

Turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata



Turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata, aceasta este reteta de care ai nevoie cand se apropie Craciunul si nu ai chef de absolut nimic ☐

Poate doar de o cafea buna si de niste fulgi maaari care sa-ti bata-n geam!!!!

Se face mai usor decat un chec si satura multe persoane, asa ca v-o recomand cu mare drag!!!

Noi, cum avem o familie maaare (si minunata ☐), am fost incantati de aceasta prajitura de **turta dulce**, pufoasa si aromata!!!

Ingrediente:

Aluat de turta dulce:

- 250 g miere
- 100 g zahar brun
- 3 oua mari
- 1, 2 cubulete ghimbir cristalizat sau o lingurita ghimbir proaspat, ras
- o lingurita rasa cardamom pudra
- doua lingurite cu varf pudra de scortisoara
- 125 ml smantana pentru frisca
- 50 g iaurt natur
- 350 g faina
- o lingurita bicarbonat
- o lingurita praf de copt

Pentru umplutura:

- un borcan de piure de castane (350 g) sau aceeaasi cantitate de magiun de prune

Glazura si decor:

- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra
- 50 ml smantana pentru frisca
- stelute de ciocolata alba (optional)

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 35×40 cm.

Preparare aluat de turta dulce:

Puneti mierea impreuna cu zaharul brun (zahar brut, din trestie de zahar) intr-o cratita si lasati pe foc pana se topeste zaharul. Nu va ia mai mult de 1-2 minute, nu va speritati! □ Amestecati in tot acest timp. Se lasa apoi deoparte, sa se raceasca bine (sa fie calduta).

Se sparg ouale si se bat ca pentru omleta, dupa care se adauga in compozitia cu miere. Se amesteca totul foarte bine. In continuare, se adauga ghimbirul ras pe razatoarea mica (ori e proaspat, ori e zaharisit) si condimentele (puneti numai scortisoara, daca nu aveti ghimbir sau cardamom). Urmeaza smantana pentru frisca (lichida, nebatuta) si iaurtul.

Separat, intr-un alt bol, se amesteca faina cu bicarbonatul de sodiu alimentar, cu praful de copt si praful de sare; se cern deasupra compozitiei de mai sus si se amesteca bine.

Aluatul rezultat se toarna in tava pregatita si se niveleaza. Turta dulce se coace cca. 30 de minute (faceti proba scobitorii). Se lasa la racit in tava.

Cand e gata, se scoate din forma (ar fi de preferat o forma cu inel detasabil) si se rastoarna pe un platou (tineti cont de faptul ca blatul e fraged si pufos, asa ca manevrati-l cu grija), punand platoul deasupra si-apoi rasturnandu-l brusc. Blatul se taie pe jumatate:



Se umple cu piure de castane sau cu gem de prune (marmelada, magiun, ce aveti pe-acasa ☐), se acopera cu celalalt blat si se

lasa la rece pana cand e gata glazura.

Pentru glazura, se topeste ciocolata, rupta in bucatele mici impreuna cu smantana pentru frisca, lichida, pe foc foarte mic sau la microunde. Nu lasati pe foc decat pana in momentul in care vedeti ca ciocolata e aproape topita (se mai vad cateva bucatele de ciocolata in crema), pentru ca se vor topi datorita caldurii reziduale a vasului si pe masura ce veti amesteca in ea.

Se toarna apoi glazura de ciocolata deasupra prajiturii si se niveleaza. Se lasa sa se intareasca cca. o ora, dupa care se taie in cuburi mai mari.





De altfel, din momentul asta se si poate manca ☐ , numai ca eu am vrut sa-i dau un aer mai festiv si am creat cateva stelute de ciocolata alba.

Stelutele se fac usor, topiti ciocolata alba (nu o supraincalziti, pentru ca se poate taia) si amestecati des pana cand se topeste (ori la bain-marie, ori la microunde, cu pauze de cateva secunde). O turnati pe o hartie de copt in strat egal si o puneti la frigider sa se intareasca. Se stanteaza apoi stelute cu o forma mica de fursecuri.

