

Crema la pahar cu lichior de oua si zmeura



Crema la pahar cu lichior de oua si zmeura: delicioasa!!

Dragii mei, a trecut atata vreme de cand nu v-am mai dat niciun semn de viata, dar sa nu credeti ca v-am uitat!!! Am asteptat ziua Sfintei Invieri pentru a va putea ura, cu mare bucurie si din tot sufletul, „Hristos a Inviat!”

Desertul nostru de Pasti este unul rapid si usor, o **crema la pahar** cu lichior de oua si zmeura, din care abia asteptam sa ne infruptam!!! ☐

Va imbratisez pe toti cu drag! Paste fericit!

Ingrediente pentru 6 portii:

Crema de lichior de oua (aici il aveti in doua variante: **simpliciu si cu ciocolata**):

- 4 galbenusuri
- 150 g zahar pudra vanilat
- 80 ml Limoncello sau rom alb
- 500 g branza Mascarpone

Strat crocant:

- 150 g fulgi de ovaz
- 200 g ciocolata alba
- 30 g ulei de cocos solid (presat la rece)

In plus:

- 300-350 g zmeura proaspata

Sfat: puteti inlocui fulgii de ovaz, care intra in compozitia „stratului crocant” cu biscuiti digestivi iar uleiul de cocos, cu unt (v-am dat mai multe detalii in postare, mai jos).

Pentru voi!!! Impreuna cu toate **retetele de Pasti** de pe blogul meu
□



Mod de preparare:

Pentru crema de lichior de oua, se amesteca galbenusurile (ouale sa fie foarte proaspete) cu zaharul pudra vanilat si cu Limoncello. Folositi mixerul pentru cateva secunde, la putere maxima, sau o furculita cu care sa „bateti” bine crema. Vetii obtine un lichior de oua instant, un lichior de oua cu aroma blanda de lamaie □ La final, crema de lichior se amesteca, putin cate putin, cu branza Mascarpone. Daca nu vreti sa consumati oua crude, puneti totul la bain-marie pentru cca. 5-8 minute. Cand crema e gata, si e bine racorita, se amesteca cu mascarpone.

Pentru stratul crocant de la baza paharelor, radeti ciocolata alba pe razatoarea mare sau tocati-o in bucatele si amestecati-o cu uleiul de cocos si fulgii de ovaz. Puneti compositia rezultata la foc mic pana cand ciocolata si untul de cocos se topesc. Amestecati intruna! Daca nu aveti ulei de cocos, folositi unt cu 80% grasime.

Lasati sa se raceasca putin dupa care puneti cate 2 linguri in fiecare pahar. Nu apasati, lasati sa „curga” din lingura.

In continuare, se toarna crema de lichior, in mod egal, in fiecare pahar si se orneaza cu zmeura.

Foarte usor, asa e?! ☐ Si foarte rapid...si gustos!!!



Laura Sava

Va las cateva oua rosii, dragilor, cateva zambile din gradina...



...si o ramurica din ciresul nostru japonez, care a inflorit asa frumos zilele astea:



Paste fericit, prieteni dragi!!!



**Tort de lamaie cu crema de
branza si Limoncello**

Laura Sava



Prieteni dragi, tortul de anul acesta inchinat blogului meu, care implineste 11 ani, este un **tort festiv**, cu aroma fina de lamaie, un Tort de lamaie cu crema de branza si Limoncello, care a reusit sa ne uimeasca pe toti!

Aveam in cap atatea variante, si aproape toate cu cafea sau ciocolata ☐ , dar m-am gandit ca o schimbare ar fi binevenita. Si chiar a fost! L-am „schitat” pe doua foi mari de hartie si nu m-am oprit decat atunci cand mi-a placut ce-am obtinut. Sper din tot sufletul, ca in momentul in care il veti degusta, sa simtiti acelasi lucru ☐

Va iubesc mult de tot pe toti! Va multumesc pentru ca imi sunteti alaturi de atata timp!

