

# Salam de biscuiti cu ciocolata si napolitane



Prieteni dragi, acest salam de biscuiti cu ciocolata si napolitane a prins forma intr-o seara...cand pofta de dulce a lui Bogdi a fost mai presus decat „pofta” mea de a gati ceva ☐

Marea mea bucurie, inasa, a fost ca aveam un „capac” de la un tort, deja copt, si impreuna cu ce-am mai gasit prin dulapuri si prin frigider am reusit sa il surprind din nou pe puiul meu. Daca citeste ca i-am zis „pui”, o incurc! ☐

Initial, am modelat intreaga compositie sub forma de **bomboane**, asa ca puteti sa transformati deliciosul **salam de biscuiti** in niste trufe de ciocolata crocante sau in niste cake-pops festive.

Va pup dulce pe toti! Sper sa incercati creatia mea dulce...poate

chiar in seara asta, de ce nu?! :))

## **Ingrediente:**

### **Pentru blatul de cacao:**

- 2 oua
- 100 g zahar
- 50 ml ulei
- 100 ml lapte (gras)
- 100 g faina
- 20 g amidon (sau tot faina)
- 20 g cacao
- 1 lingurita praf de copt

### **Pentru compozitia de biscuiti:**

- 100 g biscuiti cu unt
- 180 g napolitane cu crema de cacao
- 100 g ciocolata cu lapte
- 120 ml lapte

Cei care ma urmaresc de cel putin un an stiu foarte bine ca inainte de retetele pe care vi le impartasesc cu mare drag trebuie sa va arat cate ceva de prin gradina sau casa noastra.

Iar acum a fost randul calinului, acelu frumos pomisor, preferatul tatalui meu, numit si „Bulgare de zapada”.

Am rupt cateva floricele din el cand tati nu se uita, ca sa am cu ce-mi orna desertul. Don't tell! ☐



Laura  
Sava



Laura Sava

## **Mod de preparare:**

### **Preparare blat:**

Si sa incepem cu inceputul ☐ ...adica cu blatul. Care va trebui copt intr-o forma de 24 cm (merge si una clasica, de 26 cm). Totusi, daca nu aveti de gand sa stati prea mult in bucatarie, va pot spune cantitatea exacta de blat pe care trebuie s-o folositi: cca. 380 g. O puteti inlocui cu un blat deja copt (reteta asta e perfecta de sarbatori!) sau cu un chec sau briosa cumparate.

Bun, deci, blatul se face foarte usor: se bat ouale, intregi, cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu zaharul tos. Nu mult, ci doar pana cand se spumeaza usor.

Separat, se amesteca faina cu amidonul, pudra de cacao si praful de copt si se adaugfa compozitiei. Se amesteca scurt; se toarna laptele rece si uleiul si se mai amesteca putin, cat sa se omogenizeze.

Aluatul rezultat se rastoarna in forma tapetata cu hartie de copt si se coace in cuptorul preincalzit la 180 grade C (incingeti-l bine cu 10 minute inainte de a va apuca de copt)...pentru cca. 12 minute.

Cand e gata, se lasa sa se raceasca cateva minute in forma, dupa care se scoate si se lasa la racit. Se faramiteaza la robotul de bucatarie (rupeti-l in bucati potrivite inainte de asta).

### **Finalizare salam de ciocolata:**

In continuare, se rupe ciocolata cu lapte in bucatele si se topeste in lapte. Eu fac asta la microunde pentru ca imi e mult mai usor, dar voi o puteti topi la bain-marie.

Pentru a finaliza salamul de ciocolata, se amesteca ciocolata topita cu blatul sfaramat, cu napolitanele pe care le veti zdrobi in maini si cu biscuitii pe care ii veti toca mai marunt sau in bucati mai mari, dupa plac ☐

Foarte usor de preparat si nemaipomenit de gustos!!!



Va imbratisez pe toti cu mare drag!!! Sa ne „revedem” cu bine la urmatoarea reteta...ce sper ca nu va fi peste inca o luna! ☐

---

## Salam de gutui



Dragilor, astazi am facut salam de gutui pentru prima oara si il voi reface cu siguranta in fiecare toamna!!

Iar asta, pentru ca iubesc la nebunie salamul de biscuiti!! **Simplu, cu unt de arahide**...cu gutui :))

Am avut niste gutui foooarte incarcate anul acesta (vedeti pozele de la sfarsitul postarii), asa ca nu am mai stat pe ganduri si am testat reteta de **salam de gutui**.

Se poate pastra mult timp la frigider (doua, chiar trei saptamani) pastrandu-si gustul deosebit si aroma.

## **Ingrediente:**

- 1 kg gutui, bine coapte
- 250 g zahar
- 250 g nuca
- 50 g stafide
- rom sau esenta de rom
- 150 g biscuiti cu unt
- 2 linguri mari cacao
- nuca de cocos

Sfat: daca inlocuiti biscuitii cu unt cu biscuiti de post (majoritatea biscuitilor Petit Beurre din comert sunt de post), puteti transforma reteta de salam de gutui intr-una de post ☐

## **Mod de preparare:**

Puneti mai intai stafidele (alese si spalate) in rom, pentru minim 30 de minute, sa le cuprinda si sa se umfle.

Spalati gutuile, curatati-le de coaja si taiati-le cubulete. Puneti-le la fiert timp de aprox. 35 de minute in atata apa cat sa nu treaca peste ele. Adaugati apoi zaharul si mai lasati pe foc inca 1 ora. Amestecati din cand in cand.

Adaugati nucile taiate marunt cu cutitul (daca vreti le puteti macina) si stafidele scurse si mai lasati la fiert cca. 40 de minute sau chiar 1 ora. Compozitia trebuie sa le „lege” bine. Amestecati des in ultimele 20 de minute, ca sa nu se prinda.

Cand s-a racit, se adauga 100 g biscuiti pisati si 50 g biscuiti rupti in bucati mai mari, cacaua si cateva picaturi de esenta de rom si se amesteca totul foarte bine.

Se aseaza compozitia pe o folie alimentara transparenta sau pe o

hartie de copt, umezita usor. Se ruleaza ca un salam si se pune la frigider pentru minim 5-6 ore (ideal ar fi sa stea peste noapte).

Inainte de servire, se tavalesc prin nuca de cocos si se feliaza. E foarte aromat si bun!!! Dupa cateva zile, e chiar si mai bun!



Vedetele retetei □

...surprinsă de la început, verzi:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

...pana la sfarsit, coapte:





Am avut multe gutui frumoase si mari anul asta, pacat doar ca din cauza greutatii nu prea rezistau sa stea atarnate in copac...

Astea sunt ultimele gutui din gradina noastra (mai am, dar sunt toate picate pe jos ☹ )



---

**Cartofi din biscuiti si cacao**



Acesti cartofi din biscuiti si cacao, de post, sunt absolut deliciosi!!! ...iar visinele din **visinata** pe care am facut-o acum 2 ani au fost atat de aromate!!!

Impreuna, au creat ceva magic! ☐

O sa va placa, cu siguranta...si visinata, si „bombitele” dulci :))

Iar daca nu vreti sa pierdeti atat de mult timp invartind si formand „cartofii”, puteti transforma intreaga compositie intr-un **salam de biscuiti!**

## Ingrediente:

- 250 g biscuiti simpli
- 125 g nuci
- 1 pahar de apa
- 5 linguri de zahar
- 3 linguri de cacao
- rom sau esenta de rom
- 2-3 linguri unt de cocos sau margarina (optional)
- visine din **visinata** sau glasate

Sfat: daca mananca si copiii, inlocuiti visinele din visinata cu visine din compot. Sau nu le mai adaugati deloc! :))

## Mod de preparare:

### Pregatiri preliminare:

Maruntiti biscuitii si macinati nucile. Puteti folosi robotul de bucatarie, pentru ambele ingrediente ☐

### Preparare sirop de zahar:

Separat, fierbeti un sirop gros din apa, zahar, cacao, pret de cca. 5 minute. Daca vreti sa obtineti o compositie mai putin seaca, adaugati unt de cocos sau margarina.

Untul de cocos este de fapt grasimea care se aduna, de obicei, la gura conservei de lapte de cocos. Luati-o cu grija, cu o lingura, si folositi-o la reteta.

### Finalizare „cartofi” din biscuiti:

Siropul fierbinte se toarna apoi peste biscuitii si nucile macinate, amestecand bine.

La final, se adauga rom sau esenta de rom (si-un pic de cafea tare, daca va place), apoi se fac, cu mana uda, sfere mici de marimea unei nuci, punand la mijloc o visina din visinata.

Cartofii se tavalesc prin pudra de cacao amestecata cu zahar tos sau prin fulgi de nuca de cocos, cum am facut eu:



*Laura Sara*



Se dau la rece pentru cel puțin o ora, după care se ataca ☐



Un desert simplu dar foarte gustos, desprins din copilărie! Sper

sa il incercati si voi si sa va placa!



