

Tort Bounty cu nuca de cocos si ciocolata



Tort Bounty cu nuca de cocos si ciocolata, acesta este tortul nostru aniversar, de 15 ani de blog, la care m-am gandit foarte mult in ultimele zile...dar care, in situatia in care ne aflam acum, nu s-a putut materializa mai devreme...

Cincisprezece ani de blogging culinar, cu sute de retete (multe dintre ele incercate cu succes de voi) si multe amintiri frumoase din **calatoriile noastre** prin tara si prin lume, toate parca s-au regasit in acest tort festiv!!

Nu stiu ce s-ar fi intamplat daca Bogdi meu iubit nu ar fi fost ataaat de fascinat de trenuri, precum era la doar 2 anisori, cand i-am facut **tortul tren**..momentul in care am si inceput sa scriu pe blogul asta!!

Probabil ca tot aici as fi ajuns ☺ , pentru ca imi place prea mult sa gatesc si sa incerc tot felul de retete noi (in special, dulci) dar inspirata fiind de copilul meu scump, realizez ca toata povestea noastra a devenit cu muuult mai frumoasa!

O mare bucurie a fost si faptul ca v-am avut pe voi alaturi. Pe unii, inca de la inceput..pe altii, v-am „castigat” pe parcurs..dar numai impreuna cu voi am ajuns astazi sa sarbatorim atatia ani, cu luni, saptamani, zile si minute...

O viata de om ce a trecut parca-ntr-o clipa, dar nu in van! Iar pentru asta, va multumesc, din tot sufletul, voua!!!!

Ingrediente:

Blat cu chefir si nuca de cocos:

- 150 g zahar
- 2 oua mari
- 100 ml ulei
- 300 g chefir
- 250 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- un varf de cutit bicarbonat (2 g)
- 80 g fulgi de nuca de cocos

Crema cu dulce de leche de cocos si mascarpone:

- 2 conserve de lapte de cocos (800 ml)
- 200 g zahar
- 100 g fulgi de nuca de cocos
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule, la plic
- 500 g Mascarpone

Crema cu ciocolata:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 200 ml smantana pentru frisca
- 55 g unt (80% grasime)

Pentru ornat:

- 50 g fulgi de nuca de cocos

Pentru voi, prieteni dragi, cu toata dragostea!!! Cel mai bun tort cu nuca de cocos si ciocolata, dupa parerea mea ☐



Mod de preparare:

Crema de ciocolata:

Incepem prima data cu crema de ciocolata, care va trebui sa se raceasca complet inainte de a o folosi. Astfel, ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, se pune impreuna cu frisca lichida pe foc, pana cand se topeste ciocolata. La final, se adauga untul rece, taiat in cuburi, si se amesteca energic. Crema se lasa la racit.

Crema de cocos:

Urmeaza apoi crema de cocos, la care va trebui sa faceti mai intai **dulce de leche din lapte de cocos**, o „dulceata” din lapte pe care o aveti in varianta „originala”, aici: **Dulceata de lapte** si care se

prepara foarte usor: laptele de cocos din cele doua conserve, de preferat BIO, se pune la fiert cu zaharul, la foc mic, pana cand prinde consistenta unei creme. Asta intamplandu-se dupa cca. 40 de minute de fiert. Nu va stresati la gandul ca va trebui sa amestecati intruna in oala, pentru ca nu e nevoie decat de un pic de atentie in ultimele minute de fierbere.

Catre sfarsitul fierberii, puneti la inmuiat foitele de gelatina in multa apa rece si lasati-le cca. 10 minute. Daca folositi gelatina sub forma de granule, din plic, puneti doar 50 ml apa rece si lasati, tot asa, 10 minute sa stea.

Cand dulceata de cocos e gata, adaugati fulgii de nuca de cocos si amestecati foarte bine. Puneti acum si foitele de gelatina, scurse de apa, si amestecati din nou. Gelatina granule nu se mai scurge, ci se adauga asa cum e (granulele de gelatina vor „inghiti”, probabil, toata apa). La sfarsit, adaugati branza Mascarpone si amestecati totul foarte bine. Crema cu dulce de leche de cocos si mascarpone e gata!

