Pasta de susan dulce – Tahin pekmez

Aceasta este pasta de susan dulce, Tahin Pekmez, tahini cu miere, la care am visat dintotdeauna (ei, nu chiar, doar de cand am gustat-o pentru prima oara in **Antalya** □).

Abia asteptam sa se faca dimineata, sa mergem la micul dejun si sa ma rasfat cu cele mai faine „clatite" cu sos de tahini. Cu aceasta pasta delicioasa pe care pot spune ca am reprodus-o exact: cu turnul de **pancakes** (de post, in cazul meu) langa, si cu o portie mare de banane, frumooos feliate :))

Dupa ce-am mai turnat si miere peste ele, restul a devenit istorie :))))

Acum o puteti folosi si voi la **Prajitura cu tahin** si la **Mufins cu tahini**

Doua retete simple si rapide, la care puteti apela atunci cand aveti musafiri neanuntati..sau cand va este pofta de ceva dulce si foarte aromat!

Ingrediente:

- o portie **tahini**
- 250 g miere sau **peltea de must**

Mod de preparare:

Preparati mai intai pasta de susan, tahini (o puteti face din timp si o pastrati intr-un borcan, la frigider).

Amestecati apoi cele doua compozitii: tahini+miere, pana rezulta o pasta minunata, duuulce si aromata de susan!!!!

Atat!

Va las in compania pozelor, care, ca intotdeauna, spun mai mult decat o mie de cuvinte:

Cu **pancakes** se impaca cel mai bine pasta asta :)))
…si cu un pic de extra-miere

…sau seminte de susan (Doamne, obsedata sunt de susan!!!!!   )

Aici deja imaginatia mea a luat-o razna :)))
Sandvisuri cu tahini dulce si felii de banane. Nu ati gustat ceva mai delicios!!!

Sper sa incercati una din variantele de mai sus!!!!

Dulceata de must cu dovleac

Dragilor, astazi am pentru voi o noua provocare, o dulceata de must cu dovleac, cu miros de toamna, ce **must**este de dovleac bine copt si

rumenit
E practic o inventie de-a mea, dat fiind faptul ca reteta originala mentiona la ingrediente struguri boabe si nu must, dar de vreme ce **pelteaua de must** m-a cucerit vesnic si iremediabil , am „redecorat” aceasta minunatie dulce dupa gustul meu. Rezultatul a fost muuult peste asteptarile mele!!!!!!!!!
Mai jos, la post-scriptum, v-am redat si cealalta varianta. Va astept, asadar, cu impresii, ori de la una, ori de la cealalta

Ingrediente:

- 1 litru must
- 1 dovleac de placinta micut (600-700 g)
- 500 g zahar

Mod de preparare:

Spalati dovleacul, curatati-l de coaja si dati-l pe razatoarea cu gauri mari.
Amestecati cu mustul (proaspat) si cu zaharul si puneti pe foc.
Fierbeti totul la foc potrivit pana se leaga (maxim 1 ora).
Cand **dulceata** e gata, se pune in borcane si se lasa sub paturi pana a doua zi.

Serviti, va rog!!!

P.S. Puteti prepara dulceata si in felul urmator: se spala bine cca. 5 kg. de struguri, se fierb boabele apoi se dau prin strecuratoarea cu gauri mari; cojile si semintele se arunca. Dovleacul dat pe razatoare se amesteca cu strugurii strecurati si zaharul. Se fierbe pana se face ca o marmelada.

Peltea de must

Nu stiu voi daca ati mai gustat pana acum dintr-o peltea de must dar eu una nu, si nu mi-o pot ierta!
Este o nebunie, o delicatesa ce nu poate lipsi din „inventarul”

bunatatilor de toamna!!!

O alta idee grozava ar fi **Dulceata de must cu dovleac** sau, daca va plac gutuile, **Peltea de gutui**, din delicioasele gutui, fructele care se folosesc in intregime!!!

Ingrediente:

- 1 litru must din struguri negri sau albi (proaspat, nefermentat)
- 1 kg zahar

Sfat: daca strugurii sunt foarte dulci, micsorati cantitatea de zahar.

Mod de preparare:

Amestecati mustul cu zaharul intr-o cratita, la foc potrivit, pana cand se dizolva. Fierbeti in continuare, pana cand se leaga ca pentru **dulceata**.

Verificati, ridicand lingura vertical si lasand o picatura sa cada pe marginea unei farfurii. Aceasta trebuie sa fie ca o margea, fara sa se prelinga.

Dupa ce este gata pelteaua, se pune fierbinte in borcanele asezate pe o placa din metal sau pe cutite de bucatarie (in felul asta, nu exista riscul ca fundul borcanului sa se sparga).

Lasati borcanele sa se raceasca si apoi capsati-le sau infiletati-le.

Chiar daca pelteaua pare lichida, nu va ingrijorati, ea se va gelifica in borcan.

O „picatura” dulce si pentru voi

Laura Sava