---

**Salam de biscuiti cu unt de  
arahide**



Salam de biscuiti cu unt de arahide: o alta varianta delicioasa!!

V-am spus deja ca „prajitura” mea de post preferata este salamul de biscuiti, nu?! ☐ Acum, iata, va puteti delecta si cu aceasta reteta de salam de biscuiti...un pic mai altfel!

Un desert delicios, in ambele cazuri!!!!

## **Ingrediente:**

- 500 g rahat maruntit (se taie marunt cu cutitul sau se toaca la robot cu putina apa)
- 800 g biscuiti (o parte se rup in bucatele mai mari, iar restul se dau prin masina de macinat nuca sau la robot)
- 250 g nuca, taiata in bucatele mici sau macinata (rumenita putin la cuptor, in prealabil)
- 250 g margarina
- 2 linguri mari unt de arahide
- 1-2 fiole esenta de rom (dupa gust)

- 3-4 linguri cacao

Sfat: untul de arahide poate fi cremos sau „crunchy”, adica crocant, cu bucatele mici de arahide. Iar margarina o puteti inlocui cu unt de cocos, dintr-o conserva cu lapte de cocos (doar partea intarita).



### **Mod de preparare:**

Rahatul maruntit se pune pe foc mic cu apa cat sa-l acopere si se amesteca incontinuu, pana se topeste si rezulta un sirop gros.

Se da deoparte si se adauga pachetul de margarina. Se amesteca pana se topeste. Se incorporeaza restul ingredientelor( se lasa o mana-doua de biscuiti macinati deoparte).

Pe folie de aluminiu se presara biscuitii macinati si se aseaza crema. Se ruleaza si se da la frigider.

Untul de arahide ii da intr-adevar un gust deosebit ☐



*Laura Sava*



Aici l-am rulat in graba fiindca Bogdi era deja cu unul in mana :))) ...initial, erau 3 bucati! ☐



Laura  
Sava



Deliciossss!!!



*Laura  
Sava*

Reteta preluata de la **Irina**

---

## **Salam de biscuiti**



Ce alt dulce poate fi mai potrivit, mai ales intr-o zi de post, decat un salam de biscuiti, delicios si aromat (iubesc aroma de rom ☐ )?! ...va zic eu: niciunul!!!! ☐

Poate doar o alta varianta a lui, **salam de biscuiti cu unt de arahide**.

Eu, una, ador salamul de biscuiti si il savurez cu mare placere oricand!!!

### **Ingrediente:**

- 100 g zahar
- 200 ml apa
- 50 g margarina sau unt de cocos
- 250 g biscuiti de post
- 2 linguri cacao
- 100-120 g rahat asortat
- 50 g nuca tocata (optional)
- un pumn de stafide (optional)

Atat de simplu, dar ataat de bun!!! ☐



Laura  
Sava



Laura  
Sava

## **Mod de preparare:**

Punem apa cu zaharul la fiert, pe foc mic, si o lasam pana se leaga ca un sirop, cca. 5 minute. Adaugam margarina si lasam pana se topeste. Taiem rahatul in bucatele (treceti cutitul prin zahar pudra, pentru a-l putea taia mai usor) si le punem in siropul fierbinte. Lasan 2-3 minute pe foc, sa se topeasca putin, apoi adaugam cacaoa; amestecam energic.

In continuare, rasturnam compozitia intr-un castron mai mare (ca sa putem amesteca totul).

Maruntim biscuitii si ii adaugam compozitiei. Punem pe rand nucile tocate si stafidele, tinute in prealabil in apa calduta amestecata cu esenta de rom, ca sa se umfle. Amestecam foarte bine.

Daca compozitia e prea tare, mai adaugati apa, iar daca compozitia e prea moale, adaugati mai multi biscuiti sau nuca.

La final, ungem o foaie de celofan sau o folie transparenta de bucatarie, cu margarina. Presaram nuca de cocos si intindem compozitia. Rulam strans, cu ajutorul foliei, dandu-i-se forma de salam.

Punem la rece pentru cateva ore, dupa care feliem salamul si il savuram ☐



P.S. Daca nu tineti post, puteti inlocui margarina cu unt iar apa cu lapte. Biscuitii de post sunt foarte seci, asa ca, daca folositi biscuiti cu lapte sau unt, va sfatuiesc sa adaugati inca 50 g sau chiar 100 g biscuiti in plus.

Poza veche □



Reteta preluata de la **Petunie**