Blat cu nuca de cocos:

In continuare, ne vom ocupa de blat. Un blat foarte reusit, pe care il puteti face oricand, ca desert separat ☐

Incalzim mai intai cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetam o forma de tort cu diametrul de 30 cm cu hartie de copt (doar baza).

Batem ouale cu zaharul pana se spumeaza, cu ajutorul mixerului. Turnam apoi uleiul si chefirul, amestecam scurt, dupa care adaugam compozitia uscata: faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul, plus fulgii de nuca de cocos. Compozitia pentru blat se rastoarna in forma pregatita si se da la copt pentru 10 minute la 180 grade C si inca 18 minute la 170 de grade C (foc mai mic). Blatul se lasa la racit in forma.

Asamblare tort:

Taiem blatul in 3 parti egale (eu am folosit un cutit zimtat, pentru ca, dupa atatia ani, mi s-a stricat **feliatorul de tort**). Un blat din cele trei, cel mai frumos, se aseaza inapoi in forma iar

forma se inchide cu inelul detasabil. Urmeaza un strat de crema de cocos iar deasupra lui, un strat de crema cu ciocolata. Urmam acelasi „tipar” pana cand terminam blaturile si cremele. Rapid si usor! :))

Tortul trebuie sa stea la frigider minim 4 ore dar eu va sfatuiesc sa il lasati peste noapte! Va fi mult mai gustos!

Inainte de a-l savura, il puteti orna cu fulgi de nuca de cocos. Cu siguranta, veti gasi un decor mult mai atractiv decat cel pe care l-am ales eu ☐



Un adevarat Tort Bounty!!!!



Am fost cu totii foarte incantati de el!



*Laura
Sava*



*Laura
Sava*

Il voi reface, cu mare drag, oricand ne va fi pofta de-un tort fin
cu nuca de cocos si ciocolata!!!



Prajitura cu dovleac si mac



Laura
Sava

Nu va pot descrie in cuvinte cat de minunata este aceasta prajitura cu dovleac si mac pe care am facut-o in urma cu cateva zile...si care a disparut imediat ce am facut-o! ☐ Are doua dintre cele mai indragite ingrediente de pe lista mea cu bunatati: dovleac si mac, asa ca nu putea fi decat delicioasa!!!

E extraordinar de buna si simpla, dar pudrata cu putin zahar praf, vanilat ar fi si mai bine, e suuper buna! :))

Ingrediente:

- 200 g unt
- 150 g zahar pudra (vanilat)
- 7 oua
- 100 g zahar brun
- 200 g mac macinat
- 300 g dovleac ras

- 100 g chefir sau iaurt
- 100 g faina
- 40 g amidon (sau tot faina)
- 1 lingurita scortisoara (pudra)
- 2 lingurite praf de copt

In plus:

- zahar pudra sau **crema Oreo**

!!! Noi am savurat-o si cu crema Oreo, de la delicioasele mele Oreo Cupcakes!

Un boboc de trandafir, nins, pentru voi ☐



Si sper ca la urmatoarea postare sa reusesc sa va arat si ghiociei care au crescut frumos de sub stratul subtire de zapada!

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aproximativ 20 x 30cm.

Se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul pudra pana se spumeaza usor. Se despart ouale iar galbenusurile se adauga, amestecand usor, in compozitia cu unt.

Separat, intr-un bol incapator, se bat albusurile cu zaharul brun pana se obtine o spuma tare (dar nu atat de tare ca pentru beza); se adauga macul macinat amestecat cu faina, praful de copt si scortisoara si se amesteca scurt. Se pune si dovleacul ras (pe razatoarea mare) impreuna cu compozitia de galbenusuri. La sfarsit, se adauga chefirul sau iaurtul, ori smantana acra. Se amesteca totul foarte bine, fara insa a exagera, iar compozitia rezultata se toarna in forma pregatita si se niveleaza.

