

Desert la pahar cu capsuni



Maine e ziua mea, dragilor, dar eu v-am pregatit inca de astazi o surpriza, un desert la pahar cu capsuni, aromat si mai mult decat delicios!!! Voi reveni inasa cu un tort special, pe care nu doar eu il voi savura, ci si Cipi meu drag, dat fiind faptul ca ziua lui e in 1 iunie! Dubla aniversare, duble bucurii!!!! Si sa nu-l uitam pe Bogdi, care de fapt nu are nevoie de o zi speciala pentru a fi rasfatat! ☐

Va imbratisez pe toti cu draaag si va multumesc ca ati asteptat cuminti pana cand am terminat cu „redecorarea” blogului. Sper din tot sufletul sa va placa noua lui hainuta! ☐

Ingrediente pentru 4 portii:

Pentru sirop:

- 100 ml apa
- 120 g zahar
- 6 linguri rom negru sau coniac

Pentru crema:

- 200 ml smantana pentru frisca (30% grasime)
- 150 g iaurt gras (grecesc)
- 50 g zahar pudra (vanilat)

In plus:

- 350 g capsuni, bine coapte
- 200 g fursecuri cu ciocolata sau pricomigdale

Mod de preparare:

Se prepara prima data siropul: se fierb, la foc mic, timp de aproximativ 10 minute, apa cu zaharul, amestecand din cand in cand. Se adauga romul sau coniacul si se lasa deoparte, sa se raceasca.

Se amesteca iaurtul cu zaharul pudra si apoi cu frisca batuta.

Din cantitatea de fursecuri cu ciocolata se opreste cate o jumatate de fursec pentru fiecare pahar (daca folositi pricomigdale, puneti doua bucati), iar restul se rup in bucati si se pun pe fundul paharelor.

Capsunile se taie in doua sau in patru (depinde de cat de mari sunt) si se aseaza peste bucatile de fursecuri din pahare. Apasati usor feliile de capsuni, pentru a se aseza cat mai bine in pahare.

Se adauga siropul rece peste capsunile din pahare (in mod egal), iar la final se pune crema (eu am pus crema doar pana la buza

paharului dar, ca sa nu va mai ramana crema, va sfatuiesc sa o puneti cu spritul sau sa faceti „moturi” de crema cu lingura, pana se termina).

Paharele se orneaza cu cate o capsuna intreaga (cu codita) si jumatatile de fursecuri sau cu cate doua pricomigdale. Se tin la rece cca. 30 de minute, dupa care se pot servi.

Au fost delicioase!!!



Pentru voi, prieteni dragi, cu mare drag!!! <3



Laura Sava

Sfat: daca vreti, puteti adauga in sirop o lingura zeama de lamaie.