

# Mere caramelizate



Vai de mine, nu pot nici macar sa-mi amintesc prin ce-am trecut in astea cateva (destule) zile de cand n-am fost online. Nu intru in detalii, va spun doar ca m-a vizitat o enteroviroza din iad ☹️ Una care m-a facut sa ajung la spital, la urgente, si din cauza careia chiar am crezut ca imi dau duhul, daaar acum ma simt un pic mai bine, asa ca m-am gandit sa va dau un semn de viata. Momentan, nu mananc altceva decat banane si biscuiti, astfel ca reteta de astazi nu este una sofisticata. Dar nu cred ca aceste **mere caramelizate** nu va vor bucura la fel de tare :))

Zilele astea, prin Timisoara, prin centru mai ales, miroase a mere coapte si vin fiert, si cum noi nu putem merge (inca), m-am gandit sa reproduc un pic din atmosfera de sarbatoare de acolo. Bogdi a fost foarte incantat de rezultat, mai ales ca anul trecut, cand i-am cumparat un mar caramelizat de la tarabe, a dat de un „invelis” amar, mult prea caramelizat si cam greu de strapuns cu dintii.

Varianta mea e mai „usoara”, caramelul fiind un pic mai moale.

Daca, inasa, vreti ca merele sa aiba o glazura ca de sticla, puneti mai mult zahar!!!!

Aici: **Mere coapte la microunde**, merele sunt umplute cu crema de vanilie sau cu inghetata, o alta idee delicioasa pentru voi!

Va imbratisez cu drag si va multumesc ca v-ati gandit la mine!!!  
Inimioare si pupici ☺

## **Ingrediente:**

- 5-6 mere micute (de gradina)
- 250 g zahar
- 200 ml apa
- 2 lingurite colorant alimentar rosu
- betisoare de lemn

## **Mod de preparare:**

Se pun, intr-o oala mai larga sau un ibric, apa impreuna cu zaharul si se lasa pe foc pana cand se topeste zaharul; siropul se fierbe la foc mic aproximativ 15 minute, fara sa se amestece in tot acest timp. La final, se adauga colorantul alimentar rosu si se amesteca foarte bine. Daca nu vreti, nu puneti colorant, merele vor fi la fel de gustoase ☺

Se spala bine merele si se sterg cu un prosop de hartie. Daca nu aveti mere bio, din gradina, ci din comert, care au un strat de ceara, de regula, va sfatuiesc sa le cufundati cateva secunde in apa clocotita si apoi sa le frecati bine cu buretele de vase. Cand sunt gata, se infig in ele betisoarele de lemn (pentru inghetata sau de gratar). Puteti sa le inlaturati coditele, daca vreti, eu le-am lasat.

Merele se cufunda apoi, pe rand, in sirop si se scot pe un platou presarat cu zahar (alb sau brun). Se lasa la racit cca. 20 de minute, dupa care se pot savura!!!

Eu am dat merele de doua ori prin sirop...sau chiar de trei ori, nu mai stiu! ☺



*Laura Sava*

*Laura Sava*



Se pot pudra cu putina scortisoara sau cu nuci macinate.

---

# Baclava



De doua lucruri am abuzat in Grecia, in minunatele noastre vacante de vara, la capitolul „dulciuri”. De **cataif** si baclava (si de **inghetata cu smochine** chiar si mai mult, dar fara inghetata chiar nu puteai trai ☺ ).

Rasfatul a fost mare, dar a echilibrat cu greu restul de 300 si ceva de zile terne si anoste, traite numai cu gandul la aceste explozii de (calorii ☹ ) si fericire.

Ca sa reinviu un pic momentele alea, mi-am cautat cartea de bucate cumparata la poalele **Muntelui Athos**, o carte ce contine numai retete cu ulei de masline sau masline. Si cum suntem in post, am ales sa fac o baclava cu ulei de masline, care s-a dovedit a fi neasteptat de gustoasa!!!!!! Si zic asta, fiindca aveam impresia ca uleiul se va simti intr-un mod nu tocmai placut, cand de fapt el a fost cel care a innobilat-o.

Voi reveni si cu varianta cu unt, si sper, cu un pic de apa de trandafiri!!!

## **Ingrediente:**

- 400 g foi de placinta
- 150 ml ulei de masline

## **Umplutura:**

- 400 g nuca macinata
- 2 lingurite scortisoara
- 100 g zahar

## **Sirop:**

- 500 ml apa
- 150 g miere
- 2 linguri zeama de lamaie

Pentru voi, cu drag!!!!!! 0 **Baclava de post**...putin mai altfel:



## **Mod de preparare:**

Scoateti foile de placinta din congelator cu cca. 30 de minute inainte de a incepe distractia ☐ Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol).