Prajitura se coace cca. 50 de minute (nu mai mult!), chiar daca vi se pare ca e inca umeda...pentru ca asa e ea, „zemoasa” si aromata!!!

□







Prajitura cu mosmoane



Prajitura cu mosmoane: gustul copilariei!!

Nu stiu cati dintre voi cunoasteti aceste fructe, numite mosmoane, pe care noi, in Banat, le numim mormule, sau daca ati gustat vreodata o mosmoana sau scorusa, sau cum li s-o mai zice prin alte parti ale tarii, dar eu mi le amintesc foarte bine, pentru ca ani de zile ne-am bucurat de gustul lor minunat!

Mi-au marcat copilaria intr-un mod pe care nu il pot descrie! Vad bunici, zapada si foc in cuptor...si simt miros de paine proaspata...

Nu le-am mancat niciodata altfel decat crude dar, iata, dupa atatia ani, am reusit sa le captez aroma intr-o **prajitura cu fructe**, zemoasa, o prajitura de toamna tarzie, pe care am savurat-o cu totii, cu mare pofta: prajitura cu mosmoane!!!

Avem doi mosmoni tineri, care anul asta au fost parca in competitie unul cu altul ☐ ...ne-au dat atat de multe roade, si mari si mici, ceea ce m-a bucurat nespus.

Recunosc ca pe primele le-am mancat inca necoapte, atat de dor imi era de ele, dar ele se mananca bine parguite, coapte, moi.

Asadar, sfatul meu este, daca incercati aceasta reteta sau sunteti doar curiosi sa aflati ce gust au, sa culegeti aceste minunate fructe doar atunci cand sunt cu adevarat gata, adica cam pe-acum, pe la jumatatea lui noiembrie (le place si bruma, rezista pana-n decembrie).

Saaaau, daca le cumparati (sper sa gasiti prin pietete), sa le lasati sa se rascoaca. Nu se strica atat de repede ca alte fructe, asa ca le puteti lasa si doua saptamani, rasfirate pe un platou intins.

Sunt perfecte daca, atunci cand le apasati usor, le plesneste pielea iar pulpa e de-un maro inchis, aproape fermecator ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 360-380 g mosmoane (cca. 20-22 fructe, intregi, cu tot cu samburi si „mustati”, din care veti obtine 220-250 g piure de mosmoane)
- 150 g zahar brut
- 100 ml ulei
- 3 oua mari
- 125 g chefir sau iaurt
- 100 g faina
- 80 g alune
- 2 lingurite praf de copt
- o lingurita rasa de bicarbonat
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 5 g ghimbir cristalizat, ras pe razatoarea mica

Piure de mosmoane:

- 100 g piure de mosmoane (cca. 10-12 fructe mari)
- o lingura zahar brut

Crema de branza:

- 100 g crema de branza
- 50 g zahar pudra vanilat
- 100 ml smantana pentru frisca

Ornare prajitura:

- o lingurita scortisoara (pudra)

Poze cu vedetele retetei ☐

Iata mosmoanele noastre, nu foarte bine coapte...acum vreo doua saptamani:





Iar aici, pozate acum cateva zile, cand erau parguite, moi, perfecte!!!



De data asta eu l-am chemat pe **tati meu iubit** sa-mi tina companie in timp ce le pozez ☐ Si ce credeti?! A venit in graba, cu-asa o

mare bucurie, si mi-a cules un bol intreg!!!



Laura Sava



Laura Sava

Cand le-am adus inapoi, am observat ca am mai adus ceva odata cu ele...niste buburuze <3



Asta se pregatea sa isi ia zborul :))

Laura Sava



Mod de preparare:

Sa incepem cu mosmoanele ☐

Preparare piureu de mosmoane:

Se tin fructele de „mustati” cu o mana, iar cu cealalta se decojesc (apasati cu unghia in partea tugiata si trageți fasii de coaja).
Daca sunt bine coapte, se decojesc foarte usor!

Veti ramane cu pulpa fructului intacta:

Laura Sava



Acum, insa, devine un pic mai interesant ☐ ...pentru ca va trebui sa scoateti samburii din fiecare mosmoana, si aveti cate 5 in fiecare fruct :))

Daaa, e un pic cam migaloasa treaba asta, dar merita!

Eu am scos cat de mult am putut si de pe samburi (asta, cand nu i-am bagat in gura, ca sa mai grabesc un pic lucrurile ☐)



Laura Sava

Cand sunt gata, se fac piure cu ajutorul mixerului vertical.
Compozitia rezultata va arata ca un piure de mere:



Laura Sava

Pregatirea alunelor:

Iar acum trecem la alune ☐

...pe care tot tati meu drag mi le-a cules si spart (nu va mai pun poze cu alunul, fiindca am tot facut poze cu el), pe care va trebui sa le puneti intr-o tava si sa le coaceti la 180 grade C (foc potrivit) cca. 8-10 minute.

Le lasati apoi la racit si le macinati la robot:



Si mai am un ingredient special, pe care vreau de mult sa pun mana, ghimbir cristalizat, adica fiert in sirop de zahar si deshidratat.

E atat de buuun, am si mancat un cubulet pana cand l-am dat pe razatoarea mica pe cel predestinat retetei ☐



Toate minunatiile astea au intrat in reteta noastra de astazi!!! Pentru ca asa mi-am inchipuit eu prajitura asta (va dati seama ca e creatie proprie si sunt foarte mandra de ea?! ☺)

Coacere blat:

In continuare, pentru blat, se scade caldura cuptorului la 170 grade C (foc domol).

Se amesteca intr-un castron faina, praful de copt, bicarbonatul, un praf de sare (cat luati cu trei degete), alunele macinate si pudra de scortisoara.

In alt castron, mai mare, se bat ouale cu zaharul cateva secunde la putere maxima; se adauga uleiul, chefirul sau iaurtul si se amesteca totul bine. Se adauga piureul de mosmoane si ghimbirul ras si se mai amesteca o data.

Compozitia uscata (cu faina, etc.) se rastoarna peste compozitia umeda (cu piureul de mosmoane). Se amesteca pana cand toate ingredientele sunt bine incorporate.

Aluatul rezultat se toarna intr-o tava de aprox. 20x30 cm, unsa cu putin unt, in care ati presarat, cat mai uniform, un pumn de alune macinate (sau nuci).

Prajitura se coace in cuptorul incins cca. 30 de minute. Blatul va fi umed si fraged, asa ca trebuie neaparat sa il lasati la racit in forma.

Strat de mosmoane (piure):

Cand e rece, desprindeti cu un cutit marginile prajiturii, apoi puneti un platou peste tava si rasturnati blatul. Intindeti deasupra blatului piureul de mosmoane, facut din cele 10-12 fructe, si batut cateva secunde bune cu zaharul brut. Taiati prajitura in bucati potrivite.

Crema de branza:

Bateti crema de branza cu zaharul pudra si apoi cu frisca batuta. Faceti cate un „mot” de crema in mijlocul fiecarei bucati de prajitura si pudrati cu scortisoara.

Daca va e mai usor, asezati gramajoare de crema cu lingurita si apoi pudrati cu scortisoara. Va arata mai rustic ☐





A iesit nesperat de buna!!!! ☐





Laura Sava

Prajitura cu agrise si firimituri



Prajitura cu agrise si firimituri!!

Mai am vreo doua prajituri pe blog cu agrise, cu aceste fructe mici si pline de sanatate, de-un verde deschis naucitor, dar va mai aduc una, o **prajitura** cu agrise si firimituri, extrem de apetisanta!!!

E simpla si rapida, si o puteti face si cu alte fructe acrisoare, dat fiind faptul ca vremea agriselor a cam apus ☹ Eu am preparat-o mai demult, dar nu am reusit sa v-o arat.

Blatul e incredibil de bun, fiindca are chefir (il puteti inlocui cu lapte batut), iar „toppingul” crocant e exact acel „ceva” care il scoate si mai mult in evidenta!

