

Tort de post cu piure de castane si crema de gris cu nuca



*Laura
Sava*

Acest tort de post cu piure de castane si crema de gris cu nuca este ultima **reteta de post** din anul acesta si este una extrem de reusita!!! Nu e un tort spectaculos, un tort pe care sa il mananci din priviri ☹ , ci e exact asa cum ii sade bine unui tort de post: simplu si nemaipomenit de bun!!! Nici cu decorul nu mi-am batut prea tare capul, desi imi doream sa il ornez cu niste castane coapte, inmuiate in sirop de zahar cu rom... Gandul imi fuge insa la **retetele de Craciun** care ma asteapta, frumos aliniata, pe

hartie...si, pe care, sunt sigura, le asteptati si voi :))

Ingrediente:

Pentru blatul cu piure de castane:

- 300 g piure de castane indulcit, la borcan
- 100 g zahar (brun)
- 150 g **maioneza din lapte vegetal**
- 280 g faina
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 1 lingurita rasa bicarbonat
- 180 ml lapte de cocos sau orez ori migdale

Pentru crema de gris cu nuca:

- 700 ml lapte vegetal (cocos, migdale, orez sau soia)
- 120 g gris
- 200 g zahar (brun)
- 2 pliculete zahar cu rom (20 g)
- 100 g ulei de cocos, solid
- 250 g nuca macinata
- 25 g cacao

Decor:

- 50 g migdale maruntite

Mod de preparare:

Preparare blat:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol) si tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm.

Amestecati intr-un bol incapator piureul de castane cu zaharul si maioneza din lapte vegetal (dulce sau natur) si fara mustar (desi puteti folosi si maioneza din lapte vegetal „clasica”, pentru ca, dupa copt, mustarul nu se simte). Nu va stresati daca vedeti ca maioneza e mai moale! Asa e ea ☐ ...nu e ca si maioneza pentru

salate. Iar daca nu gasiti piure de castane indulcit, la borcan, puteti folosi piure de castane ambalat si congelat dar va trebui sa mai adaugati 80-100 g zahar in compozitia pentru blat.

In continuare, adaugati faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul (cerneti-le deasupra bolului) si laptele vegetal. Amestecati totul foarte bine dar nu insistati cu amestecatul! Compozitia rezultata se toarna in forma de tort pregatita, se niveleaza si se pune la copt pentru cca. 25 de minute.

Crema de post:

Puneti la fiert laptele vegetal; cand clocoteste, adaugati zaharul si grisul in ploaie, putin cate putin, in mijlocul cratitei, si amestecati viguros cu telul. Lasati la fiert cca. 2 minute, dupa care adaugati uleiul de cocos, solid, nuca macinata si cacaua. La sfarsit, adauga zaharul cu rom (eu l-am gasit in Serbia) si amestecati totul foarte bine. Daca nu gasiti zahar cu rom, adaugati o lingurita de esenta de rom. Crema se da deoparte si se lasa la racit.

Asamblare tort:

Blatul, racit in forma, se taie pe jumatate, cu grija (fiind un blat de post, e mai delicat) si se umple cu jumatate din cantitatea de crema, rece. Se acopera suprafata tortului cu restul de crema si se presara migdalele maruntite (puteti folosi nuca maruntita). Tortul se lasa la frigider peste noapte, dupa care se poate savura
□

Bogdi, care este criticul meu culinar, nu foarte dur, de altfel, iubirea mea draga!!! □ , a fost incantat de „creatia” mea dulce, astfel incat v-o recomand cu toata dragostea!!!!





*Laura
Sava*

Sfat: Daca nu vreti sa ramaneti cu jumatate din cantitatea totala de maioneza vegana, dat fiind faptul ca la aceasta reteta aveti nevoie doar de jumatate de portie de maioneza, ati putea sa folositi o forma de prajituri, de aprox. 35x24 cm, si sa folositi toata portia de maioneza, urmand, bineinteles, sa dublati si cantitatile pentru restul ingredientelor.

Revani, prajitura cu gris

insiropata



Revani, prajitura cu gris insiropata!!

De cand am vrut sa fac Revani, prajitura cu gris insiropata de care vuieste bucataria turceasca (si greceasca ☐). Iat-o acum si in bucataria mea...si a voastra, sper ☐

O puteti servi cu frisca si putin fistic macinat, cu inghetata sau simpla, ornata cu nuca de cocos. E o minune de **prajitura!!!**

Varianta autohtona, mai simpla dar la fel de buna, o gasiti aici: **Prajitura cu gris**

Ingrediente:

Pentru prajitura:

- 200 g gris

- 50 g faina
- 4 oua mari
- 130 g zahar
- 2 lingurite praf de copt
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 150 g iaurt
- 120 ml ulei
- sucul de la o jumatate de lamaie+coaja rasa

Pentru sirop:

- 500 ml apa
- 300 g zahar
- un baton scortisoara
- sucul de la o jumatate de lamaie

Cele mai frumoase bucati de prajitura sunt pentru voi!!!!



