de la o lamaie, bors sau o cana zeama de varza (optional)
- smantana acra sau iaurt

Sfat: Daca vreti ca ciorba sa fie mai dietetica, nu mai caliti zarzavatul in ulei ci adaugati-l la fiert impreuna cu carnea de pe oase.

Mod de preparare:

Spalati foarte bine oasele de porc (in mai multe ape). Puneti-le apoi la fiert in apa rece, la foc mic, impreuna cu o lingurita de sare. Spumati ori de cate ori e nevoie si lasati sa fiarba la foc domol, cu capac, timp de aproximativ o ora.

Cand e gata, supa se strecoara iar carnea se ia de pe oase. Se pune din nou supa la fiert impreuna cu bucatile de carne. Zarzavaturile se curata, se spala si se dau prin razatoare sau se toaca marunt. Eu mi-am pus robotul in functiune ☐

Legumele tocate se calesc in doua, trei linguri de ulei, dupa care se adauga la supa. Se lasa sa dea in clocot si se adauga cartofii taiati cubulete sau orezul spalat. Se sareaza si pipereaza dupa gust si se lasa in continuare la fiert (cu capac). Cand zarzavatul si cartofii sunt fierte se adauga zeama de varza (fiarta separat si spumuita) sau borsul (acelasi procedeu ca si la zeama de varza) ori zeama de lamaie. Dupa cateva clocote, ciorba e gata!

Serviti ciorba cu marar verde tocat marunt sau tarhon (nu mult, pentru ca are o aroma puternica) si smantana sau iaurt.

Nu am pozat ciorba in felul asta, desi de obicei o „dreg” cu smantana si galbenus (imi place orice „a la grec” ☐), deoarece nu voiam sa stric culoarea frumoasa a ciorbitei ☐



Laura Sava



Va intrebati daca a fost gustoasa **ciorbita noastra**?! ...va spun eu: A fost!!!!!!!

Pui Cacciatore



Stiam ca nu am foarte multe retete cu pui pe blog (la „**vita**” e nasol rau ☹) asa ca v-am pregatit Pui Cacciatore, o reteta deosebita si usor de preparat!!!

Va invit, asadar, sa savuram impreuna aceste copanele de pui prajite cu sos aromat, langa o portie de **cartofi crocanti** ☺

Ingrediente:

- 6 copanele de pui (pulpe intregi)
- 1 lingurita rozmarin uscat
- 3 linguri ulei de masline
- o ceapa mare, rosie
- 5, 6 catei de usturoi
- un ardei gras
- 200 g ciuperci (optional)
- 100 g masline (optional)
- 400 g rosii intregi din conserva
- 75 ml vin rosu (1/2 pahar)

- 100 ml supa de pui
- sare, piper
- frunze de patrunjel sau busuioc pentru ornat

0 **mancare de pui** pe placul tuturor!!



Mod de preparare:

Se spala si se sterg copanele cu un servet de bucatarie. Daca folositi pulpe intregi de pui, taiati-le pe jumatate (se inlatura pielea daca vreti ca mancarea sa fie mai dietetica). Se presara cu rozmarin uscat.

Se pune la incins uleiul de masline, intr-o tigaie incapatoare, si se prajesc pulpele pe ambele parti pana ce se patrunde carnea. Cand sint gata, se scot pe o farfurie.

In uleiul ramas se adauga ceapa si ardeiul, taiate marunt, cat si cateii de usturoi taiati pe jumatate. Se lasa la calit pentru cca.

5 minute. Daca aveti masline sau ciuperci, acum e timpul sa le folositi ☐

Se adauga rosiile tocate (se pot folosi si rosii proaspete, doar ca va trebui sa le cufundati in apa clocotita pentru cca. 1 minut, pentru a le putea decoji) supa si vinul si se condimenteaza bine cu sare si piper.

Se pun pulpele la cuptor impreuna cu sosul de rosii, intr-vas acoperit, si se lasa sa fiarba inabusit timp de 30 de minute sau pana cand lichidul scade.

