

Tort cu crema de mac si jeleu de fructe de padure



Dragilor, asa cum multi dintre voi stiti, ziua lui Bogdi a trecut deja (in 25 septembrie) dar poate ceea ce nu stiati e faptul ca i-am facut un tort surpriza, acest tort cu crema de mac si jeleu de fructe de padure, absolut delicios, care sa il bucure si invioreze putin... Nu s-a simtit deloc bine saptamana asta si m-am gandit ca un tort proaspat, cu fructe si crema de branza, l-ar ajuta sa treaca mai usor peste zilele pe care el le-a simtit tare apasatoare. Din pacate, nici macar nu a gustat din el...dar sa nu credeti ca nu-i mai fac inca unul, mai ales ca la sfarsitul saptamanii asteia il vom sarbatori asa cum se cuvine, cu un tort Oreo si cu prietenii lui alaturi.

La multi ani, copil bun si frumos!!!! Te iubim la nesfarsit! Cosmic Dreamer, pentru tine! <3

Ingrediente:

Pentru blatul de ciocolata:

- 4 oua mari
- 80 g zahar
- 80 g ciocolata amaruie
- 2 linguri cu varf faina
- 3 linguri cacao
- 2 linguri lapte praf sau amidon
- 1 lingurita praf de copt

Pentru crema de lapte cu mac:

- 100 ml lapte
- 50-100 g seminte de mac
- 100 g zahar tos
- 6 foi gelatina
- zeama de la o lamaie
- 200 g branza de vaci cu smantana
- 250 g branza Philadelphia
- 400 ml smantana pentru frisca
- 100 g zahar pudra (vanilat)

Pentru jeleul de fructe de padure:

- 400-420 g fructe de padure congelate, in amestec
- 100 g zahar tos
- 100 ml suc de zmeura
- 4 foi gelatina

Pentru ornat:

- 100 g zmeura proaspata

Mod de preparare:

Pentru jeleul de fructe de padure, la care eu am folosit un amestec de fructe congelate: capsuni, mure, zmeura si coacaze rosii, se pun fructele impreuna cu zaharul la "macerat" peste noapte. Impreuna cu

sucul de zmeura. Acesta e primul pas □

Al doilea pas consta in a incalzi cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de tort cu diam. de 26 cm.

Pentru blat, se topeste ciocolata, rupta in bucatele, la microunde sau la bain-marie. Se lasa apoi sa se raceasca. In acest timp, se separa ouale; albusurile se bat cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu zaharul pana se obtine o spuma usoara. Se adauga galbenusurile si se amesteca usor, cu o spatula. Se toarna ciocolata si amestecul de faina+cacao+lapte praf sau amidon+praf de copt (treceti-le printr-o sita deasupra bolului). Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita si se niveleaza. Blatul se coace 20 de minute (se lasa la racit in forma).

Pentru crema, se inmoaie gelatina in multa apa rece cca. 10 minute. Se da in fiert laptele cu zaharul; la primele clocote, se adauga semintele de mac (nemacinate) si se lasa 1 minut pe foc. Folositi doar mac proaspat, deoarece semintele de mac putrezesc repede!!! Se da oala deoparte si se adauga foitele, bine scurse, de gelatina. Se amesteca energic. Eu am folosit doar 50 g seminte de mac!

Pana cand compozitia cu gelatina se raceste, se bat cu mixerul (cateva secunde, pana se „dezmortesc”, nu mai mult) branza de vaci si branza Philadelphia. Se toarna sucul din lamaie stors (daca vreti, puteti sa adaugati si coaja rasa) si se amesteca totul foarte bine. Se toarna totul in compozitia cu lapte si mac, iar la final se adauga frisca batuta usor cu zaharul pudra.

Crema se rastoarna peste blatul de ciocolata (pe care il repuneti in forma) si se niveleaza. Se da la rece aprox. o ora, dupa care se acopera cu jeleul de fructe, jeleu pe care il preparati in felul urmator: se strecoara compozitia cu fructe si se obtin cca. 200 ml de suc de fructe. Fructele se paseaza cu mixerul vertical si se amesteca totul cu sucul de fructe obtinut. Foitele de gelatina se inmoaie in apa rece cca. 5 minute, dupa care se topesc la microunde sau la bain-marie (aveti grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierd calitatile de inchegare). Se iau apoi 2,3 linguri din amestecul de fructe si se amesteca cu gelatina fierbinte. Se rastoarna apoi in piureul de fructe si se amesteca energic. Jeleul

se toarna peste crema si se niveleaza. Tortul se lasa la rece peste noapte sau macar pentru 5-6 ore.

Cand e gata, se trece cu lama unui cutit pe marginea formei, se desface inelul detasabil al tortului iar tortul se aseaza pe un platou. Se orneaza cu zmeura proaspata...si cateva frunzulite de menta, daca aveti ☐

Asa arata tortul nostru minunat:



Si in sectiune e la fel de aratos! ☐



Dragilor, in caz ca nu ati ajuns sa va delectati cu ceva dulce astazi...va avertizez ca urmeaza cateva poze cu sectiuni delicioase! :))



A iesit extraordinar de bun: blatul savuros, cu gust „plin” de ciocolata, crema usoara de lapte cu bobite crocante de mac si glazura rosie si jucausa de fructe ne-au transformat ziua dintr-una mai posaca intr-una vesela si colorata!!!



Laura Sava



Laura Sava

Pentru voi, cu mare drag!!!