*Laura
Sava*

Mod de preparare:

Prima data se face siropul, pentru ca trebuie sa fie rece atunci cand il turnam peste prajitura. Astfel, se pun la foc mare apa si zaharul si se amesteca pana cand se topeste zaharul. Cand clocoteste, se adauga batonul de scortisoara, se da focul mic si se lasa la fiert 10 minute. In ultimele 2 minute, se adauga zeama de lamaie. Se da deoparte apoi si se lasa la racit (cu un capac).

Pentru prajitura, se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se bat ouale cu zaharul cca. 3-5 minute; se adauga uleiul si iaurtul si se amesteca scurt; se pune grisul si faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul (trecute prin sita) si se amesteca totul foarte bine. La final, se adauga zeama si coaja rasa de lamaie.

Se toarna compozitia intr-o forma de aprox. 20 x 30cm, unsa cu ulei si presarata cu faina sau fulgi de cocos. Daca persarati cu zahar tos tava unsă, va iesi si mai buna (pupici, Angelica ☐). Se coace cca. 30 de minute. Se taie, fierbinte, in romburi sau patrate, si se insiropeaza cu siropul rece (se inlatura batonul de scortisoara):



Laura Sava



Laura Sava





Am pozat bucatile de prajitura langa buchetul de flori de rapita, pe care l-am cules de pe camp impreuna cu Cipi si Bogdi:





Laura Sava



Laura Sava

Se poate lasa simpla sau se poate orna cu fulgi de nuca de cocos:





Gustoasaaa!!! :))

Bougatsa, placinta cu gris de post



Laura Sava

Sa va povestesc putin despre Bougatsa, placinta cu gris pe care eu am facut-o acum de post!

De fiecare data cand ma intorc din **Grecia**, cu marea-n suflet si soarele-n picioare ☐, imi promit ca voi incerca toate retetele din cele patru carti cu **retete grecesti** pe care mi le-am cumparat de-acolo. Dar cum in fiecare dintre ele se regasesc cam aceleasi retete, si niciuna nu e la fel ☐, nu am avut un imbold prea puternic de a le „testa”.

Bugata, sau Bougatsa, o placinta greceasca cu gris, aaabsolut delicioasa, cum sunt de altfel toate placintele de pe preafrumoasele taramuri elene, apare in mai multe variante, dar toate „de dulce”, adica cu oua si lapte.

Fiind in postul Pastelui, m-am gandit ca v-ar bucura mai mult varianta de post, adica o **Bougatsa de post**, care sa fie si usor de facut si la fel de gustoasa. Neinsiropata sau insiropata ☐

Iat-o, s-o incercati cu bucurie!!!!

Ingrediente:

Crema de gris:

- un litru lapte vegetal (migdale sau soia, de vanilie)
- 180 g gris
- 180 g zahar
- 20 g zahar vanilat (2 pliculete)
- 50 g ulei de cocos (solid) sau 65 g margarina
- coaja rasa de lamaie sau portocala (optional)

In plus:

- 10 foi subtiri de placinta
- 50 ml ulei
- 50 ml apa (minerala)
- o lingura scortisoara pudra

Pentru crusta:

- 4 linguri ulei de cocos sau 80 g margarina
- 2 linguri zahar brun

Insiropat (optional):

- 300 ml apa (o cana)
- 2 linguri cu varf de zahar
- o lingura miere
- o lingurita pudra de scortisoara

Mod de preparare:

Incepem prin a decongela foile de placinta (daca e cazul). Acum se gasesc si foi de placinta care nu necesita congelare si care se pastreaza foarte bine la frigider. Eu din alea am folosit.

Crema de gris:

Crema de gris se face prima data, pentru ca avem nevoie de ea rece: punem laptele si zaharul la fiert, la foc potrivit. Daca nu aveti lapte vegetal, puteti folosi si apa!

Cand incepe sa clocoteasca, adaugam grisul in ploaie si amestecam continuu cu telul sau o lingura de lemn, avand grija sa nu se prinda. Lasam sa fiarba la foc mic pana cand grisul e fiert iar compozitia e „legata”. Adaugam imediat uleiul de cocos sau margarina si amestecam energic (daca vreti, puteti pune coaja rasa de lamaie sau de portocala). Crema de gris se lasa la racit.

Sirop de zahar:

Tot acum se face si siropul din apa si zahar, pe care il lasati la fiert cca. 5 minute. La final, adaugati mierea si scortisoara. Siropul se lasa sa se raceasca.

