

# Bautura cu pepene si sampanie



Si daca tot v-am servit cu **rulouri de castraveti** , m-am gandit ca ar fi frumos sa va invit si la o bautura cu pepene si sampanie. Ar merge tocmai bine, nu?! (stiu, afara la ora asta ploua si e mohorat dar cand eu mesteream la reteta era foaaaarte cald!!!!!! ☐ )

## Ingrediente pentru aprox. 10 pahare

- 500 ml compot de mere
- 1 pepene rosu
- 1 pepene galben
- 3 linguri miere (optional)
- 1 sticla de sampanie sau apa minerala

Sfat: Daca doriti ca bautura sa fie mai aromata, adaugati 1/2 l suc de ananas iar pentru ca efectul racoritor sa fie maxim, tineti

paharele in care veti servi bautura la frigider cel putin 10 minute.

Sa o savurati cu placere!!!!



## Mod de preparare:

Preparati 500 ml compot de mere.

...eu am preparat chiar si mai mult de-atat, caci am avut mere din belsug anul asta :))





Curatati de coaja merele si taiati-le in bucati potrivite; puneti-le apoi la fiert in apa rece cu zahar dupa gust si lasati-le la fiert pana se inmoaie. Lasati compotul la racit:



Luati din jumătate de pepene rosu si mai mult de trei sferturi din pepenele galben bilute cu ajutorul unei lingurite...daca aveti instrument din ala special de inghetata (cupa cea mai mica) cu-atat mai bine ☐



Puneti intr-un vas compotul de mere, mierea, bilele de pepene si jumatate din sticla de sampanie:





*Laura Sava*



Dati vasul la rece pentru 30 de minute si inainte de a servi turnati si restul de sampanie rece sau apa minerala:

*Laura  
Sava*



E o bautura nemaipomenita, exact pe gustul meu, dat fiind faptul ca imi plac la nebunie pepenii, de orice fel :))



---

**Tort cu pepene galben**



Tort cu pepene galben!!

Un tort racoritor de vara, un tort cu pepene galben si lichior de cocos, si pliiin de inimioare dulci si aromate...ce poate fi mai apetisant de-atat?! ☐

## Ingrediente:

- un blat de **pandispan** (cu diametrul de 26 cm)

## Crema:

- un pepene galben ( cca. 1 kg)
- 5 linguri suc de lamaie
- 1-2 linguri lichior de cocos (optional)
- 120 g zahar
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule (un plic)
- 500 ml. smantana pentru frisca

## Mod de preparare:

Blatul se aseaza pe un platou si se fixeaza in jurul lui un inel pentru torturi.

### Preparare crema:

Pepenele se taie in 4, se scot samburii si se decojesc sferturi:



Din pulpa de pepene se taie 2 felii groase de 2 cm. Cu un instrument special se scot apoi 12 inimioare, care se stropesc cu 1 lingura suc de lamaie si cu lichior de cocos dupa care se dau la frigider:



Restul de pulpa de pepene se paseaza cu mixerul, impreuna cu zaharul si 4 linguri de suc de lamaie:



Gelatina se inmoaie cca. 10 minute in apa rece si se dizolva in microunde (n-o tineti decat cateva secunde, pana se lichefiaza) sau la foc moale.

Retineti ca nu are voie sa dea in clocot! Se lasa sa se racoreasca 1-2 minute, dupa care se toarna in fir subtire peste piureul de pepene:



Se amesteca energic si se introduce la frigider pentru cca. 15 minute.

Se bate frisca, nu foarte tare. Cand piureul de pepene incepe sa se intareasca, se inglobeaza in el frisca:



Crema de fructe se repartizeaza pe blat. Eu am adaugat pe langa crema din reteta si o cutie de mascarpone amestecata cu un plic de 75 g. zahar praf, vanilat, ca sa am crema destula ☐



Se niveleaza:



Tortul se da la frigider cel puțin 4, 5 ore. Eu l-am lasat de seara până dimineata.

### **Ornare tort și servire:**

Cu puțin timp înainte de momentul servirii, se îndepartează inelul și se decorează după fantezie cu inimioare de pepene:



Doa close-ups :))



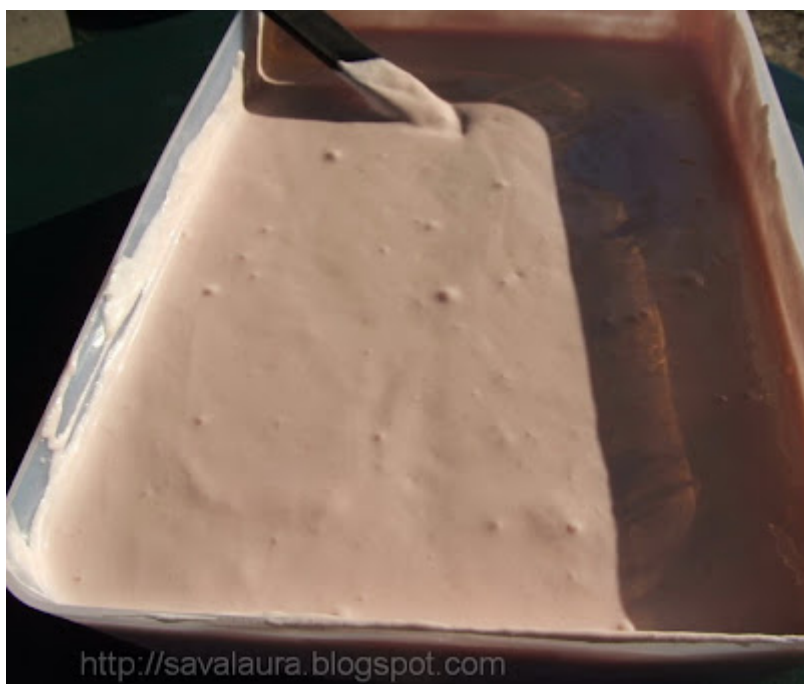


Inimioare dulci si parfumate pentru toata lumea!!!



Si varianta cu pepene verde (lubenita) e la fel de ademenitoare!!!  
N-am decat vreo doua poze, caci modul de preparare este acelasi  
(doar cu frisca, fara mascarpone):







<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>



<http://savalaura.blogspot.com>