Bucatile de turta dulce se orneaza cu stelute si se pot pudra cu putina scortisoara.

Sunt incredibil de bune!!!! ☐



Cea mai gustoasa turta dulce sub forma de **prajitura** din lume!!! :))



Fursecuri pline cu ciocolata



Fursecuri pline cu ciocolata: de neratat!!! Mai ales de sarbatori!
Dragilor, nu cred ca exista **fursecuri** mai bune si mai rapide decat

aceste **fursecuri cu ciocolata!!!** Ei, biiiine, poate ca exista, dar am vrut sa sune dramatic ☐

Oricum, va spun de pe acum, nu faceti doar o portie, pentru ca nici n-o s-ajungeti sa le gustati :))

Aluatul se face extrem de usor si rapid si nu are nevoie de cele minim 30 de minute de stat la rece. De fapt, nu are deloc nevoie sa stea la frigider (eu l-am lasat vreo 10 minute, fiindca aveam si alta treaba).

Fursecurile, odata formate, se pot da imediat la cuptor!!!

O sa va placa mult de tot, stiu sigur!!! <3

Ingrediente pentru cca. 20-24 de bucati:

- 70 g unt
- 120 g zahar brun
- un ou
- un praf de sare
- 150 g faina
- o lingurita rasa praf de copt
- 2 linguri cacao
- 100 g ciocolata alba
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza doua tavi mari cu hartie de copt. Ciocolata, si cea alba si cea cu lapte (sau neagra, daca nu le vreti atat de dulci), se toaca in bucatele mai mari. Se amesteca si se lasa deoparte.

Preparare aluat:

Untul, moale, scos cu cateva ore inainte din frigider, se bate cu zaharul cca. 1 minut sau pana cand se albesc usor. Se adauga oul intreg si se mai bate putin. Se amesteca faina cu praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt si cacao si se cern

deasupra compozitiei cu unt. Se amesteca totul foarte bine, apoi se adauga bucatelele de ciocolata si se amesteca din nou, energic, cu o spatula, avand grija ca bucatelele de ciocolata sa nu ramana doar intr-o parte a aluatului, si sa se distribuie uniform.

Aluatul se poate lasa la frigider 10-15 minute, daca aveti timp, dar daca nu, nu-i niciun bai, pentru ca fursecurile ies foarte bine si daca le formati imediat ☐

Coacere:

Se iau, asadar, gramajoare din aluat, cu o lingurita (se umple bine lingurita), si se pun pe hartia de copt, la distanta unele de altele, pentru ca se latesc la copt. Se coc cca. 10 minute (in cuptorul cu ventilator). Se lasa apoi sa se raceasca in tava.

Nu va ganditi ca nu s-au copt destul, fiind inca moi in centru, pentru ca se intaresc pe masura ce se racec. Cand sunt reci, se trece cu lama unui cutit la baza lor, ca sa se desprinda mai usor si se aseaza pe platou.

Nu va pot spune cu cata pofta se vor manca, pentru ca veti descoperi siguri! ☐



Sfat: zaharul brun se poate inlocui cu zahar alb, iar daca nu vreti sa folositi praf de copt, e in regula, nu-l folositi □ Fursecurile vor iesi minunat si fara, numai ca vor fi mai plate.

Briose de turta dulce cu ciocolata



Briose de turta dulce cu ciocolata, cu glazura de zahar si mandarine!!

De doua zile, de cand ma simt putin mai bine, tot rasfoiesc retete pentru Sfantul Nicolae si sarbatorile ce stau sa vina. Si, desi voiam sa va aduc o reteta de **turta dulce** ca pe vremuri, mi-am zis

ca mai bine va aduc niste **briose** de turta dulce cu ciocolata, atat de pufoase si-aromate incat veti atrage toti copiii de pe strada ☐

Turta dulce, ca sa iasa buna, trebuie sa stea, sa se odihneasca, macar o zi...macar vreo 5, 6 ore...timp pe care eu nu il aveam. Asa ca am ales briosele astea rapide, care ne-au cucerit pe toti!

