

Tiramisu Cupcakes



Stiu ca s-ar putea ca unii dintre voi sa se fi saturat deja de obsesia mea pentru cafea si Tiramisu, dar aceste Tiramisu Cupcakes, aceste briose cu cafea si glazura cremoasa de mascarpone se fac prea usor (si se orneaza si mai usor ☺), ramanand fragede mai multe zile, astfel incat m-am simtit obligata sa vi le impartasesc! :)))

Daca v-ati intrebat, asadar, cum altfel ati putea savura minunatul desert **Tiramisu**...aveti acum raspunsul! ☺

Ca sa nu zic ca mai aveti o varianta, la fel de atragatoare, aici: **Muffins cu ness si glazura de cafea!!!**

Ingrediente:

Aluat briose:

- 180 g unt
- 100 g zahar tos
- 80 g zahar brun
- 2 oua mari
- 120 ml cafea tare, rece
- 40 ml vin dulce Marsala
- 180 g faina
- 15 g pudra de cacao
- 2 lingurite praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu
- 1 lingurita rasa pudra de scortisoara (optional)

Crema de mascarpone:

- 250 g Mascarpone
- 50 g zahar pudra vanilat
- 80 ml smantana pentru frisca, batuta usor
- 1 lingurita nes

In plus:

- pudra de cacao, pentru pudrat

Sfat: Marsala se poate inlocui cu un alt vin dulce, ca „Lacrima lui Ovidiu”, sau cu o lingurita de nes, fin sau granulat, dizolvat in 2 linguri de apa fierbinte...desi fara Marsala aceste Tiramisu Cupcakes nu vor mai fi la fel!

Va recomand, asadar, sa cumparati Marsala!!!! ☐

Priviti cat de apetisante sunt!!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc potrivit); se aseaza hartute speciale pentru briose in forma de briose.

Pentru aluatul de **cupcakes**, se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul alb si brun. Cu ajutorul mixerului. Vreo 2 minute, nu mai mult, pentru ca nu trebuie sa se spumeze. Se adauga apoi ouale, pe rand, si se amesteca scurt. Se adauga amestecul uscat, adica faina amestecata cu cacaoa, praful de copt, bicarbonatul...si scortisoara, daca va place. Mie imi place extraordinar de mult!!!! ☐

La sfarsit, se toarna cafeaua rece si vinul Marsala, care „ridica” acest banal aluat de briose la un alt nivel ☐ Aluatul se repartizeaza cat mai uniform in formele pregatite si se lasa la copt pentru cca. 20-22 de minute. Briosele se lasa apoi la racit in forme.

Cand sunt gata, se orneaza cu crema de Mascarpone, preparata astfel: se bate branza Mascarpone cu zaharul pudra vanilat; se

adauga apoi frisca batuta impreuna cu nesul si se amesteca totul usor cu o spatula.

Tiramisu Cupcakes, doar cu un mot de „frisca”:



Sau acoperite cu un strat generos de crema:



Laura
Sava

In ambele cazuri, pudrate din belsug cu cacao!!! ☐



Ataaaat de bune, incat ma mir si-acum ca am reusit sa surprind o sectiune ☐



Muffins cu mere si fulgi de ovaz



Dragilor, daca aveti pofta de ceva bun, care sa se faca si usor si rapid, pregatiti aceste **muffins cu mere** si fulgi de ovaz, gustoase tare si aromate!!!

Le puteti savura asa cum sunt sau le puteti „unge” cu o glazura din crema de branza. Poate si cu putina frisca indulcita, cum vreti! Puneti cate o lingura de crema, sa fie plina ☐ , in mijlocul briosei si presarati multa, multa scortisoara!!!!

Puteti sa turnati un pic de miere deasupra fiecărei **briose**, daca nu va atrage toata treaba asta cu frisca, branza...si scortisoara in exces ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

Compozitie muffins:

- un mar mare (230-250 g)
- zeama de la o jumătate de lamaie
- 2 oua mici

- 80 g zahar (brun)
- 100 ml ulei
- 175 ml lapte gras
- 75 g fulgi de ovaz
- 125 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- un praf de sare
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 100 g stafide (optional)

Glazura din crema de branza:

- 150 g branza proaspata de vaca cu smantana sau mascarpone (ori Philadelphia)
- 50 g zahar pudra vanilat
- 50 g unt

Prima tura de briose, cu zahar brun, fara crema de branza si scortisoara dar la fel de apetisanta!!! ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Daca folositi stafide, puneti-le la inmuiat in putina apa calduta. Pana pregatiti aluatul, au timp destul sa se inmoaie.

