

Tort de clatite cu portocale si caramel



Tort de clatite cu portocale si caramel: o combinatie extraordinara de gustoasa!!! O reteta unica, de care ne-am bucurat ori de cate ori am incercat-o!

Un „tort” mai bun decat asta nu cred ca am gustat vreodata!!! ☐
Si e si foarte usor de facut...si foarte de efect!!!!

Ingrediente pentru 8 portii:

- 5 foi de clatite (vezi reteta de la: **Clatite -reteta de baza**)

Umplutura:

- 350 ml smantana pentru frisca
- 60 g zahar pudra vanilat

- 6 portocale

Sos de caramele:

- 175 g caramele cu lapte
- 50 ml smantana pentru frisca

Decor:

- 50-100 g de nuci sau alune
- 1 portocala, curatata si desfacuta felii

Mod de preparare:

Pentru sosul de caramele, care se prepara primul, pentru a avea timp sa se raceasca, puneti frisca lichida, nebatuta, si caramelele intr-o cratita cu fundul gros si lasati la fiert, la foc mic, cca. 6-8 minute, pana se topesc:



Timpul se poate scurta daca folositi caramele cu lapte...un pic mai simple (adica mai moi), cum am folosit cu o alta ocazie: Caramellele lui Cipi! ☐



Laura
Sava

Lasati sosul de caramele deoparte, la racit.

Preparati apoi clatitele, incercand sa le faceti putin mai groase decat in mod obisnuit.

Pentru umplutura, puneti frisca rece, nebatuta, intr-un vas si bateti impreuna cu zaharul vanilat pana incepe sa se intareasca.

Desfaceti portocalele in felii:

Laura
Sava



Puneti o foaie de clatita pe un platou, acoperiti-o cu putina frisca si cateva felii de portocala:



Laura Sava



Laura Sava

Repetati operatia cu urmatoarele straturi pana consumati toate ingredientele , terminand cu o foaie de clatita goala.
Asezati apoi nucile sau alunele, cat si ultimele felii de portocala pe ultima clatita:



Laura Sava

Turnati deasupra sosul de caramele:



Puteti lasa tortul la frigider o jumatate de ora sau chiar si mai mult..sau il puteti servi imediat. Oricum ar fi, serviti-l cu pofta!! ☐



Noua ne-a placut foarte mult!



Sfat: daca reusiti sa inlaturati pielitele albe ale feliilor de portocala, va veti bucura de un gust si mai bun si mai intens!

**Budinca de clatite cu cacao,
banane, rom si miere**



O budinca extraordinar de gustoasa aceasta budinca de clatite cu cacao, banane, rom si miere!!!

Se poate servi fierbinte sau rece, cum am facut noi, cu un mot de frisca, cu inghetata sau sos de ciocolata.

Cele mai gustoase clatite de „ciocolata” ☐

La fel de gustoasa si cu bucati de ananas din conserva, taiat cubulete.

Ingrediente pentru 8 portii:

- 1 cantitate de compositie de **clatite cu cacao**

Pentru umplutura:

- 8 banane, taiate rondele

- 3 linguri rom
- 1 lingura zahar
- 1/2 portocala, zeama si coaja rasa

Pentru sosul de miere:

- 50 g unt
- 25 g faina
- 300 ml lapte
- 2 linguri miere
- 15 g fulgi migdale sau cocos (mai ales daca alegeti sa faceti varianta cu bucatele de ananas)

Pentru sosul de ciocolata (optional)

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 ml smantana pentru frisca

Aici aveti budinca refacuta:



Laura Sava

Laura
Sava



...iar aici aveti atat pozele vechi cat si modul de preparare ☐

Primul pas consta in prepararea clatitelor de cacao, dupa reteta de mai sus:



Incalziti cuptorul la semnul 5 sau 180 grade C (foc potrivit). Taiati bananele rondele:



Amestecati intr-un vas bananele, romul (esenta de rom), zaharul si zeama de portocale si turnati „sosul” peste bucatile de banane:



Intindeti clatitele pe masa si puneti umplutura in parti egale pe fiecare clatita:



Rulati clatitele si taiati-le in bucati de 2,5 cm lungime:



Aranjati bucatile de clatite intr-un vas termorezistent, tapetat in prealabil cu unt:



Pentru sosul alb, incalziti untul intr-o tigaie, adaugati faina si prajiti 1 minut, amestecand incontinuu. Luati apoi tigaia de pe foc si adaugati laptele treptat, amestecand bine. Puneti tigaia inapoi pe foc, lasati sa dea in clocot, amestecand bine si lasati sa fiarba la foc mic 2 minute, pana se ingroasa sosul. Lasati sa se raceasca, apoi adaugati mierea, amestecand bine. Turnati sosul peste clatite, presarati coaja de portocala si fulgii de migdale (pe care eu nu le-am mai pus). Bagati vasul in cuptor si coaceti 12-15 minute, pana se rumenesc migdalele.

Sfat: mierea se poate pune doar la sfarsit, dupa ce ati scos budinca din cuptor.

Daca vreti sa le serviti cu sos de ciocolata, topiti la bain-marie ciocolata si frisca (nebatuta), lasati 2-3 minute sa se raceasca si apoi turnati deasupra budincii sau direct in farfurie.



Detaliu:



Clatite



Laura Sava

Cand eram mici si eram intrebati ce „dulce” vrem sa mancam, spuneam

fara sa ne gandim de doua ori: clatite!!!!

Uneori erau „gogosi”, dar de cele mai multe ori erau **clatite** cu gem de prune, fiindca pe-atunci prunii ne acaparau gradina ☐

Ingrediente pentru 8 bucati:

- 150 g faina
- 2 oua mari, batute
- 1 praf de sare
- 300 ml lapte
- 25 g unt topit (sau ulei)
- ulei pentru prajit

Mod de preparare:

Puneti faina, cernuta in prealabil, intr-un castron. Faceti o gaura in centru, adaugati ouale batute si jumatate din lapte; bateti bine cu telul sau mixerul astfel incat sa obtineti o compozitie fara cocoloase. Adaugati treptat laptele ramas, untul topit si putina sare (cat luati cu trei degete). Bateti pana obtineti o compozitie semi-lichida.

Lasati sa stea minim 1 ora la rece. Etapa asta e obligatorie, daca vreti sa obtineti niste clatite perfecte!!!

Puneti cate un polonic de compozitie in tigaia de teflon incinsa, sau o tigaie cu fundul gros, si ungeti usor suprafata cu o pensula imbibata in ulei. Intoarceti clatita cu o spatula de inox, subtire, dupa 40-60 secunde, apoi mai lasati-o inca 30-40 secunde.

Asezati clatitele pe o farfurie si acoperiti-le cu un capac.

Eu am sarit peste etapa asta „clasica” de formare a aluatului pentru ca am shakerul „minune” de la Tupperware, in care pun toate ingredientele, odata, dupa care il scutur bine si gata aluatul, fara nici o cocoloasa ☐ Daca aveti un robot de bucatarie, si mai bine (puneti laptele prima data, apoi restul ingredientelor).

Asa mi-au iesit:





Le puteti savura cu gem, dulceata, crema de ciocolata. Eu aleg ultima varianta :)) ..desi sunt incredibil de bune si simple:



Sfat: Puteti folosi 150 ml lapte si 150 ml apa minerala (sau 100 g lapte batut) in loc de 300 ml lapte si chiar 180-200 g faina daca aluatul e prea lichid. Dar compositia trebuie neaparat tinuta la frigider cateva ore bune sau chiar peste noapte...ceea ce ar fi ideal!

Poza veche □