Da, am gustat si eu un coltisor, ca se-auzeau prea multe exclamatii de placere :))

Ingrediente pentru 12 portii:

Pentru aluatul de briose:

- 160 g faina
- 30 g cacao
- 1 lingurita rasa bicarbonat
- 1 lingurita scortisoara pudra
- un praf de sare
- 10-15 g ghimbir zaharisit sau 1 lingurita ghimbir proaspat, ras
- 180 g zahar brun
- 75 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 2 oua mici
- 175 ml lapte batut
- 50 g ciocolata neagra
- 50 g ciocolata cu lapte

Glazura de zahar:

- 50 g zahar pudra
- 4, 5 lingurite suc de mandarine, proaspat stors sau apa

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de briose cu hartii speciale sau cu putin ulei si faina. Aveti grija la tava, sa fie adanca, nu ca tavile care au aparut mai nou

si care se preteaza mai mult la mini cheesecake-uri sau alte prajiturele. Tocati in bucatele mici ciocolata si ghimbirul cristalizat, daca folositi. Daca nu gasiti ghimbir sau nu va place, nu-l puneti! ☐

Preparare aluat de briose:

Intr-un bol mic, amestecati faina, cacaoa, scortisoara, bicarbonatul, praful de sare (cat luati cu trei degete) si ghimbirul tocat marunt sau ras pe razatoarea mica, daca e proaspat.

Intr-un alt bol, mai incapator, bateti zaharul cu uleiul de cocos, „inmuiat” un pic la microunde sau la foc mic (se poate si topi, nu e nicio problema) sau uleiul vegetal. Adaugati ouale si amestecati cateva secunde cu mixerul.

Cerneti deasupra bolului jumatate din amestecul de faina (bucatelele de ghimbir pot ramane in sita, le adaugati la sfarsit), apoi jumatate din cantitatea de lapte batut.

Amestecati bine apoi adaugati restul de faina si lapte batut. Nu insistati cu amestecatul! La sfarsit, adaugati ciocolata tocata in bucatele mici si amestecati din nou.

Coacere:

Puneti cate o lingura plina de aluat in fiecare forma, fara sa nivelati. Coaceti briosele cca. 25-27 de minute sau pana cand o scobitoare, pe care o infigeti in aluat, iese curata. Incercati din nou daca scobitoarea intra intr-o bulina de ciocolata ☐

Briosele se lasa sa se raceasca in forma, dupa care se deztelenesc cu grija marginile si se aseaza pe platoul de servit.

Pentru glazura:

Se amesteca zaharul pudra cu sucul proaspat stors de mandarine (sau portocale), ori cu apa. Se pune glazura, cat mai neglijent ☐ , deasupra brioselor si se mai asteapta putin pana cand se intareste.

Asta, daca puteti!!!! :))

Au iesit fenomenale!!!



Daca nu vreti sa faceti glazura, pudrati-le cu putin zahar praf, vor arata ca ninse ☐

...si nu bagati in seama pozele la bec ☹ , va rog!!!! Briosele sunt extraordinare!!!



Laura Sava



Prajitura Rațuca



Dragilor, Raluca, Ralu a mea mica, nepotica mea dulce, care ne-a bucurat inimile de cand s-a nascut, careia i-am facut **tortul Barbie** (ieri parca) si care mi-a modelat cei mai frumosi **morcovi din martipan** din toata lumea, a implinit acum cateva zile 18 ani. Optsprezece ani!!!!!!!

Astfel ca, in afara de felicitari, flori, pupici si urari incarcate de emotie, am ales sa-i fac un tort sub forma de **prajitura cu ciocolata** care sa ii poarte numele. Prajitura Raluca va fi de-acum prajitura ei, si-a tuturor ☐

A tuturor celor care adora ciocolata: neagra, cu lapte, alba!!!