Apoi, porniti cuptorul si setati-l la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti forma de muffins cu putin unt; asezati hartiutele speciale (daca nu aveti hartiute, tapetati-le cu faina sau nuci macinate).

Spalati marul si decojiti-l. Taiati-l in bucatele; turnati zeama de lamaie peste ele si amestecati bine. Lasati deoparte.

Preparare compozitie de muffins si coacere:

Bateti ouale (cu mixerul) cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) pana se spumeaza usor. Adaugati zaharul si bateti in continuare, cca. 1-2 minute.

Turnati uleiul si laptele si amestecati bine. La final, adaugati bucatelele de mar.

Separat, amestecati ingredientele uscate: faina+praf de copt+fulgi de ovaz+scortisoara. Inglobati-le in compozitia lichida, cu oua si mere, si amestecati doar pana cand vedeti ca s-au incorporat, nu exagerati!

Adaugati stafidele, bine scurse de apa, si repartizati aluatul obtinut in forme. Coaceti muffinsurile cca. 25 de minute.

Glazura de branza:

Se lasa la racit in forme, dupa care se pot presara cu scortisoara sau se pot acoperi cu glazura din crema de branza, pe care o faceti in felul urmator: amestecati crema de branza cu untul moale, scos din timp din frigider, si cu zaharul pudra.

Bateti crema cu mixerul cateva secunde sau folositi mixerul de mana vertical, daca vreti sa obtineti o crema mai fina.



Sunt foarte gustoase si simple dar cu crema de branza sunt muuult mai bune!!!





Briosele pot iesi mai deschise sau mai inchise la culoare, cum au iesit aici, in pozele vechi...depinde doar de tipul fulgilor de ovaz folositi, care poti fi mai fini sau mai putin fini.

Desigur, pentru „pata de culoare” e responsabil si zaharul ☐ La prima tura, adica aceasta de mai jos, am folosit zahar brun iar mai apoi, la varianta recenta, zahar alb.

S-aveti pofta, orice varianta ati alege!!!

Laura Sava



Laura Sava





Laura Sava

Reteta perfecta de toamna ☐

Pentru voi, cu drag!!!



Laura Sava

Cupcakes cu lamaie si iaurt



Cupcakes cu lamaie si iaurt!!

Ce e un **cupcake**, poate va intrebati?! Pai, va spun eu cu mare drag ☺ Este un mini tort, o prajiturica pufoasa, ce poate fi coapta in forma speciala pentru muffins sau in alte forme individuale, mai mici.

Totusi, nu forma e cea care deosebeste atat de mult un cupcake de un muffins, ci textura lui, textura care este mult mai fina si mai usoara decat cea a unui muffin, care de obicei e mai dens.

Ceea ce scoate in evidenta un cupcake e, fara indoiala, glazura: de unt, ciocolata, frisca, de care vreti voi ☺

Eu astazi am copt o tava mare de cupcakes cu lamaie si iaurt, pe care le-am glazurat cu sos de ciocolata alba.

Au fost incredibil de aromate datorita super esentelor de la **Coseli**. Am folosit si esenta de lamaie dar si un pic de esenta de portocale, care le-au imprumutat micilor mele prajiturele un gust exotic si nemaipomenit de bun.

Nu cred ca mai are rost sa va povestesc cat de repede s-a golit „tava” dupa ce s-a intors Bogdi de la scoala cu Matias, his mate ☐

M-au „ajutat” rapid sa le glazurez si-au tabarat pe ele, asa ca conceptul Coseli “Prajituri pentru ai tai, facute cu ai tai” a fost din nou atins :)))

Ingrediente:

Pentru cupcakes:

- 120 g unt
- 150 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilinat Coseli (16 g)
- 2 oua mari
- 125 g iaurt (grecesc)
- zeama de la o jumătate de lamaie
- o lingurita super esenta de lamaie Coseli
- 175 g faina
- 2 lingurite praf de copt Coseli
- un varf de cutit bicarbonat

Pentru glazura:

- 100 g ciocolata alba
- 35 ml smantana pentru frisca
- 1/2 lingurita super esenta de portocale Coseli

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza

o forma de muffins cu hartute speciale sau cu forme mici de silicon, cum am avut eu.