Aici e o alta idee minunata cu agrise: **Prajitura cu coacaze negre si agrise**

Ingrediente:

Blat cu chefir:

- 4 oua
- 220 g unt
- 100 g zahar
- 350 g faina
- 250 g chefir
- un plic praf de copt (10 g)

Dulceata de agrise:

- 500 g agrise bine coapte
- 200 g zahar
- 200 ml apa

Pentru firimituri:

- 100 g faina
- 100 g migdale
- 100 g unt
- un varf de cutit scortisoara

Agrisele noastre, de care sunt taaare mandra (am avut doua tufe, dar una s-a cam uscat...)





Mod de preparare:

Se face dulceata de agrise prima data: se aleg agrise bine coapte,

soiul verde, frumoase, nepatate. Se spala in apa rece si li se inlatura coditele si „puful” negru. Se amesteca cu zaharul si se lasa sa stea cca. 2 ore. Se toarna apa si se pune totul la fiert, la foc mic, pentru aproximativ 25 de minute. Se lasa la racit in cratita si se mai amesteca, din cand in cand.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt (sau se unge cu unt si se tapeteaza cu faina ori cu nuca macinata) o tava de aprox. 20×30 cm.

Pentru blat, se bate untul cu zaharul pana se spumeaza usor; se adauga unul cate unul, ouale, si se amesteca bine. Se amesteca faina cu praful de copt si se cern deasupra compozitiei. Se adauga chefirul si se amesteca totul foarte bine. Aluatul rezultat se toarna in tava, se niveleaza si se coace 20 de minute.

In acest timp, se prepara firimiturile: se amesteca faina cu migdalele macinate (sau nuci) si untul rece, dat pe razatoare; se adauga scortisoara si se amesteca cu mainile, rapid, pana cand se formeaza „firimiturile”.

Dupa ce au trecut cele 20 de minute de copt, se scoate prajitura din cuptor (nu se inchide cuptorul!) si se toarna deasupra blatului dulceata de agrise. Se presara firimiturile, cat mai uniform. Se scade temperatura cuptorului la 170 grade C (foc domol). Prajitura se pune din nou in cuptor si se lasa la copt cca. 25 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca in tava, dupa care se portioneaza in patrate potrivite.

A fost foarte buna!!!



Laura Sava



Laura Sava



Pentru voi, cu drag! ☺



Salata de ridichi cu chefir

Laura
Sava



Am revenit cu salata de ridichi cu chefir pe care v-am promis-o si pe care am savurat-o alaturi de **puiul zemos**, facut in lut, si de prea-gustosii **cartofi crocanti**.

E o **salata usoara**, cu un gust absolut minunat, asa ca v-o recomand cu toata...pofta ☐

Noi am avut ridichi din propria gradina, astfel incat gustul ei bun s-a transformat din *doar bun* in *incredibil de bun* :)))

Ingrediente:

- 8 ridichi de luna
- 300 g ceapa alba
- 200 ml chefir
- o lamaie
- 30 g zahar
- 30 g mustar
- 2 rosii
- 1 legatura ceapa verde
- sare si piper, dupa gust

Salata gata: frumos colorata si apetisanta! Sper sa o incercati, daca nu anul asta, la anu', in primavara, neaparat!!! ☐



Iata-le, ridichile care se-ncapataneaza sa iasa, zi de zi, spre marea noastra incantare:



L-am prins si pe tati meu drag in toata povestea asta, caci el le-a ingrijit:



...si tot el, harnicutul, le-a si strans ☐



Mod de preparare:

Si-acum sa preparam salata: ridichile se curata, se spala si se taie felii:



Ceapa se curata, se spala si se taie rondele subtiri:



Se pun, apoi, in acelasi vas cu ridichile si se sareaza totul:



Chefirul se amesteca cu piperul macinat, zeama de lamaie, mustarul si zaharul:



Sosul de chefir se toarna apoi peste ridichile si ceapa, scurse de zeama:



Se aranjeaza salata in boluri:

Laura Sava



Ceapa verde se taie inele...in forma de inimioare ar fi si mai grozav, hihi...