Prajitura e varianta usor schimbata a tortului ei favorit: **Tort cu 3 feluri de ciocolata**, pe care il savureaza mereu cu placere. Si stiu c-o sa se supere pe mine ca zic asta, dar: Lалуuuu, te iubim!!!!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- 20 g cacao
- 5 g praf de copt (2 lingurite rase)

Crema de ciocolata neagra:

- 300 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 300 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta

Crema de ciocolata cu lapte:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 350 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 3 foi gelatina

Crema de ciocolata alba:

- 400 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 4 foi gelatina

In plus:

- rulouri cu crema de ciocolata
- 50 g ciocolata cu lapte pentru decor

La multi ani, draga noastra!!! Sa ti se indeplineasca toate visele!

<3



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Pentru blat:

Incalziti cuptorul la 165 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 35×24 cm.

Separati ouale; bateti albusurile spuma tare cu zaharul. Adaugati galbenusurile si amestecati usor. Amestecati faina, intr-un bol separat, cu cacaua si praful de copt si cerneti-le apoi peste compozitia de oua.

Amestecati cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica viteza, pana se incorporeaza complet. Aluatul obtinut se toarna in forma pregatita si se coace timp de 22-25 de minute. Se lasa apoi la racit.

Crema de ciocolata neagra:

Puneti pe foc smantana pentru frisca impreuna cu ciocolata rupta in bucatele si lasati pana se topeste. Dati deoparte si lasati la racit. Amestecati apoi cu frisca batuta si intindeti-o, cat mai uniform, peste blatul din forma.

Dati la frigider cca. 20 de minute. Aceasta crema se intareste cel mai repede si nu are nevoie nici de gelatina, asa ca va puteti apuca de cea de-a doua crema, cea cu ciocolata de lapte.

Crema de ciocolata cu lapte:

Inmuiati, in multa apa rece, cele 3 foite de gelatina; lasati sa se inmoaie cca. 10 minute. In acest timp, puneti pe foc smantana pentru frisca si ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, si lasati pe foc pana se topeste. Amestecati des!

Scoateti foitele de gelatina din apa, scurgeti-le si puneti-le in crema de ciocolata fierbinte; amestecati energic. Lasati crema sa ajunga la temperatura camerei si adaugati frisca batuta. Turnati apoi peste crema de ciocolata neagra si nivelati. Lasa cca. 35-40 de minute la rece.

Crema de ciocolata alba:

Puneti la inmuiat 4 foite de gelatina, tot asa, cca. 10 minute. Smantana si ciocolata alba, rupta in bucatele, se pun pe foc si se

lasa pana cand ciocolata se topeste. Se adauga foitele de gelatina, bine scurse, si se amesteca energic! Se lasa la racit si se amesteca cu frisca batuta. La final, se toarna cu grija peste stratul de ciocolata cu lapte. Cremele nu se amesteca intre ele, daca le asezati in felul asta, pe rand.

Finalizare tort:

Tortul se lasa neaparat la frigider peste noapte, iar cand e gata se orneaza cu rulourile de napolitana. Le puteti lasa pe toate la fel, sau le puteti intercala, cum am facut eu, cateva mai mici si cateva mai mari ☐

Ca sa se prinda bine de tort, puteti sa ungeti marginile tortului cu putina frisca sau crema. Pentru efectul de panza de paianjen (de pe suprafata tortului), topiti ciocolata, puneti-o intr-o punga si taiati cu o foarfeca bine ascutita varful (foarte putin). Trasati linii paralele si apoi, cu o scobitoare, treceti peste ele, de sus in jos (perpendicular, peste liniile trasate cu ciocolata). La mine, de emotie, efectul a fost cam sters ☐ ...dar lui Ralu i-a placut si-asa, asa ca am fost fericita!!!

