

Batoane de ciocolata crocante



Mai am pe blog cateva retete de batoane de ciocolata facute in casa dar cea de-acum e putin diferita. Aceste batoane de ciocolata crocante se fac mult mai rapid si usor, si au o textura...”putin” mai crocanta ☐

E o reteta simpla, simpla, pe care o poate face si un copil :))

Un **desert fara coacere**, pe care il puteti „personaliza” dupa bunul plac!

Va urez multa inspiratie si spor!!

Ingrediente:

- 200 g ciocolata dulce/amaruie
- 35 g unt (80% grasime)
- 100 g fulgi de porumb (cu adaos de nuci)
- 100 g cirese confiate sau **visine din dulceata**

Sfat: Seamana grozav de mult cu delicatesele astea mici ☐ ...„**Tarte**”

crocante cu Mars si fulgi de porumb

Aici, batoanele refacute (in anul 2015) cu o lingura de dulceata in plus, si un pic mai multa ciocolata (vreo 50 g). Poate nu la fel de aratoase dar la fel de gustoase!!



Mod de preparare:

Topiti ciocolata, rupta in bucatele, impreuna cu untul rece intr-un bol la microunde sau la bain-marie.

Zdrobiti cu ajutorul unui sucitor fulgii de porumb sau la robotul de bucatarie, ca mine, daca vreti sa nu se simta atat de tare iar dupa aceea amestecati totul cu ciresele sau visinele din dulceata.

Adaugati ciocolata topita cu untul si amestecati pentru uniformizare.

Turnati compozitia intr-o forma tapetata cu folie transparenta si dati la congelator timp de 2 ore. Puteti sa o lasati si la frigider

dar neaparat peste noapte!!





Taiati batoanele cu ciocolata in bucati potrivite si serviti cu cacao cu lapte sau cu o **ceasca de cafea** mai aromata. Ori ca o gustare (mult mai sanatoasa decat orice „dulce” din comert), pentru un boost de energie!



Se prepara aproape-n joaca, iar gustul e chiar de milioane!!!
Sper sa va convinga pozele ☐



Urmatoarea tura trebuie sa contina si cirese confiate!!! Cred ca vor iesi extraordinar de bune!

Tarte crocante cu Mars si fulgi de porumb



Daca vi se face pofta de un baton bun de ciocolata, preparati aceste tarte crocante cu Mars si fulgi de porumb, facute in casa!

Sunt ca niste batoane cu Mars (merge si Snickers ☐) dar nu super invelite si-nfolite, si indelung pregatite ☐ ...ci ca niste gustari crocante si super rapide pe care le puteti servi direct din cupe de muffins sau tarte.

Nu cred ca exista un **desert** mai rapid, mai bun si mai ciocolatos!!!

Ingrediente pentru 12 portii:

- 2 batoane de ciocolata cu umplutura caramel „Mars” -200 g
- 4 linguri smantana pentru frisca (frisca lichida)
- 100 g fulgi de porumb
- 75 g visine din dulceata (scurse de sirop)

Sfat: aici: **Batoane de ciocolata crocante**, aveti o alta varianta...chiar daca nu la fel de spectaculoasa, insa la fel de gustoasa! Incercati-o pe cea care va face cu ochiul mai tare!! :))

Mod de preparare:

Ingredientele pregatite:



Taiati batoanele bucati si puneti-le intr-un vas la bain-marie, sa se topeasca. Le puteti pune si direct pe foc, dar focul sa fie foarte mic! Si va trebui sa amestecati intruna, pana se topesc complet:



Adaugati apoi smantana pentru frisca si amestecati pentru omogenizare (daca vedeti ca bucatelele de baton se topesc mai greu, mai adaugati 2, 3 linguri de frisca lichida):



Adaugati fulgii de porumb:



La final, puneti si visinele... pe care eu le-am inlocuit cu mure din dulceata... yummy :))



Laura Sava

Amestecati totul foarte bine si turnati apoi compozitia in forme rotunde, de hartie, speciale pentru muffins:

Laura Sava



„Tartele” se tin la frigider pana se racesc complet si se intaresc.
Sunt delicioaseeee!!!



Tort de kefir cu nuga si pere



Acest tort de kefir cu nuga si pere este nu numai delicios ci si surprinzator, blatul fiind un crocant dulce din fulgi de porumb □ Si, pe deasupra, mai e si fara coacere! Ca un cheesecake cu ciocolata cremos si bun!

Are lichior de pere, nuga si kefir, adica exact ce-i trebuie pentru a-l face extrem de apetisant!!!

Ingrediente:

Blat:

- o cutie de **pere in sirop** (1 kg)
- 200 g fulgi de porumb
- 80 g unt
- 3 foi de gelatina sau 5 g gelatina granule

Crema:

- 12 foi gelatina sau 20 g gelatina granule (2 pliculete)
- 1,5 kg kefir sau iaurt

- 250 ml smantana pentru frisca
- 4 cl **lichior de pere** (sau **whisky cream**)
- 800 g crema nuga cu nuci (sau Nutella/Finetti)

Decor:

- 25 g fulgi de porumb
- 20 g alune de padure

Mod de preparare:

Blat: se unge o forma de tort cu inel detasabil, de 26 diam. cu unt si se imbraca in folie alimentara transparenta:



Perele se scurg de sirop:



Laura Sava

Pastrati siropul intr-un vas. Fulgii de porumb se maruntesc:



Laura Sava



Laura Sava

Untul se topeste pe foc slab:



Laura Sava

Gelatina se acopera cu apa si se lasa la inmuiat timp de 5 minute. Se rupe in bucatele si se amesteca bine cu siropul de pere incalzit, amestecand continuu. Se amesteca apoi cu untul topit si cu fulgii de porumb:



Liiiiiiii...si pentru tine am o inimioara!!! ...jur ca nu le fac eu ☹



Compozitia de mai sus se toarna in forma:



Se lasa 10 minute la rece:



*Laura
Sava*

Perele se taie felii si se aseaza peste blat:



Crema: Se acopera gelatina cu apa rece si se lasa la inmuiat timp de 5 minute:



Frisca se bate bine, se iau din ea 5 linguri, se pun intr-un cornet, care se pastreaza la rece pentru a fi folosit ulterior la ornare:



Kefirul se amesteca cu nugaua:



*Laura
Sava*

Gelatina inmuiata se pune la foc mic, amestecand continuu. Apoi se adauga la crema:



Se amesteca bine frisca si lichiorul de pere sau lichiorul-crema de whisky:



Rezulta o crema foooarte apetisanta!!!



Crema astfel obtinuta se pune peste blat si pere si se niveleaza cu un cutit:



*Laura
Sava*

Forma de tort se pune apoi in frigider pana a doua zi, cand arata asa:



Am scos cu grija folia si l-am asezat, cu si mai mare grija, pe un platou:



Am taiat repede o felie, ca nu mai puteam rezista ☐



Decorarea:

Fulgii de porumb se maruntesc si se decoreaza cu ei tortul pe margini, tinandu-l usor inclinat. Alunele de padure se taie in jumatate si se rumenesc usor la cuptor, intr-o tigaie. Tortul se decoreaza cu frisca din cornet si cu jumatatile de alune. Eu l-am decorat in graba, cu fulgi intregi de porumb (fiindca batea un vant pe-afara de-mi zburau mie fulgii ☐)



Sectione speciala □



Absolut delicios!!!!!!!

P.S. Dedicatie speciala pentru Lili a mea draga, de peste mari si tari, care la ora asta doarme bustean ☐