Daca e nevoie mai adaugati putina supa de pui, pe care o puteti avea la indemana punand din timp un bol de supa de pui la congelator. Eu asa fac intotdeauna. E foarte practic si comod doar sa scoti „paharul” cu supa din congelator atunci cand reteta o cere.

La sfarsit, lasati vasul descoperit (inca 10-15 minute) pentru ca pulpele sa prinda o crusta frumoasa, aurie ☐

Tort Skylanders cu visine si ciocolata alba



Fetelor, dragilor, nu va pot spune prin ce paleta larga de sentimente am trecut de ieri si pana acum!!! Ieri, in 25 septembrie, la 14:45, acum 8 ani de zile, l-am strans pentru prima oara in brate pe Bogdi meu iubit. Era cald si mititel, iar cand i-am simtit pielea si i-am pupat caputul umed parca s-a oprit timpul in loc...nu-mi vine sa cred ca are deja 8 ani!!!!

E atat de frumos, atat de gingas, atat de cuminte...nu ma gandesc decat la el. Tot timpul ☺

Si pentru ca el e viata mea, i-am facut tortul pe care nu a crezut o clipa ca-l va avea, **un tort** cu jocul lui preferat (pe Wii): Skylanders!!!

A fost foooarte fericit fiindca a devenit pentru o zi The Portal Master ☺ , iar eu la fel de fericita sa vad ca i-a placut.

Si ideea tortului, si tortul in sine!

Ingrediente:

Blat:

- 240 g unt
- 225 g zahar tos
- 5 oua mici
- 180 g faina
- 60 g migdale pisate
- 2 lingurite praf de copt

Sirop de zahar:

- 4, 5 linguri zahar
- 250 ml apa
- cateva picaturi de esenta de vanilie

Dulceata de visine:

- 350-400 g visine fara samburi (proaspete sau din congelator)
- 150 g zahar

Crema de ciocolata alba:

- 300 g ciocolata alba
- 250 g branza Mascarpone
- 50 g iaurt gras (grecesc)

Glazura de ciocolata:

- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 2 linguri smantana pentru frisca

In plus:

- o forma de tort cu diam. de 24 cm
- **martipan**

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Decongelati visinele; amestecati-le cu zahar si lasati-le cateva ore sa-si lase siropul (puteti face asta cu o seara inainte).

Puneti-le apoi pe foc, cu tot cu zeama, la fiert, la foc mic, pentru cca. 10 minute sau pana se evaporă lichidul (dar nu total, sa nu ramana seci).

Se macina la robot sau cu mixerul vertical (de mana). Daca nu aveti asa ceva, zdrobiti-le cu o furculita si treceti-le printr-o sita. Lasati la racit.

Preincalziti cuptorul la semnul 3 sau 170 grade C (foc moale). Ungeti usor o tava rotunda cu diametrul de 24 cm. si tapetati fundul cu hartie de copt.

Preparare blat:

Puneti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, intr-un castron incapator impreuna cu zaharul tos. Bateti cu mixerul cateva minute, pana se spumeaza (2-3 minute). Separati ouale; adaugati galbenusurile , unul dupa altul, amestecand bine dupa fiecare, in compozitia de unt. Adaugati faina cernuta impreuna cu praful de copt si migdalele macinate si mixati pana se omogenizeaza bine. Bateti albusurile spuma cu un varf de cutit sare si adaugati-le in compozitie, amestecand usor, cu o spatula, pana cand ingredientele se omogenizeaza si capata o consistenta cremoasa.

Turnati amestecul in tava si neteziti suprafata. Coaceti cca. 45 de minute, pana s-a rumenit si s-a copt (o scobitoare infipta in mijlocul blatului trebuie sa iasa curata). Lasati sa se raceasca 10 minute, apoi rasturnati blatul si lasati-l sa se raceasca pe un gratar.

Crema de ciocolata:

Puneti ciocolata alba intr-un castron termorezistent deasupra unei cratite cu apa care fierbe mocnit si incalziti usor 3-5 minute, amestecand din cand in cand, pana la topirea ciocolatei. Acesta este procedeul de fierbere la aburi sau cunoscuta bain-marie □ ...desigur, puteti topi ciocolata si la microunde, dar nu la putere mare pentru ca exista riscul „sa se taie”, ciocolata alba fiind foarte sensibila la topit (se fac pauze dese pentru a amesteca in ciocolata). Se amesteca apoi ciocolata topita, si putin racorita, cu mascarpone si iaurt. Se lasa deoparte.