A fost delicios si pe placul sarbatoritei mele speciale!!! ☐

Cheesecake cu struguri la pahar



Cheesecake-urile sunt din start delicioase, iar daca sunt si „no-bake”, adica fara coacere, sunt dublu delicioase!!! ☐ Cum e si acest cheesecake cu struguri la pahar, pe care l-am facut pentru marea sarbatoare de astazi, a Sfintei Marii.

La multi ani tuturor celor care poarta numele preafrumos al Fecioarei Maria!!!!!!

Preparati acest **desert la pahar** si bucurati-va de aceasta zi tarzie de vara ☐

Ingrediente:

- 800 g boabe de struguri
- 200 g biscuiti cu unt
- 50 g ciocolata cu lapte
- 250 g mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca (neindulcita)
- 80 g zahar pudra (vanilat)

Astia sunt strugurii nostri copti, si partial copti ☐ , de anul asta, un pic mai „robusti” decat cei de acum cativa ani: **Prajitura cu struguri si mousse de vin**





Mod de preparare:

Eu am pus si struguri mai mari, si mai mici, galbeni, verzi, negri...iar la final a fost o explozie de gusturi!!!

Spalati boabele de struguri, frumoase si bine coapte, in apa rece. Taiati-le apoi pe jumatate cu un cutit foarte bine ascutit si scoateti samburii. Stiiu, chestia asta dureaza ceva, dar merita! □ Lasati apoi deoparte.

Macinati biscuitii la robot sau cu sucitorul (se pun intr-o pungă). Tocati marunt ciocolata cu lapte (tineti-o 5 minute la frigider inainte de a o toca) si amestecati-o cu biscuitii pisati.

Bateti branza mascarpone cu mixerul cateva secunde; adaugati zaharul pudra si mai amestecati un pic.

Bateti frisca intr-un bol separat si inglobati-o in crema de mascarpone. Asta e crema! ☐

Asamblare:

Puneti un strat generos de struguri la baza paharelor (se poate pune si un strat subtire de crema, daca vreti, cum am pus eu in paharele mari, pentru a contrasta cu celelalte pahare).

Puneti doua linguri pline cu crema si acoperiti cu doua, trei linguri de biscuiti. Asezati din nou boabe de struguri, crema si biscuiti pana cand se termina ingredientele. Le puteti pune si in alta ordine, nu conteaza :))

A fost incredibil de bun, trebuie neaparat sa-l incercati!!!! E ridicol de usor de facut!!!



Laura Sava



Acelasi cheesecake, intr-o alta prezentare ☐

La noi s-a evaporat rapid, dar daca reusiti sa il lasati peste noapte la frigider, va fi muuult mai bun!!!

Laura Sava



Laura Sava



Prajitura Duo de ciocolata



Prajitura Duo de ciocolata: cu crema de ciocolata alba si neagra!!

Dragilor, multi dintre voi stiti deja cat de fantastic e **tortul cu trei feluri de ciocolata**, dar poate ca l-ati pastrat mai mult pentru ocazii speciale. Prajitura de astazi, pe care am numit-o Prajitura Duo de ciocolata, este foarte asemanatoare tortului, avand un blat decadent si plin de ciocolata si doua creme de ciocolata spumoase si delicioase!!!

E o prajitura pe care o puteti face oricand, impreuna cu cei dragi, fara vreun motiv anume ☐

Inspiratia mea a fost **Coseli Arome Esentiale**, cu ajutorul carora am reusit sa adun toata familia impreuna. Mi-a placut tare mult conceptul lor "Prajituri pentru ai tai, facute cu ai tai", care sper sa va fie si voua o sursa delicioasa de inspiratie si sa va aduca multe momente frumoase si dulci ☐



Ingrediente:

Pentru blat:

- 200 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 220 g unt (80% grasime)
- 6 oua
- 150 g zahar
- 100 g faina
- 30 g cacao
- 2 lingurite praf de copt Coseli

Strat de ciocolata neagra:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 500 ml smantana dulce pentru frisca
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 2 plicuri zahar vanilinat Coseli (16 g)
- 3 galbenusuri (oua mari)

- 130 g zahar pudra
- 1 lingurita superesenta de rom Coseli

Strat de ciocolata alba:

- 200 g ciocolata alba
- 150 ml smantana dulce pentru frisca

Laura Sava



Mod de preparare:

Crema de ciocolata alba:

Prima data se pregateste crema de ciocolata alba, pe care va recomand sa o faceti noaptea, inainte de culcare ☐ , pentru ca trebuie sa stea la frigider peste noapte.