Laura Sava

Cheesecake fara coacere cu Oreo si Merenda



Cheesecake fara coacere cu Oreo si Merenda, aceasta este reteta pe care am creat-o cu minunatiile aduse din Grecia: Merenda si conserva de lapte condensat! ☐ Am adus eu si iaurt grecesc, si Feta, dar ingredientele-cheie raman intotdeauna cele mentionate la inceput :)) Oreo sunt luati de pe drum (iubesc opririle in benzinariile din Serbia ☐), iar restul din magazinele noastre, ce par atat de sterse acum...

E un desert dulce tare, asa cum ii sta bine unui desert cu amprenta greceasca. O gura de cheesecake, o gura mare de apa rece. Perfect! :))

Nu m-am desprins inca de Grecia, se vede...mai am nevoie de macar doua, trei saptamani in balonul meu plin de fericire!!! Cand inchid

ochii seara, in patul meu super confortabil, revad toate zilele petrecute acolo. Pe Bogdi cel mai mult, haha, cum inoata si se lupta cu valurile (intr-o scufundare a gasit o stea de mare care ii gadila causul palmei!!!!!!), soarele fierbinte, briza, mirosul de calamari prajiti si de tzatziki, portiile imense de inghetata...imi amintesc si cum am mers doua zile cu autobuzul, fiindca ni s-a stricat masina...si cum a intrat Bogdi cu telefonul in apa :)))

Cheesecake-ul e delicios si se face foarte usor, asa ca sper din tot sufletul sa-l incercati!!!

Ingrediente:

Blat Oreo:

- 370 g biscuiti Oreo
- 100 g biscuiti cu unt
- 200 g unt
- 2 linguri cacao (15 g)

Crema Cheesecake:

- 400 g crema de branza Philadelphia
- 200 ml smantana pentru frisca
- 397 g lapte condensat indulcit (o conserva)
- 3 foi gelatina alba

In plus:

- 250 g Merenda sau alta crema de alune cu cacao
- 2 linguri Merenda pentru ornat

Laura
Sava



Laura
Sava



Mod de preparare:

Se pregateste blatul de Oreo prima data: se macina atat biscuitii

Oreo, cu tot cu crema, cat si biscuitii cu unt la robotul de bucatarie; se pot marunti, cat mai fin, si cu sucitorul (se pun mai intai intr-o punga). Se topeste untul si se amesteca cu „praful” de biscuiti. Se adauga cacaua si se amesteca totul foarte bine. Se unge cu ulei o forma de aprox. 28×19 cm (baza+marginile), preferabil, dotata cu un inel detasabil. Compozitia de biscuiti se rastoarna in tava si se niveleaza (se apasa) cu dosul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Se pune la frigider cca. 30 de minute. Blatul rezultat va fi mai moale decat unul clasic de cheesecake, dat fiind faptul ca are in compozitie si crema de la biscuitii Oreo, dar nu va ingrijorati, il veti putea felia foarte bine si e chiar cu mult mai gustos!!! :))

In continuare, se scoate crema de branza Philadelphia din frigider si se pun la inmuiat foitele de gelatina in multa apa rece pentru cca. 5-8 minute. Se scurg apoi si se topesc la microunde sau intr-o craticioara, la foc mic. Aveti grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchegare! In cateva secunde e topita, asa ca amestecati des si nu va stresati! □ Se lasa deoparte apoi, sa se raceasca putin.

Se bate smantana pentru frisca intr-un bol inalt (sa nu fie tare, ca pentru ornat) si se amesteca cu laptele condensat indulcit, turnat in suvoi subtire (mixerul sa mearga continuu). La final, veti obtine o compozitie spumoasa in care veti incorpora gelatina topita, dar nu toata, dintr-o data, ci puneti mai intai 2, 3 linguri de crema in gelatina topita, amestecati bine si de-abia dupa aceea turnati gelatina in restul de crema. Amestecati energic cu mixerul. In felul asta, crema nu va face cocoloase... Puneti crema rezultata la frigider pentru cateva minute (maxim 10).

In acest timp, se toarna Merenda peste blatul de biscuiti si se niveleaza cat mai uniform. Se pune din nou in frigider.

La final, scoateti crema de la rece si amestecati-o cu branza Philadelphia, batuta cateva secunde inainte cu mixerul, pentru a o dezparti □ Crema cheesecake e gata! Se toarna peste stratul de Merenda turnat mai devreme peste blatul de biscuiti si se niveleaza frumos. Cheesecake-ul se acopera cu folie transparenta si se lasa la frigider minim 8 ore. Eu l-am lasat peste noapte, cum fac mereu

cand pregatesc dulciuri cu gelatina.

La final, se traseaza, cu lingura, cateva dare de Merenda pe suprafata prajiturii si se presara cativa fulgi de ciocolata sau orez expandat cu ciocolata ori alte cereale mici (multumesc Amalia, pentru generozitate! ☺)





A fost mai mult decat delicios!!!! ...si chiar daca, atunci cand il feliam, stratul de Merenda facea sa imi aluneca crema spumoasa de pe cutit ☹ , noi tot l-am savurat cu maaaare pofta!!!!!!



Laura Sava

Iata de unde am fost nevoiti sa plecam :)))



Iata cea mai frumoasa scoica gasita de Bogdi:



Si iata-l si pe Patrick! ☐



Laura Sava



Daca nu vreti ca cheesecake-ul sa fie atat de dulce, nu mai puneti stratul de Merenda peste blatul de biscuiti ci folositi crema de alune doar pentru ornat!

Pentru voi, prieteni dragi!!!! <3