Coacere placinta:

In continuare, incingem cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungem o tava de aprox. 20 x 30cm. cu ulei si asezam 5 foi, fiecare foaie ungandu-se cu ulei si stropindu-se cu putina apa minerala. Turnam apoi crema de gris racita si nivelam. Presaram scortisoara pudra, cat mai uniform si acoperim cu alte 5 foi, unse intre ele si udate cu apa.

Placinta se taie in patrate sau in romburi, ca la **baclava**, se pun deasupra cuburi de margarina sau unt de cocos, se presara zaharul brun, si se da la cuptor cca. 40 de minute, sau pana cand se rumeneste frumos.

Bougatsa se poate insiropa, imediat ce-o scoateti din cuptor cu siropul rece!

Se lasa apoi sa se racoreasca si se poate pudra cu putina scortisoara. E foarte buna calda sau rece, simpla sau insiropata!!!



Laura Sava



Laura Sava



Aceasi placinta de gris poate deveni irezistibila daca, dupa ce o taiati in bucati, taiati fiecare bucata transversal si o umpleti la mijloc cu o lingurita de zahar si scortisoara. Zaharul se va topi, iar bugata va fi si mai gustoasa si aromata.

Reteta adaptata dupa o reteta din cartea: „Mancaruri si Dulciuri de post” – Garoafa Coman

Prajitura de gris cu iaurt si

mere rosii



Prajitura de gris cu iaurt si mere rosii: o **prajitura cu mere** delicioasa, pe care o savuram intotdeauna cu placere!!

Dragilor, nu stiu voua ce va aminteste de copilarie, dar eu de fiecare data cand ma uit prin curte sau gradina (zici ca-s Creanga □) am impresia ca toate-s cum au fost odata. Dar nu sunt. Nu mai avem de multi ani pui de gaina sau rate. Nici gaste. Nici randuri de porumb in capatul gradinii, dupa care sa m-ascund de lume.

Doar pomii parca sunt aceiasi. An de an, toamna de toamna, plini cu fructe. De-aia iubesc eu gradinuta asta a noastra care ne bucura cu roadele ei magice. Si tot de-aia am facut si aceasta prajitura cu mere, cu blat de gris si iaurt, incrustata cu felii pretioase de mar rosu, pe care stiu sigur ca o veti savura cu pofta!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt (cu iaurt)
- 120 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 5 oua potrivite
- 500 g iaurt (din lapte integral)
- 200 g faina
- un pachet praf de copt (10 g)
- 200 g gris

Pentru umplutura:

- 600-800 g mere rosii
- zeama de la o lamaie
- 150 g **gem de caise**
- fistic, nuci sau pricomigdale tocate

!!! puteti folosi prune, daca nu aveti mere. Eu am refacut prajitura de curand si am folosit prune din congelator (le-am dezghețat pe jumătate). Pe cele mai mici le-am tăiat în două iar pe cele mai mari le-am tăiat în sferturi. Scortisoara, la varianta asta, e obligatorie ☐

Sfat: Mie nu mi-au intrat decat vreo 600 g mere, fiindca am folosit o tava mai mica. De cca. 25×32 cm. Iar prajitura mea a fost mai inalta decat as fi vrut ☐ , dar tot delicioasa a fost!!!

Daca merele nu sunt foarte coapte, puneti-le la fiert (taiate felii) cu 200 ml apa si 2 lingurite zeama de lamaie cca. 2 minute sau pana cand se inmoaie usor.

Taaare buna!!!! Eu totusi nu am rezistat si am presarat bucata mea de prajitura cu scortisoara :))



Ca de obicei, înainte de a va prezenta reteta, va plimb un pic prin gradina noastra, extrem de primitoare si „bogata” □ Si merii nostri, ca si nectarinul, au cedat sub greutatea fructelor:



Nu va pot descrie in cuvinte dulceața și aroma incredibilă pe care o au aceste mere:



Si nici gustul nemaipomenit al prajiturii!!!



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Pentru inceput, spalam merele (nu se decojesc!). Taiem fiecare mar pe jumatate si-apoi in sferturi. Scoatem casuta cu samburi si taiem merele in felii potrivite.

Turnam zeama de lamaie peste ele si amestecam bine, pentru a nu se innegri; punem deoparte 1 lingurita de suc de lamaie.

Incingem cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetam cu hartie de copt o tava de aprox. 35x32 cm (tava mare de la aragaz).

Coacere:

In continuare, topim untul si il lasam deoparte sa se racoreasca. Il batem apoi (cu mixerul sau telul) impreuna cu zaharul simplu si vanilat, timp de 1-2 minute. Adaugam ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. La final, punem iaurtul.

Faina se amesteca cu praful de copt (le puteti cerne inainte) si se inglobeaza in compozitia de iaurt impreuna cu grisul, amestecand totul foarte bine.