Se amesteca ciocolata rupta in bucatele cu frisca lichida si se topesc la bain-marie sau la microunde. Se amesteca foarte, foarte bine, sa nu ramana bucatele de ciocolata netopita, si se pune la frigider (se acopera cu folie transparenta).

A doua zi, se incinge cuptorul la 170 grade C (foc domol) si se tapeteaza o forma de aprox. 20x30 cm cu hartie de copt.

Preparare blat de ciocolata:

Se pun intr-un bol ciocolata (rupta in bucatele) impreuna cu untul rece, taiat in cuburi, si se lasa la microunde sau la bain-marie pana cand se topesc; se amesteca bine si se lasa sa se raceasca putin.

Se separa ouale; galbenusurile se adauga in crema de ciocolata calda si se amesteca energic. Albusurile se bat cu un praf de sare cateva secunde, apoi se adauga zaharul in doua, trei reprize si se bat in continuare, pana cand se intaresc. Se lasa deoparte.

Faina se amesteca cu praful de copt si cacaua si se cern deasupra compozitiei de ciocolata; se omogenizeaza bine. La final, se adauga jumatate din cantitatea de spuma de albus; se amesteca usor cu o spatula si-apoi se adauga si celalalta jumatate. Veti obtine o compozitie spumoasa.

Aluatul de toarna in forma pregatita si se coace cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit in forma. Veti vedea ca dupa copt blatul se strange, nu mai umple forma, asa ca va trebui sa ii acordati un pic de sprijin ☐ Eu am umplut „golurile” cu hartie de copt, facuta sul, si cu bucati de carton. Va sfatuiesc sa faceti la fel, pentru ca altfel crema nu se va aseza frumos.

Crema de ciocolata cu lapte:

Se pune gelatina la inmuiat in apa rece. Daca folositi foite de

gelatina, inmuiati-le in multa apa rece cca. 10 minute, iar daca folositi gelatina granule, puneti-le in cca. 150 ml apa rece. Le lasati la inmuiat tot atata.

In acest timp, se amesteca galbenusurile cu zaharul pudra si zaharul vanilinat cateva secunde, la viteza maxima (cu mixerul), pana se spumeaza usor. Se toarna 300 ml frisca lichida, nebatuta, din cantitatea totala de frisca, si se amesteca bine cu crema de galbenusuri. Se pune compozitia rezultata la foc mic si se lasa cca. 5 minute, amestecand mereu.

Se da deoparte apoi (nu se stinge focul) si se adauga ciocolata cu lapte, rupta in bucatele. Se mai tine pe foc pana cand se topeste ciocolata. Gelatina foarte se scurge de apa si se adauga in crema fierbinte de ciocolata; se amesteca foarte bine, pana se topeste. Daca folositi gelatina granule, trebuie sa stiti ca nu se scurge, se pune asa cum e.

Compozitia se lasa la racit. Cand e rece, se pune esenta de rom si se amesteca foarte bine. Frisca ramasa (200 ml) se bate tare si se inglobeaza in compozitie.

Asamblare prajitura:

Crema de ciocolata se toarna peste blat si se niveleaza. Se lasa la frigider 2-3 ore, dupa care se toarna crema de ciocolata alba deasupra, batuta cca. 2-3 minute inainte (cu mixerul), pana cand prinde consistenta.

