

Crema Stracciatella la pahar



Crema Stracciatella la pahar: cadoul meu dulce pentru voi, cei care ma urmariti, poate chiar din anul 2007, de cand m-am hotarat sa pun pe „hartie”, ca intr-un jurnal deschis, bucurii, tristeti...si retete ☐

Au trecut 16 ani de atunci si, cum va spun de fiecare data, parca au trecut prea repede...dar ma bucur ca i-am trait alaturi de voi! Totul a inceput cu Bogdi dar incet, incet v-am cuprins pe toti. Acum suntem o familie mare si frumoasa (si gurmada, evident! ☐).

De crema mea Stracciatella s-au bucurat cel mai mult Cipi si Bogdi, carora le plac enorm **deserturile fara coacere**, cu biscuiti si multa crema (si nu foarte dulci). Dar si noi, eu cu mami, am fost incantate de gustul delicat si fin al „cheesecake-ului” la pahar, cu „picatele” de ciocolata.

Sper sa va placa si voua la fel de mult!!! Va imbratisez cu mare drag pe toti si va multumesc ca v-ati imbarcat in aceasta

calatorie...ce, sper eu, va dainui vesnic!

La sfarsitul postarii, va voi pune link catre toate aniversarile blogului meu, la care, multi dintre voi, ati fost partasi! La multi ani blogului meu si noua tuturor!!!!

Ingrediente pentru 4 pahare de 350 ml :

Crema Stracciatella:

- 500 g Mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca
- 160 g lapte condensat indulcit
- 100 g ciocolata cu lapte

Pentru stratul de biscuiti:

- 200 g biscuiti cu unt
- 50 g unt

Decor:

- 50 g ciocolata cu lapte

Sfat: daca nu gasiti lapte condensat indulcit, la conserva, preparati-l voi in casa: **Lapte condensat**

Si Rafi al nostru iubit a sarbatorit cu noi, cum stie el mai bine...adica tolanit, langa caloriferul de pe coridor :)) L-am tratat totusi si pe el cu niste biscuiti, dat fiind faptul ca nu are voie sa manance ciocolata..

Laura
Sava



Mod de preparare:

Prima data preparati crema Stracciatella, care se face foarte usor: bateti la robot sau cu mixerul crema Mascarpone (scoasa din timp de la frigider) pret de 1-2 minute.

Separat, bateti frisca lichida si rece pana prinde consistenta (nu e nevoie sa fie tare, ca pentru ornat).

Amestecati cele doua compozitii (eu tot la robot le-am pus) si adaugati laptele condensat indulcit, la conserva.

La sfarsit, adaugati ciocolata data pe razatoarea mare (puneti-o cateva minute la congelator, inainte de a o rade, pentru ca va va fi mai usor).

In continuare, topiti untul si pisati biscuitii; amestecati totul foarte bine.

Claditi straturi de biscuiti si crema in pahare inalte si ornati, daca vreti, cu bucatele de ciocolata.

Daca aveti rabdare si lasati paharele la frigider peste noapte, va veti bucura de cea mai gustoasa crema Stracciatella din lume!!! ☐

Cateva poze (te puuup, Cipi!!) cu acest desert festiv:



Ceva extraordinar de buun!!!! :))



Pentru voi! Pentru prietenia si dragostea cu care ma inconjurati!

Laura
Sava



Laura
Sava



Daca va face placere, puteti „savura” vizual toate creatiile mele
dulci, dedicate blogului meu, de la inceput si pana acum:

Aniversare blog