Se toarna aluatul in tava pregatita si se niveleaza. Se distribuie uniform bucatile de mar in aluat. Creati randuri delicioase de felii cu mere ☐

Prajitura se coace 25-30 de minute, iar cand e gata se unge cu amestecul de gem de caise si zeama de lamaie. Ungeti doar feliile de mar!!! Se presara fistic sau nuci maruntite, ori pricomigdale, cum am facut eu, ca tot mi-au mai ramas cateva de la **tortul Amaretto**, si se feliaza. In bucati nu exagerat de mari, dar nici mici ☐

In tava:



Primele felii:



„Pudrate” cu amarettini!!!!



Pentru voi, dragilor!!!



Halva de gris



Halva de gris, de post!!

Prieteni dragi, astazi este prima zi din postul Craciunului, post care mi-a adus intotdeauna liniste si bucurie-n suflet...

Sper si imi doresc cu tarie ca si anul acesta sa simt aceeasi binecuvantare, mai ales ca am atata nevoie de ea. Tati meu iubit, Ioan, e in spital de cateva zile si nu ma pot impaca deloc cu situatia asta...il vreau acasa, teafar si sanatos!!!

Nu vreau sa va intristez dar am simtit nevoia sa va impartasesc durerea mea, la fel cum va impartasesc si bucuriile mele marunte...

Stiu insa ca rugaciunile si gandurile voastre bune il vor ajuta sa se insanatoseasca, iar pe mine sa ma linistesc, asa ca va pup cu drag si va doresc post cu folos si multa, multa sanatate!!!

Prima **reteta de post** va este, ca de obicei, dedicata. Este cea mai buna halva de gris pe care am mancat-o.

Ingrediente:

- 750 ml apa (3 pahare cu apa)
- 400 g zahar (2 pahare umplute pe trei sferturi)
- 250 g gris (1 pahar plin)
- 160-180 g nuci sau migdale (1 pahar cu varf)
- 200 g margarina sau ulei (1 pahar) ori ulei de cocos
- 10 ml esenta de migdale (2 linguri)
- scortisoara

Sfat: pentru a o face si mai aromata, puteti folosi 500 ml apa+250 ml suc proaspat de portocale.

Mod de preparare:

Puneti zaharul si apa la fiert, la foc mic, si amestecati din cand in cand. Lasati-l pana capata consistenta de sirop (timp de cca. 20 de minute).

Infierbantati margarina intr-o tigaie si cand s-a topit adaugati grisul, putin cate putin, amestecand cu o lingura de lemn.

Dupa ce s-au omogenizat, adaugati siropul fierbinte. Nu tot deodata, ci treptat.

Adaugati apoi nuca macinata (sau tocata cu cutitul, daca vreti ca halvaua sa fie mai crocanta) si esenta de migdale. Amestecati pana se observa ca halvaua se desprinde de pe peretii tigaii.

Se ia de pe foc, se acopera cu un prosop si se lasa sa se umfle grisul.

Se scot cu o lingura portii mici pe farfurie (eu am folosit „cupa” de inghetata pentru asta). Se lasa sa se raceasca si se presara cu scortisoara.

Un **desert** aromat si bun!!!



Prajitura cu gris



Laura Sava

Aceasta prajitura cu gris, insiropata cu lapte si mai mult decat delicioasa, ii este dedicata cu toata dragostea scolarelului meu preferat, **Bogdi!!!** A intrat cu maaare bucurie in clasa a doua (cate se pot intampla **intr-un an** □), asa ca l-am asteptat cu o surpriza dulce, se pare, chiar pe gustul lui.

Sper din tot sufletul sa o incercati si voi!!!

Ingrediente pentru cca. 10 bucati:

Pentru prajitura:

- 3 oua mari
- 6 linguri rase de zahar
- 9 linguri gris (pline)

Pentru insiropat:

- 500 ml lapte
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)

Pentru ornat:

- cateva linguri de frisca batuta
- fructe din dulceata

Mod de preparare:

Separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare. Amestecati galbenusurile cu zaharul, cu mixerul, timp de 2-3 minute. Adaugati grisul si albusurile spuma si amestecati totul usor, cu o spatula.

Ungeti o tava mai mica, de portelan, cu unt, de aprox. 25cm x 15cm (puteti sa folositi o tava de iena dreptunghiulara, dar sa fie cat mai groasa).

Presarati o lingura de gris si turnati compozitia. Dati la cuptor pentru cca. 25 de minute (maxim 30) la foc potrivit (180 grade C).

Cand prajitura e gata, se toarna laptele, rece, amestecat in prealabil cu zaharul vanilat (nu scoateti tava din cuptor si nici nu stingeti cuptorul) si se mai lasa 3 minute la cuptor. In timpul asta laptele va fi aproape in totalitate absorbit.