Se decoreaza cu floricele sau cu orice vreti voi ☐ , e delicioasa oricum!!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Va pup dulce, dragilor, feliile astea delicioase-s pentru voi!!!



**Cheesecake la tava cu ciocolata
si unt de arahide**



Untul de arahide nu e chiar pe placul oricui, astfel ca nu te poti comporta decat intr-un singur fel atunci cand vine vorba despre el: admiti ca il adori sau ca-l detesti!!! ☐ Bogdi meu drag il iubeste!!! De ziua lui, acum doi ani, cand era inca in „febra” Minecraft, i-am facut un **tort** pliiin cu unt de arahide. Astazi va arat un cheesecake la tava cu ciocolata si unt de arahide, pe care i l-am facut tot lui.

Pentru ca asa am simtit eu ca ii pot ridica moralul, acum, in pragul tezelor si al stresului de final de an scolar.

Si am avut dreptate: i-a placut la nebunie!!!! :))

Ingrediente:

Blat de biscuiti:

- 380 g biscuiti (cu unt)
- 200 g unt

Umplutura:

- 125 g unt de arahide
- 150 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra (minim 50 % cacao)
- 200 g smantana pentru frisca
- 200 g zahar pudra
- 2 oua
- 500 g branza Quark
- 60 g amidon (sau 50 g faina)
- 100 ml lapte

In plus:

- 150 g nuci caju

!!! Daca va place cum arata si va face rau cu ochiul ☹ , dar nu va place untul de arahide, inlocuiti-l cu aceeaasi cantitate de nutella. N-am incercat, dar ma gandesc ca ar fi idee buna!!! Dati-mi de stire, va rog, daca il incercati in felul asta!!! De asemenea, daca nu gasiti Quark, folositi 250 g crema de branza (Philadelphia)+250 g iaurt gras (cremos).

0 bucatica de **Cheesecake** pentru voi!!



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se unge o forma de aprox. 20 x 30cm cu ulei.

Se piseaza biscuitii la robot sau se pun intr-o punga si se zdrobesc cu sucitorul de lemn. Se topeste untul si se amesteca cu biscuitii. Compozitia se rastoarna in forma pregatita si se niveleaza cu dosul unei linguri. Se da la cuptor pentru cca. 7 minute, dupa care se scoate si se lasa deoparte. Nu stingeti cuptorul!

Pentru umplutura, se rupe ciocolata (si cea cu lapte si cea neagra) in bucatele si se amesteca cu smantana dulce, lichida. Se pun intr-o craticioara si se tin pe foc mic, pana cand se topeste ciocolata. Se adauga untul de arahide in ciocolata fierbinte si se amesteca totul foarte bine.

Separat, intr-un bol, se bat ouale cu un praf de sare (cat luati cu trei degete); se adauga zaharul pudra si se amesteca cateva secunde

bune, pana se spumeaza usor. Se toarna quark-ul si-apoi laptele amestecat cu amidonul, putin cate putin, ca si la budinca. La sfarsit, se adauga compozitia de ciocolata si unt de arahide. Se toarna amestecul rezultat in forma, peste stratul de biscuiti copti si se scutura usor tava, pentru a obtine o suprafata neteda. Nucile caju (puteti folosi alune sau nuci) se toaca cu cutitul si se presara, cat mai uniform, deasupra cheesecake-ului.

Se coace cca. 35 de minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca la temperatura camerei. Se pune apoi in frigider si se lasa peste noapte.

