

Crema cu dulceața de lapte și mere caramelizate



Când aveam 19 ani, acum o vesnicie parca, abia dacă știam să fac o prăjitură, și aia cu grad de dificultate zero ☹️, iar un desert la pahar, o cremă cu dulceața de lapte și mere caramelizate, ca cea pe care v-o prezint acum, n-ar fi putut decât să mă înfricoșeze :)))

Astăzi, însă, îmi este mult mai ușor. Și să fac deserturi mai complicate, și să mă bucur de fiecare clipă petrecută alături de cei dragi. Pentru că asta contează cel mai mult, să te simți iubit și împlinit!

Pentru tine, Cipi, pentru cei 19 ani petrecuți împreună, ca soti și soție...plus anii de dinainte de asta, anii noștri de liceu, pe care i-am urât precum Bacovia ☹️ ...am preparat cel mai bun desert de toamnă, o toamnă caldă și frumoasă, ca cea ce ne-a unit pentru totdeauna! Te iubesc!!! <3

Ingrediente:

Crema cu dulceata de lapte (dulce de leche):

- 395 g (305 ml) dulceata de lapte sau dulce de leche (conserva)
- 200 g Mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca
- 4 foite gelatina sau 1 lingurita gelatina granule

Mere caramelizate:

- 1 mar mare, decojit
- 1 lingura mare cu unt
- 2 linguri zahar brun
- 1 lingurita scortisoara pudra

Decor:

- **Fursecuri moi cu mere**

Mod de preparare:

Pentru crema cu dulceata de lapte, eu am folosit o conserva cumparata in Grecia pe care scria: Caramelized concentrated milk (with sugar) , una foarte asemanatoare celei de aici: **Banoffee Pie La pahar**. Voi, insa, daca nu gasiti ceva asemanator la noi (desi sunt multe magazine online care comercializeaza asa ceva), puteti sa preparati aceasta dulceata de lapte, cunoscuta sub numele de „dulce de leche”, acasa, din lapte de vaca si zahar: **Napolitane cu dulceata de lapte**.

De aici incolo, lucrurile se-mpletesc usor ☐

Foitele de gelatina se pun la umflat in multa apa rece (daca folositi gelatina la plic, turnati doar 100 ml apa rece peste granulele de gelatina).

Branza Mascarpone, scoasa cu vreo 2 ore inainte din frigider, se bate cateva secunde cu mixerul, intr-un bol inalt (asta, ca sa nu zboare prin toata bucataria); se adauga apoi dulceata de lapte (ce

trebuie sa fie ca o crema groasa, ca un caramel) si se mai amesteca putin.

Separat, intr-un bol mai mic, se bate frisca si se inglobeaza in crema.

La sfarsit, se adauga gelatina foite, scursa de apa si topita la microunde sau la bain-marie, sau gelatina pudra, pe care nu o mai scurgeti de apa, ci o topiti asa cum e. Doar cateva secunde, nu mai mult, pentru a nu-si pierde calitatile de inchegare!

Iar pentru ca crema sa nu faca cocoloase, nu turnati gelatina topita direct in crema, ci amestecat-o mai intai cu 2, 3 linguri de crema si de-abia dupa aceea inglobati-o, amestecand energic, in crema de lapte. Cam ca si la ciorbele cu galbenus si smantana ☐

Crema cu dulceata de lapte se repartizeaza in boluri sau in pahare...eu am avut la indemana frumoasele mele vase Ramekin...si se lasa la frigider cca. 5-6 ore (eu le-am lasat peste noapte).



Pentru a obtine niste felii grozave de mar caramelizat, taiati marul in felii potrivit de subtiri si puneti-le in tigaie impreuna cu untul, zaharul brun si scortisoara.

Lasati la foc mic cca. 7-8 minute, cat sa se inmoaie putin merele (nu uitati sa intoarceti feliile de mar, din cand in cand).

Formele cu crema se orneaza cu mere caramelizate si fursecuri...si se mai pudreaza cu putina scortisoara, daca, bineinteles, va place scortisoara in halul in care-mi place mie (posibil sa fiu cea mai fanatica la capitolul asta ☺)



Atat de bun!!!!!!



Iar consistenta cremei e de vis!!!!





Se pare ca l-am cucerit din nou pe Cipi cu desertul asta, fiindca i-a placut tare mult, la fel de mult ca **Tortul Profiterol**, care e tortul suprem pentru el! :))

Napolitane cu dulceața de lapte



Ador minunatiile astea de napolitane cu dulceata de lapte!!! ☐ Le ador de cand le-am gustat prima oara, cu muuulti ani in urma! Dulceata de lapte de care amintesc in titlu este de fapt renumitul dulce de leche, adica un caramel rezultat din fierberea laptelui cu zaharul pret de cateva ore. Se face foarte usor iar rezultatul este unul uimitor de gustos.

Mai ales in combinatie cu niste foi de napolitana crocante si un adaos de biscuiti si nuca macinata!!!!!! O „dulceata” de napolitana ☐ Un **desert fara coacere** de care nu o sa va puteti satura! :)))

Ingrediente:

Pentru dulceata de lapte sau altfel (re)numitul dulce de leche aveti nevoie de:

- 1,5 litri de lapte gras de vaca
- 500 g zahar

Pe langa asta, mai aveti nevoie de:

- un pachet foi de napolitane (cu 4 sau 5 foi -cca. 200 g)
- 80 g biscuiti cu unt

- 50 g unt cu 80% grasime (o lingura mare, cu varf)
- 200 g nuca macinata sau alune

Mod de preparare:

Se fierbe laptele cu zaharul, la foc mic (sa nu va sperati ☹) doua ore, pana cand se face ca un caramel si se lipeste ca mierea (asa scrie in reteta mea). Sa nu credeti inasa ca o sa stati intruna sa invartiti in crema, pentru ca nu se prinde de oala, va spun sigur! Doar in ultima jumatate de ora ar trebui sa interveniti mai des (bine, oricum ar fi indicat sa folositi o oala anti-aderenta). Cand e gata, se adauga untul si biscuitii macinati si se mai lasa sa dea cateva clocote. Se da deoparte.

Nucile intregi (sau alunele) se prajesc intr-o tigaie, la foc potrivit, fara niciun pic de grasime (unt/uilei, etc.). Se amesteca intruna sa nu se arda(nu se lasa mai mult de 2 minute). Se rastorna apoi intr-un bol incapator si se amesteca energic cu o lingura de lemn.

Cand se mai racoresc, se freaca in palme pentru ca pielitele sa cada (nu cad de tot, deci nu va panicati! ☹). Se macina apoi si se adauga in dulceata de lapte, bine racita.

Dupa ce s-a racit bine de tot compozitia, incepeti sa umpleti foile de napolitana.

Cat de usor este, nu?!





Sfat: Sosul caramel rezultat trebuie sa fie totusi fluid, pentru a-l putea amesteca cu restul ingredientelor.

Aici, de exemplu, la delicioasa **Viennetta** a fost foarte gros (am lasat laptele la fiert parca vreo 3 ore) pentru ca asa „cerea” reteta dar eu zic ca odata ce obtineti dulceata de lapte, puteti jongla cu restul ingredientelor, in sensul ca adaugati cata nuca macinata sau alune vreti, ca s-o faceti mai maleabila la intins.

Delicioase foc!!!





Laura Sava



Sper ca v-am facut poooofta!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava