

Prajitura Tiramisu in cupe



Prajitura Tiramisu in cupe, o **reteta festiva** pentru cei 3 ani de blog proaspat impliniti, nu?! ☐

Si-ar fi frumos sa va soptesc (doarme Bogdi ☐) macar vreo 3 cuvinte dar sunt atat de naucita de faptul ca au trecut deja 3 ani de cand am apasat pentru prima oara pe „publicati” incat nu pot sa va ingan decat un sincer si extrem de emotionant: Bine-ati venit!!! Bine-ati venit pe blogul meu!!!

Va astept cu mare drag sa-i aniversam impreuna si pe cei 4 anisori ce vor sa vina!!! :))

Anul acesta, fiind deja in Postul Mare al Pastelui (deci adio torturi cu creme cu gelatina, cum mi-am propus) am optat pentru o reteta rapida dar delicioasa, mult adorata prajitura Tiramisu, preferata mea.

Imi era atat de dor de gustul ei unic, de cafeaua care inunda fiecare bucatica de piscot...de crema usoara de mascarpone, incat nu am mai stat pe ganduri.

Am sa postez, poate chiar de Paste, si cealalta varianta (un pic mai elaborata) de **tiramisu cu oua**. Asta, dupa cum vedeti, e varianta fara...

Ingrediente pentru 6 portii:

- 30 de biscoturi (Boudoir)
- 250 g crema mascarpone (branza-crema de vaci)
- 250 ml cafea espresso, rece
- 4 linguri rom sau **lichior de whisky**
- 200 g smantana pentru frisca
- 6 linguri zahar pudra
- 4 linguri cacao

Mod de preparare:

Biscoturile la parada prima data ☐



Amestecati foarte bine crema mascarpone, cu un mixer, pana devine spumoasa:



Bateti smantana lichida impreuna cu zaharul pudra, cernut:



Amestecati branza-crema cu frisca dulce:



Intr-un bol, amestecati cafeaua si romul, sau in cazul meu:

lichiorul-crema de whisky ☐

Inmuiati complet piscoturile, avand grija sa fie bine imbibate dar sa nu se sfarame:



Asezati cate un piscot in fiecare din cele 6 pahare:



Turnati apoi deasupra o cantitate de crema:



Puneti deasupra inca in strat de piscoturi (vreo 2, 3) si din nou crema. Bateti usor vasul de masa pentru ca piscoturile sa se aseze mai bine:



Dati la rece minimum 3 ore sau preferabil peste noapte.
In momentul servirii, presarati deasupra pudra de cacao sau chiar
ciocolata rasa...eu, culmea, am ales cacaua ☐



Cupele mele pregatite pentru momentul mult asteptat al degustarii!!!!



Si momentul final...in care mi-am imaginat ca savurez deliciosul
desert in compania voastra ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Multi ani mie langa voi!!! ☐



P.S. Aici aveti demonstratiile dulci ai ultimilor doi ani alaturi de voi:

Tort de banane si ciocolata -1 an de blog

Tort de piersici cu mure -2 ani de blog

Va pup dulce taaaaare pe toti!!!!!!!!!!!!!!

Crema la pahar cu piscoturi si zmeura



O crema nemaipomenit de gustoasa si aromata aceasta crema la pahar cu piscoturi si zmeura...un fel de tiramisu cu fructe, numai ca e la pahar ☐ O puteti incerca si cu coacaze rosii sau capsuni, ori visine, cum va place!!!

Va fi delicioasa, orice alegere veti face ☐

Iar daca va place ciocolata, puteti incerca si aceasta varianta, la fel de spectaculoasa: **Crema la pahar cu lichior de oua si zmeura**

Ingrediente pentru 4 portii:

- 500 g zmeura
- 4 linguri zahar pudra
- 3 linguri zmeurata
- 2 oua mari
- 250 g mascarpone sau branza dulce de vaci
- 100 ml smantana pentru frisca

▪ 4 piscoturi

Si lui Bogdi i-a placut foooarte mult!!! Si-a lasat pana si masinutele pe pervaz ca sa se bucure de acest desert delicios :))



Mod de preparare:

Zmeura se curata si se amesteca cu 2 linguri zahar pudra si cu zmeurata (eu am pus visinata, ca am litri intregi in casa ☐)



Se separa ouale. Galbenusurile se bat cu 2 linguri zahar pudra. Se adauga mascarpone, lingura cu lingura si se omogenizeaza:



Daca nu va surade ideea de oua crude in mancare, puneti la bain-marie galbenusurile cu zaharul si o lingura lapte (sau chiar ouale intregi, cu tot cu albusuri) si lasati „la fiert” cca. 5-8 minute.

Se bat albusurile, la care eu am mai adaugat 2 pliculete de zahar vanilat:



Laura Sava

...si frisca:



Laura Sava

Ambele se inglobeaza, pe rand, in crema:



Se sfarama piscoturile:



In pahare inalte de desert se aseaza straturi alternative de crema, zmeura si piscoturi sfaramate:



Laura Sava



Se incheie cu un strat de fructe rosii.

Se pastreaza la frigider pana in momentul consumarii (cu cat le lasam mai mult -cu atat mai bine, pentru ca piscoturile sa apuce sa se inmoaie iar aromele sa faca cunostinta ☐)

Inainte de a fi adus la masa, desertul se poate garnisi cu frunzulite de menta.

Poza finala, nu prea dichisita... nu aveam nici frunze de menta si n-am mai apucat sa le fac nici macar un mot de frisca ☐ ...dar, in final, nici n-a contat, caci dupa nici jumatate de ora de stat la frigider (mai mult n-am rezistat) ...ne-am delectat cu cea mai buna crema din lume, cu un gust divin!

Fara nici o exagerare! Cipi deja m-a intrebat cand mai fac o portie :))



Tort de ciocolata



Tort de ciocolata!!

Acest tort de ciocolata, absolut delicios, este preferatul meu!
(da' care nu e?! ☐)

L-am facut acum un an, de ziua lui Bogdi, cand a implinit 1 anisor.
V-am pus o poza jos, la finalul postarii, ca sa ma credeti :))

De ce l-am ales pe acesta dintre sutele de alte torturi pe care le am?! Fiindca m-a intrigat faptul ca nu contine deloc zahar (in afara de un insignifiant pliculet cu vanilie) si pentru ca nugaua, echivalentul Nutellei, in tara asta a noastra in care nu gasesti nimic, intra in compozitia blatului si nu a cremei, cum se intalneste de obicei.

Este cu adevarat delicios, asa ca trebuie neaparat sa-l incercati!!! ☐

Ingrediente pentru 16 portii:

Pentru blat:

- 4 oua
- 200 g nuga (nutella)
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 80 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- 100 g piscoturi
- 80 g nuca macinata
- 150 ml smantana pentru frisca

Pentru crema:

- 150 ml smantana pentru frisca
- 300 g ciocolata alba
- 250 g unt moale
- 4 linguri jeleu de zmeura
- 4 linguri gem de visine
- fulgi de ciocolata

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Preparare blat:

Separati galbenusurile de albusuri. Faceti o crema din crema de alune (nutella) incalzita cateva secunde la microunde sau la bain-marie (doar atat cat sa devina fluida), galbenusuri si zahar

vanilat.

Bateti albusurile spuma si incorporati-le in crema; va rezulta o crema frumoasa, ca un caramel ☐

Se adauga apoi faina si praful de copt, ambele cernute.

Faramitati piscoturile (biscuitii) si incorporati-i in crema, impreuna cu nucile.

Bateti spuma 150 ml frisca si adaugati-o in crema, omogenizand bine compozitia.

Asa arata compozitia finala, pregatita de copt:



Coacere:

Intr-o forma de tort cu diametrul de 26 cm, puneti hartie de copt apoi coaceti din coca obtinuta, pe rand, 4 blaturi (stiu, nice... ☐)

Mie ca sa-mi fie mai usor si ca sa fiu sigura ca-mi ies toate blaturile egale, am portionat de la inceput aluatul in 4 boluri:



...si am inceput sa coc blaturile, pe rand, cate 12 minute fiecare.

Primele 5 minute la foc mai mare, dupa care am redus focul si am facut testul cu scobitoarea ca sa vad daca s-au copt.

Blatul- inainte:



...si dupa :))



Aici toate 4, coapte frumos:



Dupa aceasta operatiune, toata casa mirosea a ciocolata... coapta!!

Preparare crema:

Amestecati ciocolata topita cu 150 ml frisca lichida (nebatuta) si bateti-o cca. 3 minute.

Aaugati treptat untul si jeleul (sa nu fie reci!)



Ungeti primul blat cu gemul de visine:



Al doilea si al treilea blat se ung cu cate 4 linguri de crema:



Ultimul blat se acopera cu restul de crema:



Se orneaza tortul cu fulgi de ciocolata (tineti ciocolata cateva minute la congelator pentru a o putea mai usor razui)



Sectiuni delicioase :))



Extraordinar de bun!!!

Ziua lui Bogdi – un an ☐

Si iata si poza promisa, de la „anisorul” lui Bogdi.
...langa **„tortuletele” cu kiwi**