Siropul:

Puneti apa cu zaharul la fiert pentru cca. 5 minute. Lasati la racit si adaugati esenta.

Finalizare tort:

Taiati blatul pe doua niveluri, pe orizontala (veti obtine 3 blaturi subtiri). Insiropati fiecare blat cu sirop de zahar (nu toate deodata, ci pe masura ce montati tortul). Asezati, asadar, un blat pe platou si intindeti deasupra jumatate din dulceaata de visine racita. Puneti peste stratul de visine jumatate din crema de ciocolata alba si nivelati. Deasupra, asezati cu grija cel de-a doilea blat. Intindeti cealalta jumatate de dulceaata de visine si restul de crema de ciocolata. Acoperiti cu ultimul blat.

Intindeti martipanul intre doua folii de plastic sau doua hartii de copt si imbracati tortul. Lasati tortul la frigider, infoliat, peste noapte.

Topiti ciocolata impreuna cu smantana pentru frisca la bain-marie sau la microunde. Amestecati energic. Daca e prea groasa, mai adaugati o lingura de smantana (rece). Veti obtine o crema densa dar matasoasa.

Puneti in mijlocul tortului o farfurioara intoarsa, cat sa cuprinda cercul puterii, unde vor sta eroii preferati ☐ , si glazurati tortul (pe portiuni mici), ajutandu-va de o lingurita. Taiati fasii de martipan si vopsiti-le cu colorant alimentar lichid, verde (din albastru si galben se obtine verde). Asezati lumanarile si pregatiti-va pentru petrecere!!! Noi am avut una pe cinste ☐



Poze cu cel mai scump copil din lume si cel mai fantastic si delicios tort ☐



Laura Sava



La multi ani, Bogdi, tu esti iubirea lui mami si a lui tati!!!!!!



**Lasagne cu sos ragu alla
Bolognese**

Laura
Sava



Un sfarsit de saptamana atat de frumos si insorit merita un rasfat culinar pe cinste, nu?! V-am pregatit, asadar, lasagne cu sos ragu alla Bolognese, o lasagna mai mult decat delicioasa, pe care o savureaza cu mare placere pana si Bogdi (pana acum, capitolul **paste** era pentru Bogdi un mare bleah ☐)

Ca o fac eu foarte buna, e clar ☐ , dar si Garfield are un cuvânt de spus la reusita asta ☐ , asa ca daca aveti copii mofturosi, urmariti-l pe motanul lesinat dupa lasagna si mancati impreuna o portie din aceasta minunatie. Ziua va deveni brusc foooarte frumoasa!!!!

Ingrediente:

Sos ragu:

- 450-500 g carne tocata (de vita sau amestec)
- o ceapa mare
- un morcov

- 3, 4 linguri ulei de masline
- 1 lingura **pasta de ardei cu rosii** sau 1 ardei rosu
- 1 cutie rosii cubulete (400 g) sau 1 sticla **bulion**
- 120 ml supa de pui, pregatita in avans sau apa
- 1/2 pahar de vin rosu (optional)
- sare, piper dupa gust
- jumatate lingurita busuioc, verde sau uscat, sau oregano

Sos Bechamel:

- 4 linguri unt
- 4 linguri faina
- 500 ml lapte
- sare dupa gust
- nucsoara

In plus:

- 12 foi de lasagne
- 400 g cascaval ras
- 150 g parmezan ras
- 50 g unt pentru uns tava

Mod de preparare:

Pentru Ragu: curatati ceapa si usturoiul, spalati-le si tocati-le. Curatati morcovul si taiati-l marunt sau dati-l pe razatoarea mare. Taiati cubulete ardeii (daca folositi pasta de ardei facuta in casa, nu mai e necesara operatiunea asta).

Legumele se calesc in ulei incins pentru cca. 2 minute apoi se adauga carnea si se amesteca totul bine.

