

Tortulete cu mandarine si chefir



0 prajitura mai delicioasa si mai usoara decat aceste tortulete cu mandarine si chefir, nu cred ca ati mai mancat!

Cele mai gustoase prajiturele cu mandarine si kefir din lume!!!

Bogdi, dupa ce a gustat din ea, s-a declarat fan mandarine ☐

Ingrediente pentru cca. 24 bucati:

Pentru aluat:

- 125 g unt
- 100 g zahar
- 4 oua mari
- 200 g faina
- un plic praf de copt (10g)
- 5 lingurite praf de cacao

- o lingura de rom

Pentru crema:

- 2 conserve mandarine (de 312 g fiecare)
- 500 ml chefir
- 200 g zahar
- 10 foi gelatina alba (aprox. 15 g gelatina granule, adica un plic si jumătate)
- 200 ml smantana pentru frisca

Sfat: crema de chefir capata o aroma deosebita daca mandarinelile sunt marinate in prealabil 15-20 de minute in rom alb!

E absolut delicioasa! Cu gust racoritor de mandarine!



Iar aici: [Tort cu crema de branza si mandarine](#), aveti o alta reteta cu mandarine, la fel de grozava! ☐

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

Preparare blat:

Pentru blat, se bate untul intr-un castron (untul sa fie moale, scos din timp de la frigider), cu mixerul sau telul, impreuna cu zaharul. Se inglobeaza apoi ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Faina se amesteca cu praful de copt si cacaoa si se cern deasupra compozitiei. Se amesteca totul, usor, pana cand aluatul e omogen:



Se adauga apoi romul si se amesteca scurt:



Laura Sava

Aluatul se intinde cat mai uniform in tava:



Laura Sara

Se coace timp de cca. 22-25 de minute, apoi se scoate din cuptor si se lasa sa se racoreasca:



Crema de chefir si mandarine:

Se desfac conservele de mandarine iar fructele se rastoarna intr-o strecuratoare; se lasa sa se scurga bine (se pastreaza sucul):



Laura Sava

Gelatina foi se inmoaie in apa rece din belsug timp de 10 minute. Daca folositi granule de gelatina, acestea se acopera cu apa (tot rece) doar cat sa treaca cu doua degete peste granulele din bol.

In acest timp, se amesteca intr-un bol incapator chefirul, zaharul si 3 linguri de suc de mandarine. Se lasa deoparte.

Se scurg apoi foitele de gelatina si se pun intr-o craticioara sa se dizolve la foc mic, amestecand continuu. Nu se lasa sa dea in fiert, pentru ca isi pierde proprietatile de inchezare (eu o „topesc” mai mereu la microunde, dureaza doar cateva secunde).

Daca folositi granule de gelatina, nu mai e nevoie sa o scurgeti de apa, datorita faptului ca va „absorbi” aproape toata apa din bol (o puneti la topit asa cum e).

Gelatina topita se adauga in compozitia de chefir si se amesteca

bine:



Intr-un alt bol, se bate frisca tare (smantana pentru frisca trebuie sa fie rece, de la frigider):



Laura Sava

...si se inglobeaza impreuna cu feliile de mandarina in crema de chefir:

*Laura
Sava*



Asamblare prajitura:

Aceasta compositie se repartizeaza peste blat, pe care eu l-am intepat din loc in loc cu un betigas si l-am insiropat cu suc de mandarine:

Laura
Sava



Prajitura se da apoi la frigider cca. 5-6 ore. Eu l-am lasat o noapte intreaga, cum fac cu toate torturile a caror crema contine gelatina...



Laura
Sava



*Laura
Sava*

Prajitura se taie bucati:



Laura
Sava



Laura
Sava

Laura
Sava



Tortuletele se garnisesc cu felii de mandarine si izmusoara (cine are ☐)

Laura
Sava



Detaliu

Laura
Sava



Poza veche □



Tort de kefir cu nuga si pere



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:

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



Untul se topește 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 de Nougat:

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:



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:



Laura
Eaco

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



Decorarea tortului:

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 ☐