Nu scoateti imediat prajitura din cuptor, ci lasati-o sa se „aseze” 5 minute. De-abia dupa aceea se scoate si se lasa la racit.

Se taie in bucati potrivite si se savureaza!!! ☐ ...iar daca o vreti mai festiva, ornati-o cu moturi de frisca si fructe din dulceata. Delicioasa!!!!

Refacuta recent (anul 2020):





Laura
Sava



Laura Sava

Sfat: Daca vreti ca prajitura sa fie extra-insiropata, folositi 600 ml lapte la insiroparea ei. Dar mai adaugati un pliculet cu zahar vanilat.

Pozele vechi:



Ma mir ca am reusit sa le surprind si pe astea :))



Icre de post



Daca va spun ca am facut icre de post, din gris si bulion, si ca seamana tare mult cu o salata de icre adevarata, o sa ma credeti?? ...pai, ar trebui s-o faceti, fiindca exact asta s-a intamplat! :))

Am **reteta** asta de-un secol (dintr-un nr. vechi de „Practic”) dar nu stiu cum de am ratat-o (ei, stiu foarte bine de ce, fiindca am alte zeci si sute de retete pe care le rasfoiesc neintrerupt si in momentul in care imi atintesc privirea catre una, imi pare alta mai interesanta □).

Va urez sa aveti pofta, desi sunt sigura ca veti avea!!!!!!!

Ingrediente:

- o ceasca gris
- 3 cesti **bulion**
- o lingurita zahar
- 2 fire ceapa verde/1 ceapa mica uscata
- 1/2 ceasca ulei

- sare, piper

!!! Folositi aceeași cana pentru măsurarea ingredientelor. Eu am folosit o cana de 250 ml.

Mod de preparare:

Puneti bulionul sa clocoteasca la foc mic. Daca bulionul pe care il aveti este gros, diluati-l cu putina apa sau folositi suc de rosii (bulionul nostru e destul de lichid).

Adaugati zaharul, care mai „taie” din aciditatea rosiilor si turnati, in ploaie, grisul. Amestecati intruna (cu telul ar fi ideal) pana cand grisul se umfla. Cand e gata, luati de pe foc si lasati la racit.

Turnati apoi, putin cate putin, uleiul. Folositi un mixer, sau o lingura de lemn, pentru a incorpora uleiul. Sarati si se piperati dupa gust (eu n-am mai adaugat sare, fiindca bulionul nostru a fost perfect).

La sfarsit, adaugati ceapa fin tocata si ornati feliile de paine, pe care ati intins „icrele”, cu inele de ceapa verde sau cu marar tocat:



Painea poate fi proaspata sau prajita la prajitor. Noua ne place mai mult cea de-a doua varianta, desi pozele sunt facute cu felii proaspete de paine :))

Bine de stiut: icrele se pot inviora cu putina zeama de lamaie.

Satioase si gustoase foc ☐



Prajitura Bounty Bars



Dragii mei, aceasta prajitura, numita atat de apetisant Prajitura **Bounty Bars** ☐ , este o minunatie dulce cu crema de nuca de cocos si glazura de ciocolata, pe care am facut-o cu gandul la voi, cei care iubiti nuca de cocos la fel de mult ca mine ☐

E o **prajitura** simpla dar delicioasa, pe care o pot prepara cu succes chiar si gospodinele incepatoare!!!

Ingrediente:

Blat:

- 140 g unt
- 100 g zahar brun
- 3 oua mari
- 180 g faina
- 2 linguri cacao
- 6-8 linguri lapte
- 2 lingurite (pline) praf de copt

Crema de cocos:

- 300 ml lapte
- 3 linguri rase de gris
- 120 g unt
- 80 g zahar
- 100 g nuca de cocos

!!! Daca folositi lapte de cocos in loc de lapte de vaca, crema va fi si mai aromata!

Insiropat (optional):

- lapte caramel sau lichior de cocos

Glazura:

- 200 g ciocolata de lapte
- 50 g unt sau 1 lingura ulei

Trebuie sa o incercati!!! ☐



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava de cca. 30 cm. lungime si 20 cm. latime cu hartie de copt.

Pentru blat:

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul (compozitia trebuie sa fie spumoasa). Adaugati ouale, scoase si ele din frigider cu cateva ore inainte, unul cate unul, mixand bine dupa fiecare. Nu va ingrijorati daca compozitia arata ca „taiata”, mixati in continuare. Sau daca vreti, puteti sa pudrati putina cacao ori faina peste compozitie, ca sa mai absoarba din umezeala oualor.

Adaugati laptele (rece) si faina amestecata cu cacaoa si praful de copt (cernute printr-o sita). Turnati compozitia in tava pregatita si coaceti blatul cca. 18-20 de minute. Lasati-l apoi la racit.