Pentru aluatul de cupcakes, se bate untul, scos din timp din frigider, intr-un bol inalt, cu zaharul tos+vanilinat. Se adauga, pe rand, cele doua oua, amestecand bine dupa fiecare. Se toarna zeama de lamaie, proaspat stoarsa (puteti sa puneti si o lingura de coaja de lamaie rasa, daca aveti lamai frumoase), esenta de lamaie si iaurtul; se amesteca totul foarte bine.

Separat, intr-un bol mai mic, se amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul si un praf de sare (cat luati cu trei degete). Se cerne amestecul uscat peste compozitia cu oua si se amesteca bine (fara a exagera insa). Aluatul rezultat se pune cu lingura in forme (mie mi-au intrat 2 linguri mari in fiecare forma); aluatul nu se niveleaza, se lasa sa pice din lingura.

Prajiturelele se coc cca. 25 de minute in cuptorul bine incins. Se lasa apoi sa se raceasca.





Priviti cat de pufoase si frumoase au iesit!!!! ☐



Pentru glazura, se rupe ciocolata alba in bucatele si se pune la topit impreuna cu frisca lichida (neindulcita). Nu se lasa sa se infierbante prea tare!!! Se amesteca energic si se lasa la racit. Se adauga apoi esenta de portocale si se amesteca din nou foarte bine.

Au fost delicioase!!!!



Nectarine cupcakes



Muffins cu nectarine sau Nectarine Cupcakes, asa cum scrie in minunata mea carte „125 Best Cupcake Recipes by Julie Hasson”, pe care o am de vreo doi ani, dar din care, iata, nu am ajuns sa pregatesc nicio minunatie dulce pana acum. Noroc cu explozia de nectarine din anul asta!!!!!! ☐

Au iesit foooarte bune, asa ca sper ca le veti incerca numaidecat!

O alta **reteta de briose** de pus la „preferate” ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 250 g faina
- 180 g zahar
- 3 oua mari
- o lingurita praf de copt
- un praf de sare
- 120 g unt
- cateva picaturi esenta de vanilie
- o lingurita coaja rasa de lamaie (optional)

- 175 ml lapte
- 2 nectarine bine coapte, fara samburi si taiate in felii subtiri
- miere si fulgi de nuca de cocos pentru ornat

P.S. Puteti inlocui laptele cu lapte batut, iar nectarinele cu piersici. Bine coapte!

Mod de preparare:

Preparare compozitie cupcakes:

Amestecati intr-un vas faina, praful de copt si sarea, toate cernute. Lasati apoi deoparte.

Intr-un castron incapator, amestecati impreuna untul (la temperatura camerei) cu zaharul, folosind mixerul. Adaugati ouale, unul cate unul, mixand bine dupa fiecare.

Adaugati vanilia si coaja de lamaie, amestecand. Incorporati, alternand, mixtura de faina si laptele.

Puneti in compozitie feliutele de nectarine (le puteti taia si cubulete) si amestecati usor cu o spatula.

Coacere muffins:

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C)

Umpleti formele de muffins cu compozitia de nectarine si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Lasati-le sa se raceasca pe un gratar de bucatarie timp de 10 minute.

Scoateti-le cu grija din forme si asezati-le pe platoul de servit. Turnati deasupra fiecareia o lingurita de miere si presarati deasupra nuca de cocos.

...sau daca vreti sa fie 100 % „de” nectarine, ungeti-le cu **gem de nectarine** ☐

Delicioase!!!!!!!