Lasati pe foc inca 5 minute (oala se acopera cu un capac), amestecand des. Adaugati acum rosiiile sau bulionul si supa de pui ori apa. Condimentati bine cu sare, piper si verdeata. La final, turnati vinul si lasati la fiert timp de aproximativ 40-50 de minute.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Pentru sosul Bechamel, topiti untul intr-o tigaie, la foc mic; adaugati faina si amestecati. Turnati laptele (fierbinte) si amestecati incontinuu sa nu faca cocoloase. Lasati sa dea in cateva clocote, apoi luati de pe foc. Puneti sare dupa gust si condimentati cu nucsoara rasa.

Asamblare lasagna: ungeti o forma de sufleu (jena) cu unt, moale, tinut din timp la temperatura camerei. Turnati putin sos Bechamel (o lingura mare) pe fundul formei. Puneti 3 sau 4 foi de lasagne (depinde de forma pe care o folositi) pe stratul de bechamel. Rupeti foile la capete daca e nevoie, pentru a intra perfect in forma.

Acoperiti cu sos ragu (cateva linguri), adaugati un strat de sos bechamel (3-4 linguri) si cascaval ras + parmezan, cat sa acopere uniform umplutura. Continuati sa claditi straturi, alternand foi de lasagne, sos bechamel si cascaval ras. La sfarsit, se presara din belsug cascaval ras si parmezan.

Lasagna se tine la cuptor timp de 35-40 de minute sau pana cand se formeaza o crusta rumena si apetisanta!!!



Nu va spun cat e de buna si cat de usor, de fapt, se face!!! ...iar aici aveti o alta varianta: **Lasagne de macaroane** sau Pasticio. Si mai usor de preparat, dar la fel de delicioasa.

Prajitura cu gris



Laura Sava

Aceasta prajitura cu gris, insiropata cu lapte si mai mult decat delicioasa, ii este dedicata cu toata dragostea scolarelului meu preferat, **Bogdi!!!** A intrat cu maaare bucurie in clasa a doua (cate se pot intampla **intr-un an** ☐), asa ca l-am asteptat cu o surpriza dulce, se pare, chiar pe gustul lui.

Sper din tot sufletul sa o incercati si voi!!!

Ingrediente pentru cca. 10 bucati:

Pentru prajitura:

- 3 oua mari
- 6 linguri rase de zahar
- 9 linguri gris (pline)

Pentru insiropat:

- 500 ml lapte
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)

Pentru ornat:

- cateva linguri de frisca batuta
- fructe din dulceata

Mod de preparare:

Separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare. Amestecati galbenusurile cu zaharul, cu mixerul, timp de 2-3 minute. Adaugati grisul si albusurile spuma si amestecati totul usor, cu o spatula.

Ungeti o tava mai mica, de portelan, cu unt, de aprox. 25cm x 15cm (puteti sa folositi o tava de iena dreptunghiulara, dar sa fie cat mai groasa).

Presarati o lingura de gris si turnati compozitia. Dati la cuptor pentru cca. 25 de minute (maxim 30) la foc potrivit (180 grade C).

Cand prajitura e gata, se toarna laptele, rece, amestecat in prealabil cu zaharul vanilat (nu scoateti tava din cuptor si nici nu stingeti cuptorul) si se mai lasa 3 minute la cuptor. In timpul asta laptele va fi aproape in totalitate absorbit.

Nu scoateti imediat prajitura din cuptor, ci lasati-o sa se „aseze” 5 minute. De-abia dupa aceea se scoate si se lasa la racit.

Se taie in bucati potrivite si se savureaza!!! ☐ ...iar daca o vreti mai festiva, ornati-o cu moturi de frisca si fructe din dulceata.

Delicioasa!!!!

Refacuta recent (anul 2020):





Laura Sava



*Laura
Sava*



Sfat: Daca vreti ca prajitura sa fie extra-insiropata, folositi 600 ml lapte la insiroparea ei. Dar mai adaugati un pliculet cu zahar vanilat.

Pozele vechi:



Ma mir ca am reusit sa le surprind si pe astea :))



Laura Sava