Siropul:

Preparati un lapte caramel si insiropati blatul (se caramelizeaza 2 linguri de zahar, nu tare, pentru ca devine amar, si se stinge cu cca. 150 ml. lapte rece. Se lasa pe foc pana cand zaharul se topeste, dupa care se insiropeaza blatul). Daca folositi lichior, devine si mai simplu :))

Crema:

Laptele, untul, zaharul si grisul se pun pe foc pana se ingroasa (pana la primele clocote). Se adauga apoi nuca de cocos si se amesteca totul foarte bine. Crema se mai tine pe foc cateva secunde, dupa care se toarna fierbinte peste blatul racit (se niveleaza crema). Daca e nevoie, se mai adauga 50 ml lapte rece. Desigur, inainte de a o turna peste blat ☐

Glazura:

Se rupe ciocolata in bucati si se topeste impreuna cu uleiul sau untul moale, tinut la temperatura camerei, la bain-marie sau la microunde. Aveti grija cum topiti ciocolata, pentru ca se poate taia (din cauza untului). Daca faceti glazura la microunde, faceti pauze de amestecat, de cateva secunde, iar cand vedeti ca ciocolata s-a topit, nu mai amestecati ci turnati imediat peste prajitura.

Daca totusi vi se intampla sa vi se taie glazura de ciocolata, va spun ce trebuie sa faceti ca sa o „reparati”. Pontul asta minunat l-am aflat de la Luminis de pe forumul „Arta culinara”, careia ii transmit mii de multumiri (da, mai am si eu zile dezastruoase in bucatarie ☹).

Asadar, tot ce trebuie sa faceti este sa puneti o lingura sau doua de apa foarte rece (chiar un cub-doua de gheata) in crema si isi revine imediat. Amestecati scurt si turnati glazura deasupra cremei de cocos.

Cel mai usor, insa, ar fi sa folositi doar ciocolata topita :))

Prajitura se lasa la frigider cca. 1 ora, dupa care se feliaza (cu un cutit incalzit in apa fierbinte, care se sterge inainte de a felia) si se serveste.

Cu maaaare pofta, veti vedea!!! ☺





Sfat: Daca vreti sa taiati frumos prajitura, trebuie sa aveti un bol cu apa fierbinte langa voi si sa inmuiati lama cutitului in apa

de fiecare data cand taiati (o stergeti usor de un prosop de bucatarie inainte). Sau daca nu va deranjeaza uleiul, ungeti lama cu ulei, si tot asa, taiati, stergeti, taiati, etc ☐
Si nu taiati de mai multe ori pana ajungeti dintr-un capat in altul, ci dintr-o data, dintr-o singura „taietura”. Pentru asta aveti nevoie de un cutit bine ascutit si lung!

Reteta preluata de la Flor

Pizza cu blat de gris



Dragilor, ati mancat vreodata pizza cu blat de gris?! Daca raspunsul e nu, va invit s-o incercati numaidecat, pentru ca e

delicioasa!!!!

Blatul pufos-crocant ☐ , cat si toppingul bogat si savuros, ales dupa plac, fac din aceasta simpla pizza una fenomenala!

Jamie Oliver se face „vinovat” de aceasta reteta minunata!!!

Ingrediente:

Blat de pizza cu gris:

- 800 g faina
- 200 g gris
- 3, 4 linguri ulei de masline
- 2 pachetele de 7 g de drojdie uscata
- 1 lingura de zahar
- 1 lingura de sare
- 650 ml apa calduta

!!! Daca vreti sa faceti mai putin aluat inumatati reteta!!!!
Iar daca iubiti pizza la fel de mult ca noi, trargeti un ochi si aici: **PIZZA** :))

Mod de preparare:

Se amesteca faina, grisul, sarea si se face o adancitura in mijlocul castronului. Drojdia se amesteca cu apa si zaharul si se lasa sa stea 2-3 minute. Dupa aceea se toarna in adancitura facuta in faina si se framanta aluatul cu mainile cateva minute. Daca aveti robot de bucatarie, puneti-l la treaba :D.

Cand e gata, aluatul se lasa la crescut, la temperatura camerei, timp de aproximativ 20-30 de minute, acoperit cu folie de plastic sau cu o punga. Se imparte apoi in sase bile din care vor iesi sase pizza rotunde sau se intinde tot in tava de la aragaz, cum am facut eu. Aluatul se intinde cu sucitorul si se aseaza cu mainile in tava. Se incinge cuptorul la 220 grade C (foc puternic). Se unge aluatul cu sos de rosii, se presara mozzarella sau cascaval, se aseaza felii de salam, sunca (nu incarcati prea tare aluatul!), masline, fasii subtiri de ardei, boabe de porumb, ceapa, etc. si se

introduce in cuptorul incins pentru cca. 15 minute.

Eu am facut-o inca din timpul postului, numai ca nu am avut timp s-o postez.