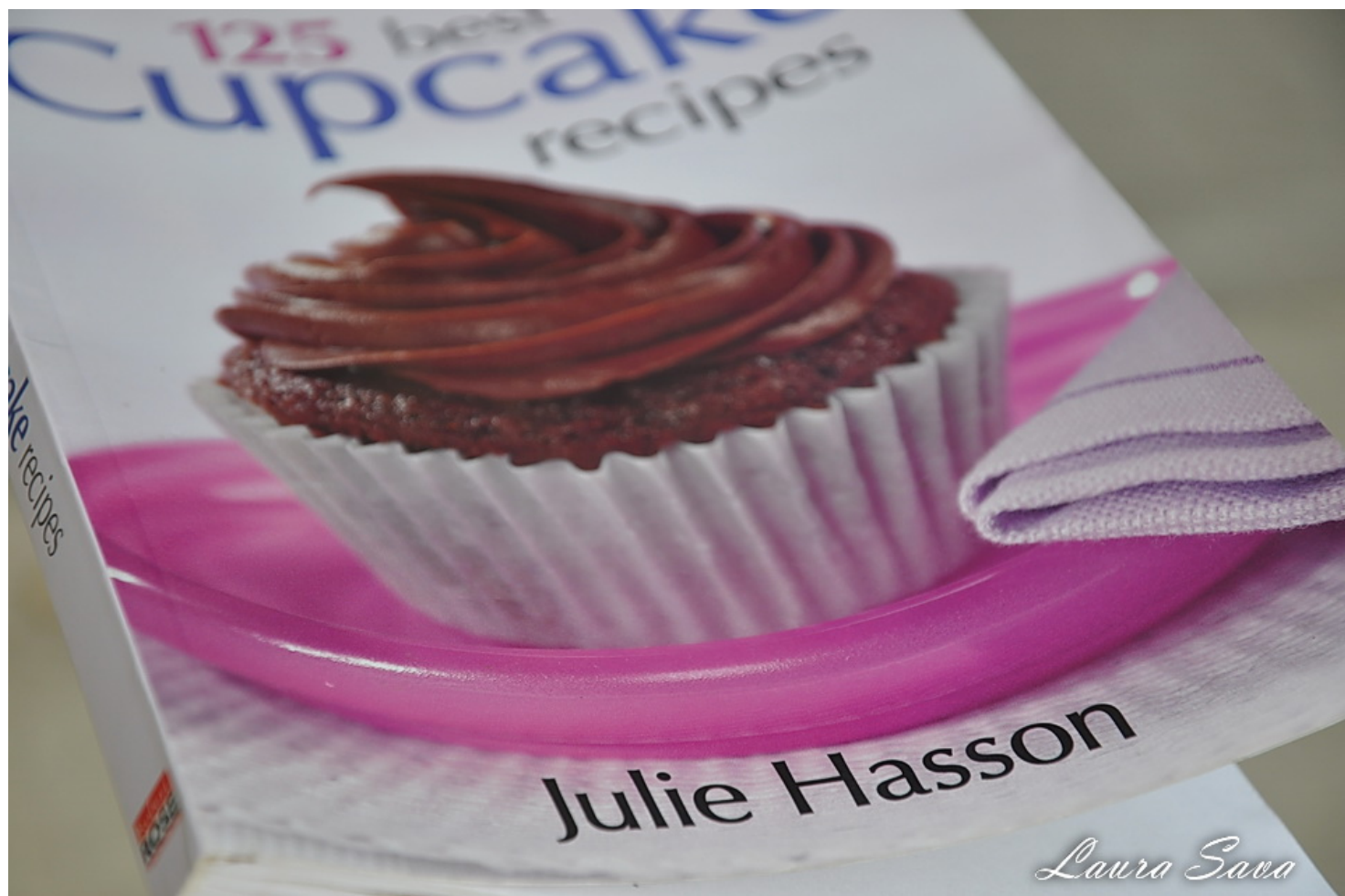


Laura Sava



Laura Sava

Cartea din care promit sa va mai aduc si alte bunatati ☐



Butterfly cupcakes



Idea acestor butterfly cupcakes, acestor briose „ornate” cu fluturasi mi-a venit dupa ce am vizualizat, plina de incantare,

acest simpatic butterfly de la **Wilton** ☐

Aveti nevoie de o portie de briose, portia voastra preferata.
V-o recomand pe asta, delicioasaaaa: **Twix Muffins**



...iar aici am sa va arat forma cu care am decupat fluturasii din pasta de lapte praf:



Reteta preluata de la Cali, careia i-am dedicat un **tort delicios**, de ziua ei ☐ ...si care este urmatoarea:

- 125 g zahar tos
- 100 ml apa
- 250 g lapte praf
- o lingurita ulei pentru modelat

Zaharul se fierbe cu apa cateva minute, cca. 6-8 minute, la foc mic. Se raceste, se adauga laptele praf si uleiul si se framanta

bine. Se adauga colorant alimentar dupa plac ☐ ...eu am pus galben (se mai gaseste si rosu sau albastru prin magazine) ...dupa care am intins pasta colorata intre 2 folii cu sucitorul si am decupat cu forma fluturasii. Usor de tot, asa-i? ☐

!!! Foarte important de stiut: eu am fost nevoita, de fiecare data cand preparam pasta, sa adaug mai mult lapte praf pana cand obtineam o pasta usor de modelat...

Aici, muffinsurile ornate cu fluturasii:



M-am gandit ca ar fi interesant sa va arat cum am facut fluturasii sa para ca zboara ☐

Au fost pusi la uscat intr-un carton indoit la 45 grade! ☐