Laura Sava

Salata se serveste ornata cu felii de rosii si presarata cu ceapa verde:



Chiar delicioasa!!!

**Tortulete cu mandarine si
chefir**

Laura Sava



O prajitura mai delicioasa si mai usoara decat aceste tortulete cu mandarine si kefir, nu cred ca ati mai mancat!

Cele mai gustoase prajiturele cu mandarine si kefir din lume!!!

Bogdi, dupa ce a gustat din ea, s-a declarat fan mandarine ☐

Ingrediente pentru cca. 24 bucati:

Pentru aluat:

- 125 g unt
- 100 g zahar
- 4 oua mari
- 200 g faina
- un plic praf de copt (10g)
- 5 lingurite praf de cacao
- o lingura de rom

Pentru crema:

- 2 conserve mandarine (de 312 g fiecare)

- 500 ml chefir
- 200 g zahar
- 10 foi gelatina alba (aprox. 15 g gelatina granule, adica un plic si jumătate)
- 200 ml smantana pentru frisca

Sfat: crema de chefir capata o aroma deosebita daca mandarinele sunt marinate in prealabil 15-20 de minute in rom alb!

E absolut delicioasa! Cu gust racoritor de mandarine!



Iar aici: [Tort cu crema de branza si mandarine](#), aveti o alta reteta cu mandarine, la fel de grozava! ☐

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

Preparare blat:

Pentru blat, se bate untul intr-un castron (untul sa fie moale, scos din timp de la frigider), cu mixerul sau telul, impreuna cu zaharul. Se inglobeaza apoi ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Faina se amesteca cu praful de copt si cacaua si se cern deasupra compozitiei. Se amesteca totul, usor, pana cand aluatul e omogen:



Se adauga apoi romul si se amesteca scurt:



Laura Sava

Aluatul se intinde cat mai uniform in tava:



Se coace timp de cca. 22-25 de minute, apoi se scoate din cuptor si se lasa sa se racoreasca:



Crema de chefir si mandarine:

Se desfac conservele de mandarine iar fructele se rastoarna intr-o strecuratoare; se lasa sa se scurga bine (se pastreaza sucul):



Laura Sava

Gelatina foi se inmoaie in apa rece din belsug timp de 10 minute. Daca folositi granule de gelatina, acestea se acopera cu apa (tot rece) doar cat sa treaca cu doua degete peste granulele din bol.

In acest timp, se amesteca intr-un bol incapator chefirul, zaharul si 3 linguri de suc de mandarine. Se lasa deoparte.

Se scurg apoi foitele de gelatina si se pun intr-o craticioara sa se dizolve la foc mic, amestecand continuu. Nu se lasa sa dea in fiert, pentru ca isi pierde proprietatile de inchezare (eu o „topesc” mai mereu la microunde, dureaza doar cateva secunde).

Daca folositi granule de gelatina, nu mai e nevoie sa o scurgeti de apa, datorita faptului ca va „absorbi” aproape toata apa din bol (o puneti la topit asa cum e).

Gelatina topita se adauga in compozitia de chefir si se amesteca

bine:



Intr-un alt bol, se bate frisca tare (smantana pentru frisca trebuie sa fie rece, de la frigider):



Laura Sava

...si se inglobeaza impreuna cu feliile de mandarina in crema de chefir:

*Laura
Sava*



Asamblare prajitura:

Aceasta compositie se repartizeaza peste blat, pe care eu l-am intepat din loc in loc cu un betigas si l-am insiropat cu suc de mandarine:

Laura
Sava



Prajitura se da apoi la frigider cca. 5-6 ore. Eu l-am lasat o noapte intreaga, cum fac cu toate torturile a caror crema contine gelatina...



Laura
Sava



Prajitura se taie bucati:



Laura
Sara



*Laura
Sava*

Laura
Sava



Tortuletele se garnisesc cu felii de mandarine si izmusoara (cine are ☐)

Laura
Sava



Detaliu

Laura
Sava



Poza veche □