Din aluatul de mai sus, care mie mi-a iesit asa:



Am facut 2 portii mari de pizza (2 tavi de aragaz).0 tava de post, pentru mine si mami si una plina cu de toate ☐ , pentru baietii mei dragi.

Aici e pizza de post, cu nelipsitul „cascaval”, adica tofu (cu ardei am avut eu):



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Foarte buna si in varianta asta, de post!!!



Si acum si vreo doua poze cu pizza baietilor. Cu sunca, salam, cascaval/mozzarella, sos de rosii facut de mine din rosii proaspete, ciuperci, ardei etc.



Laura
Sava



Laura Sava

Laura
Sava



Foarte gustoasa, sa o incercati si voi!!!



Reteta preluata de la **Mirela**

Prajitura cu mere si gris



Prajitura cu mere si gris, o prajitura delicioasa si rapida de post, cu mere rase si „blat” de gris. Plus o „caciulita” de nuci coapte ☐

De vis!!!

Sa o incercati neaparat!!!

Iar aici: **Prajitura cu blat din mere**, aveti o alta varianta de prajitura fara blat. La fel de usor de facut ca si cea pe care v-am adus-o acum!

Ingrediente:

- 1,5 kg de mere (in functie de tava)
- 200-250 g unt (margarina pentru varianta de post)
- o cana de gris
- 1 cana de faina
- 1 cana de zahar

- 2 plicuri de zahar vanilat (20g)
- un plic de praf de copt (10g)
- 150-200 g nuca pisata (sau dupa gust)
- scortisoara

Sfat: folositi aceeasi cana pentru masurarea ingredientelor!

Mod de preparare:

Treaba decurge extrem de usor: radeti prima data merele pe razatoarea mare si amestecati-le cu pudra de scortisoara (nu se fierb).

Incalziti cuptorul la 180 de grade C (foc mediu); tapetati cu hartie de copt o forma de aproximativ 20×30 cm (sau se unge cu ulei si se pudreaza cu faina).

In continuare, amestecati grisul cu faina, zaharul si praful de copt.

Impartiti merele rase in 2 parti egale.

Amestecul cu gris se imparte tot in 2 (atentie ca jumatate nu va fi o cana si 1/2 pentru ca faina amestecandu-se cu grisul si zaharul nu mai este asa afanata).

Untul se imparte in 3.

Puneti 1/3 din untul taiat cubulete in forma apoi turnati jumatate din amestecul uscat (gris+zahar+faina+praf de copt) (aprox o cana cu varf, sau o cana si 2-3 linguri).

Puneti jumatate din compozitia cu mere, apoi restul de amestec cu gris, din nou 1/3 din untul taiat cubulete, cealalta jumatate de mere si restul de cubulete de unt (ultima 1/3).

Deasupra se presara nuca pisata (mai mare) din belsug.

Se da la cuptor la cca 45-50 de minute.

Se lasa sa se raceasca si se taie.





Foarte buna!!! Daca nu le spuneam alor mei ca e de post, habar n-aveau :))

... iar astazi a fost parca si mai buna...

Sursa aici

Budinca de gris cu portocale si zmeura



Aceasta budinca de gris cu portocale si zmeura, bine-nsiropata cu suc proaspat de portocale este fantastica!!! Fina si delicioasa ☐ Si foarte potrivita pentru cei care adora prajiturile cu fructe!!! Aici: [Revani, prajitura cu gris insiropata](#), aveti o alta varianta a acestei „budinci”...una la fel de apetisanta! ☐

Ingrediente pentru cca. 15 bucati:

Pentru forma:

- 2 linguri pesmet
- o lingura de unt

Compozitie budinca:

- 500 g iaurt natur (degresat)
- 70 g unt
- 4 oua mari
- 180 g zahar
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 450 g gris
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 300 g zmeura proaspata

Pentru insiropat:

- 500 ml suc de portocale

Sfat: puteti folosi si zmeura congelata sau alte fructe acrisoare, cum ar fi fructele de padure, numai ca poate va mai trebui sa adaugati un pic de zahar in compozitie sau sa pudrati prajitura, cand e rece, cu zahar pudra vanilat. Desi, daca va plac deserturile acrisoare, o puteti lasa asa cum e ☐

De asemenea, va sfatuiesc sa asezati forma de chec pe tava mare a aragazului si abia dupa aceea sa dati prajitura la copt, pentru ca exista riscul ca compozitia sa dea pe-afara.

P.S. Cat despre insiropat, m-am gandit ca si dupa ce sunt taiate feliile de prajitura, le putem insiropa..ori cu putin suc de portocale, ori cu Limoncello!!!! Mie, varianta nr. 2 imi face mai tare cu ochiul, haaha!!!