A doua zi, se feliaza in bucati potrivite, care se pot orna cu ciocolata topita, si se savureaza!!!! ☐





Trandafirii nostri mi-au inspirat si-nveselit postarea:





Laura Sava

Pentru Bogdi meu drag...si pentru voi ☐



Prajitura Kinder Pinguini



Prajitura Kinder Pingui este o minunatie de prajitura (reteta o am de la **Laura Laurentiu**), pe care eu am ales sa o transform in tort. Intr-un tort deosebit, facut pentru o ocazie speciala, cea a sarbatoririi celor 4 anisori ai lui Bogdi ☐

Ingrediente:

Foi:

- 10 oua
- 200 g zahar
- 2 pachetele zahar vanilat (20 g)
- 5 linguri pline cu gris instant, fin (pentru bebelusi) sau 5 linguri de pesmet alb fin
- 5 linguri pline cu faina
- 5 linguri pline cu cacao amara
- 5 linguri miere (de salcam)
- un pachetel si jumatate praf de copt (15 g)
- un praf de sare
- 50 ml lapte

- 270 ml ulei

Crema:

- 700 ml smantana pentru frisca
- un pachetel de gelatina instant sau 2 pachetele de intaritor de frisca
- 3 linguri **lapte condensat** sau simplu
- 2 linguri miere
- 1/2 lingura esenta de vanilie sau 2 plicuri de zahar vanilat

Glazura 1 (peste crema)

- 120 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 70 g unt
- o lingura apa
- 2 linguri ulei

Glazura 2 (pentru finisarea prajiturii)

- 220 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g unt
- 3 linguri ulei
- o lingura apa
- o lingura zahar praf

Mod de preparare:

Preparare blat:

Pentru blat, se separa ouale, bateti cele 10 galbenusuri cu zaharul si cu zaharul vanilat cateva minute pe viteza cea mai mare pana amestecul e o crema densa. Adaugati faina, praful de copt, cacao si grisul (in cazul meu pesmetul). Mixati usor... adaugati laptele si uleiul, adaugati mierea. Amestecati usor cu cele 10 albusuri batute ca zapada (spuma tare) cu praful de sare.

Daca aveti cuptor cu ventilatie, coaceti doua foi deodata, in doua tavi mari (de la aragaz), tapetate cu hartie de copt la 165 grade pt. 12-13 minute. Daca aveti cuptor normal, coaceti foile pe rand, la 175 grade. Le lasati sa se raceasca fara a indeparta hartia.

Glazura 1:

Intre timp, se prepara glazura 1, din toate ingredientele care se amesteca pe foc, topindu-le, fara a fierbe. Se lasa deoparte sa se raceasca.

Se mixeaza frisca pe viteza mare pana se intareste bine. Se adauga gelatina sau 2 pachetele de intaritor de frisca. Se adauga laptele (se poate folosi si lapte condensat) mierea, esenta si se mixeaza din nou bine.

Asamblare prajitura:

Foile s-au racorit deja, asa ca trecem la asamblarea prajiturii:
– pe una din foi se pune jumătate din crema, netezind foarte bine, ajutandu-ne, la nevoie, de un cutit umed cu lama lunga.
– peste crema se pune glazura preparata, pastrata la temperatura camerei, apoi se da prajitura la congelator cateva minute, doar cat sa se intareasca glazura.

Glazura 2:

Se prepara identic ca si prima, din toate ingredientele specificate.

Finalizare prajitura:

Se scoate prajitura cu glazura intarita din congelator si deasupra se pune, lingura cu lingura, restul de crema, niveland foarte bine suprafata.

Peste crema se rastoarna a doua foaie, cu hartia in sus, apasam usor pe toata suprafat hartiei ca sa adere foaia la crema, apoi indepartam hartia.

Suprafata prajiturii se glaseaza cu glazura 2 si se da din nou la congelator pana la intarirea acesteia.

Se taie cu un cutit inmuiat mereu in apa fierbinte.

Eu bineinteles ca nu am rezistat tentatiei de a dubla crema de cioco din mijloc, iar deasupra am pus doar frisca pentru ca voiam sa-i fac lui Bogdi un tort Wall-E and Eva numai ca nu l-am mai gasit pe Wall-E!!! ☐

Aici sunt unele dintre cele mai dichisite bucati, pe care le-am mai putut salva din mainile copiilor :))



Laura
Sava



0 mie de pupici de la mine si de la copii, draga Laura!!!

Reteta preluata de la **Laura Laurentiu**