Pregatiti siropul prima data, pentru a avea timp sa se raceasca. Sau ma rog, asta e una dintre cele doua variante, fiindca se poate si invers, adica sa turnati siropul fierbinte peste baclavaua rece. Eu l-am turnat rece peste baclavaua fierbinte (totul e ca cele doua sa nu aiba aceeasi temperatura). Asadar, se pune apa impreuna cu mierea si zeama de lamaie pe foc, timp de aprox. 15 minute, dupa care se da deoparte.

Pentru umplutura, amestecati nucile macinate cu zaharul si scortisoara intr-un vas incapator.

Ungeti cu ulei o tava de copt. Eu am folosit una de aprox. 25 x 35cm, un pic cam micuta, si am fost nevoita sa pliez foile (aproape

s-au suprapus), dar voi daca aveti o tava ceva mai mare, folositi-o cu incredere (daca e nevoie, doar indoiti capetele).

Asezati 5 foi la baza, unse fiecare cu ulei, pe masura ce sunt asezate. Presarati o parte din umplutura de nuci si acoperiti cu alte 3-4 foi. Se continua in modul asta, pana se termina foile si umplutura. Ideea e ca la baza sa existe mai multe foi, pentru ca baclavaua sa aiba o tinuta fantastica ☐

Cu un cutit bine ascutit, taiati baclavaua in romburi sau patrate. Stropiti cu restul de ulei si puneti la cuptor cca. 40 de minute. Cand e gata, turnati siropul rece deasupra si mai tineti 2-3 minute acoperita, pana il absoarbe.

Simplu si gustos!!!!!!!





Absolut delicioasa!!!



---

**Chec cu mac si pere**



Dragilor, va prezint, cu maaare intarziere, ultima reteta „made with Fuji”, chec cu mac si pere!!!!!!

Zic cu intarziere, pentru ca de doua zile ma tot pregatesc sa o lansez ☹ , si nu reusesc din cauza ca albumul meu de pe Picasa s-a facut neincapator (de atunci sterg in nestire la poze).

Am foarte multe retete in plan, plus meniul ce se va asterne, imbiator, pe blog, de sarbatori, asa ca voi vedea ce si cum voi face :))

**Checul** e absolut minunat si se poate face ori cu seminte de mac intregi ori macinate.

## Ingrediente:

### Pentru siropul de zahar:

- 150 ml apa
- 50 g zahar

### Pentru chec:

- 2 pere mari
- 25 g unt+ 1 lingura mare cu unt
- 175 g unt

- 175 g zahar tos
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 4 oua mari
- 175 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 60 g mac (macinat sau nemacinat)

Iata cum arata checul cu mac macinat (lui Cipi nu-i place sa simta boabele alea de mac printre dinti ☹ ):





*Laura Sava*

Iar aici e checul cu mac...intreg □ ...peste care am lasat sa curga un pic de miere:



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Preparati in timpul acesta siropul de zahar, punand la fiert timp de 10 minute, la foc domol, apa si zaharul. Lasati-l apoi la racit.

Ungeti cu unt o forma de chec (o lingura de unt). Asezati perele, curatate de coaja si taiate felii sau cubulete, in forma. Puneti din loc in loc bucatele de unt (cele 25 g):



Stropiti fructele cu siropul de zahar (aveti grija sa „acopere” toate bucatelele de fructe):



Amestecati untul inmuiat la temperatura camerei cu zaharul, si cel vanilat, pana ce compozitia devine spumoasa si se deschide la culoare (aprox. 2 minute); incorporati macul, intreg sau macinat (aveti nevoie de 4 linguri pline cu mac):



*Laura Sava*

Adaugati faina amestecata cu praful de copt, cernute in prealabil:



Bateti ouale; incorporati-le apoi in compositia cu mac:



Turnati compozitia in forma si dati la cuptor timp de 25 de minute.

Acoperiti cu folie sau dati focul mai mic (170 grade C) si mai tineti la cuptor inca 20 de minute (checul trebuie sa creasca si sa se patrunda, asa ca va sfatuiesc sa faceti testul scobitorii):



Lasati sa se raceasca in forma si apoi rasturnati-l pe un platou alungit:



*Laura Sava*



Serviti checul taiat felii, stropit cu **crema de ou**, **inghetata de vanilie** sau frisca batuta...  
...ori direct asa cum e ☐



*Laura Sava*



Pufos si apetisant!!!!!!!!!!



*Laura Sava*

...perfect pentru zilele astea mohorate de semi-iarna :))



*Laura Sava*