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o forma de chec de 30 cm. lungime si, de preferinta, cat mai adanca; presarati pesmetul cat mai uniform:



*Laura
Sava*

Topiti untul si lasati-l sa se racoreasca. Bateti cu mixerul timp de cca. 5 minute ouale cu zaharul tos si zaharul vanilat; adaugati apoi iaurtul si untul topit si mai amestecati inca 2 minute:

Laura
Sava



Amestecati grisul impreuna cu praful de copt si omogenizati-le
inauntru:



Asa arata aluatul gata:



Curatati zmeura si repartizati-o pe fundul formei:



Asezati deasupra aluatul si nivelati:

Laura
Sava



Lasati la copt cca. 60 de minute..



Cand e gata, se scoate din cuptor, se inteapa cu o tepusa de lemn si se insiropeaza imediat cu suc de portocale. Aici, va trebui sa va inarmati cu rabdare, pentru ca sucul va intra incet, incet in budinca.

Eu, fiindca trebuia sa-l scot pe Bogdi in curte, n-am reusit sa o insiropez imediat si mi-a fost destul de greu pe urma, asa ca voi s-o insiropati imediat ce o scoateti din cuptor, exact ca pe o savarina...



Acum, recent, cand am refacut budinca, am asezat forma pe un platou mare, si tot ce a curs pe langa, am luat din nou cu lingura si am insiropat. Nu se arunca nimic la mine in bucatarie! ☐

Budinca se lasa sa se raceasca in forma si apoi se rastoarna pe platou (puneti un platou mai mare deasupra formei si rasturnati cu o miscare ferma).

Inainte de a o rasturna, insa, va indemn sa treceti cu lama cutitului pe marginile formei pana jos, ca sa se desprinda usor (daca e cazul, desprindeti aluatul copt de pe margini):



Eu am pus extra-portie de zmeura □ ...de-aia s-a format „digul” asta de zmeura, super-delicios, de altfel...
Sectiune:



Detaliu:



P.S. Dedicata fetelor care m-au „pus” pe podium, la concurs, unde am castigat Reteta anului 2007.

...si Bebelei-Cami + Happyalex, care m-au onorat cu o diploma cum numai ele stiu sa faca si de care sint mai mult decat mandra ☐



Prajitura portocalie cu bulion



Aceasta prajitura portocalie cu bulion este o **prajitura de post** cu totul si totul inedita!!! Si, oricat de ciudat vi s-ar parea, sa stiti ca e foarte gustoasa!!!

O puteti orna cu nuca tocata sau cu fulgi de nuca de cocos. Mie-mi place in ambele variante!

O **prajitura** cu foi fragede si crema de gris, care devine tot mai buna pe masura ce sta ☐

Ingrediente:

Pentru foi (3 bucati):

- 10 linguri ulei
- 10 linguri apa
- 5 linguri zahar
- o lingurita amoniac
- 2 linguri de bulion (gros)
- faina cat cuprinde, ca sa se poata intinde foile

Pentru crema de gris:

- 4 linguri gris
- 250 ml apa
- 250 g margarina
- 150 g zahar pudra

Sfat: in loc de amoniac, puteti folosi 1 lingurita praf de copt si o lingurita bicarbonat de sodiu, dar foile vor iesi putin mai tari.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 165 grade C (foc domol). Pregatiti o tava de copt de aprox. 20/30 cm.

Preparare aluat:

Amestecati apa cu zaharul, pasta de rosii si uleiul. Adaugati faina amestecata cu amoniacul sau bicarbonatul si praful de copt (nestinse) si cernute in prealabil.

Faceti o bila de aluat, pe care o impartiti in trei parti egale:



Puneti cate o bucata de aluat pe fundul tavii de copt, unsa cu putin ulei. Eu am pus si hartie de copt, pentru ca tava mea e

vechee □ , dar nu e nevoie de ea, ba chiar mai mult incurca la intins.

Aluatul se intinde chiar acolo, cu sucitorul:



Fiecare foaie se coace cca. 12-15 minute, nu mai mult. Aici sunt toate cele trei foi:



Crema de gris:

Fierbeti grisul in apa; lasati-l apoi la racit. Frecati margarina cu zaharul pudra si mixati apoi cu crema de gris.

Va rezulta o crema matasoasa. Si gustoasa ☐



Laura Sava

Umpleti foile cu crema de gris racita (puteti pune coaja rasa de lamaie in crema):



Laura Sava



Prajitura se unge cu un strat fin de crema:



Se poate felia imediat, cum am facut eu dar ideal ar fi sa o lasati o zi la frigider (sau macar o noapte) sa se inmoaie foile! Se presara apoi cu nuca pisata marunt sau nuca de cocos:



Laura Sava



Laura Sava

Fooarte gustoasa!!!



Laura Sava

Poze vechi □



Ornata cu nuca de cocos:



Reteta preluata de la Nasha via Elaida