Ingrediente:

Blat:

- 4 oua mari
- 150 g zahar tos
- 4 linguri suc de lamaie (zeama de la o jumatate de lamaie)
- 150 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt

Crema de lamaie:

- 500 g Ricotta
- 180 g zahar tos
- 2 pliculete zahar vanilat (16 g)
- sucul proaspat stors de la 2 lamai bio (cca. 120 ml)+coaja rasa
- 400 ml smantana pentru frisca
- 50 g zahar pudra vanilat
- 3 foi de gelatina sau 5 g gelatina granule (jumătate de pliculet)
- 100 g ciocolata alba
- 11 piscoturi
- 100 ml Limoncello

Ornat si insiropat:

- 50 ml Limoncello
- 1 lamaie (bio)
- fulgi de nuca de cocos
- frunzulite menta

!!! Eu am folosit, de fapt, Crema di Limoncino, un lichior crema de lamaie, care e mult mai cremos decat clasicul Limoncello (are smantana in compozitie). Daca vreti sa pape si cei mici din tort, inlocuiti lichiorul cu un sirop de zahar cu zeama de lamaie, cam in genul celui de aici: **Prajitura greceasca**

Sunteti cu totii invitatii mei! ☐



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Prima data incingem cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetam apoi cu hartie de copt o forma cu diametrul de 26 cm.

Rupem piscoturile in bucati (fiecare piscot se rupe in 3) si le insiropam, intr-un bol larg, cu Limoncello (aveti grija ca toate bucatelele de piscot sa fie bine insiropate). Le lasam deoparte.

Preparare blat:

Separam mai intai ouale; batem albusurile, cu un varf de cutit de sare, intr-un bol larg, pana cand se intaresc (ca pentru bezea). Separat, batem galbenusurile cu zaharul tos cca. 2 minute, dupa care turnam sucul de lamaie. Amestecam energic cateva secunde, apoi adaugam faina amestecata cu praful de copt (se cern deasupra bolului).

La final, rasturnam in bolul cu compozitia de lamaie jumatate din cantitatea de spuma (de albus) si amestecam usor, cu o spatula, pana cand se incorporeaza. Urmeaza restul de spuma, la care vom proceda la fel. Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita si se niveleaza.

Blatul se coace 16-18 minute (faceti testul scobitorii). Dupa ce s-a racit, il repunem in forma, il inteapam din loc in loc cu o scobitoare si il insiropam cu Limoncello.

Crema de lamaie cu Ricotta si ciocolata alba:

Punem foitele de gelatina la inmuiat in apa rece (puneti apa multa in bol, pentru ca gelatina sa se hidrateze bine). Daca folositi granule de gelatina, puneti doar 100 ml apa. Lasati gelatina la inmuiat 10 minute.

In timpul acesta, amestecam branza Ricotta cu zaharul tos+vanilat; turnam apoi sucul de lamaie proaspat stors si coaja de lamaie rasa. Batem smantana, foarte rece, impreuna cu zaharul pudra vanilat si o adaugam in compozitia cu Ricotta.

Foitele de gelatina se scurg de apa si se topesc la microunde (nu dureaza mult, doar 3-4 secunde); se procedeaza la fel si cu granulele de gelatina, cu mentiunea ca acestea vor absorbi toata apa. Incorporam cateva linguri de crema in gelatina topita, apoi o

adaugam in toata compozitia. Amestecam foarte bine! La final, adaugam ciocolata alba tocata fasii (o tocati pe lung, nu rupeti ciocolata in cubulete).

Asamblare tort:

Peste blatul de lamaie insiropat se toarna jumatate din crema de Ricotta si se niveleaza. Se rasfira, cat mai uniform, deasupra cremei bucatelele de piscoturi insirocate cu Limoncello. Se toarna peste ele restul de crema si se niveleaza cu dosul unei linguri. Tortul se acopera cu folie alimentara si se lasa la frigider peste noapte.

A doua zi, se trece cu lama unui cutit pe langa marginile formei, se desface inelul detasabil si se scoate tortul pe un platou. Se taie apoi lamaia, bine spalata, in felii subtiri si se acopera cu ele marginea tortului. In mijloc, se presara fulgi de nuca de cocos si se decoreaza cu frunzulite de menta.

Si dupa tot acest periplu ☐ , obtinem asta:



Laura
Sava



Laura
Sava





Laura
Sava



Laura
Sava

...si stiti prea bine ca nu va uitam niciodata, asa ca partea asta de postare va este dedicata voua! ☐



*Laura
Sara*



