

Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri



Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri!!

Cand petrecerea lui Bogdi a fost gata, am zis ca doua zile nu fac absolut nimic, doar dorm ☐ , ceea ce nu s-a intamplat, bineinteles, pentru ca nu pot sta nicidecum locului!

Totusi, nu am ales sa fac o reteta complexa, cu straturi, blaturi, zeci de creme, ci una usoara, o **prajitura fara coacere** cu jeleu de struguri.

Strugurii aia buni si aromati, de la noi din gradina, pe care i-am folosit si la **Cheesecake-urile cu struguri la pahar** ☐

Ingrediente:

Jeleu de struguri:

- 400-450 g boabe de struguri (albi)
- o lingura rasa de zahar
- un plic gelatina pentru tarte, incolora (Tortenguss)

Crema de ciocolata alba:

- 200 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 100 g frisca batuta
- 125 g iaurt (natur)
- 4 foite gelatina
- coaja rasa de la o limeta (lime)

In plus:

- 9 piscoturi
- 200 g boabe de struguri

Mod de preparare:

Tapetati o forma de chec cu folie transparenta (sau cu doua pungi mai mari). Udati forma inainte de a aseza folia; se va aseza usor.

Preparare jeleu de struguri:

Boabele de struguri se storc la storcatorul de fructe sau manual. Va trebui sa obtineti 250 ml suc de struguri, pe care il veti pune la fiert impreuna cu zaharul si cu praful din pliculetul de gelatina. Lasati la foc mic sa fiarba 1 minut; amestecati intruna. Turnati imediat jeleul in forma pregatita. Lasati sa se raceasca si-apoi puneti forma la frigider cca. 30 de minute.

Crema de ciocolata alba:

Puneti mai intai foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Lasati-le sa se umfle cca. 5-8 minute.

In acest timp, puneti ciocolata alba, rupta in bucatele, impreuna cu frisca lichida (neindulcita) la foc mic. Lasati pana cand se topeste ciocolata si nu uitati sa amestecati des!

Dati deoparte si adaugati foitele de gelatina, scurse. Amestecati energic si lasati la racit.

Cand crema de ciocolata e rece, adaugati frisca batuta, iaurtul si coaja rasa de lamaie verde si amestecati totul foarte bine.

Asamblare prajitura:

Scoateti forma de chec din frigider. Turnati crema de ciocolata peste jeleul intarit de struguri si nivelati.

Stoarceti zeama din cele 200 g struguri si insiropati piscoturile; asezati-le cate trei, pe lungimea formei (taiati putin din ultimul rand de piscoturi, pentru a putea intra cum trebuie in forma). Apasati usor.

Puneti forma din nou la rece pentru minim o ora, dupa care rasturnati forma, inlaturati folia si feliatii prajitura. Simplu si rapid ☐

A iesit cremos si buuun!!!!





Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Cheesecake cu struguri la pahar



Cheesecake-urile sunt din start delicioase, iar daca sunt si „no-bake”, adica fara coacere, sunt dublu delicioase!!! ☐ Cum e si acest cheesecake cu struguri la pahar, pe care l-am facut pentru marea sarbatoare de astazi, a Sfintei Marii.

La multi ani tuturor celor care poarta numele preafrumos al Fecioarei Maria!!!!!!

Preparati acest **desert la pahar** si bucurati-va de aceasta zi tarzie de vara ☐

Ingrediente:

- 800 g boabe de struguri
- 200 g biscuiti cu unt
- 50 g ciocolata cu lapte
- 250 g mascarpone
- 200 ml smantana pentru frisca (neindulcita)
- 80 g zahar pudra (vanilat)

Astia sunt strugurii nostri copti, si partial copti ☐ , de anul asta, un pic mai „robusti” decat cei de acum cativa ani: **Prajitura cu struguri si mousse de vin**





Mod de preparare:

Eu am pus si struguri mai mari, si mai mici, galbeni, verzi, negri...iar la final a fost o explozie de gusturi!!!

Spalati boabele de struguri, frumoase si bine coapte, in apa rece. Taiati-le apoi pe jumatate cu un cutit foarte bine ascutit si scoateti samburii. Stiiu, chestia asta dureaza ceva, dar merita! □ Lasati apoi deoparte.

Macinati biscuitii la robot sau cu sucitorul (se pun intr-o pungă). Tocati marunt ciocolata cu lapte (tineti-o 5 minute la frigider inainte de a o toca) si amestecati-o cu biscuitii pisati.

Bateti branza mascarpone cu mixerul cateva secunde; adaugati zaharul pudra si mai amestecati un pic.

Bateti frisca intr-un bol separat si inglobati-o in crema de mascarpone. Asta e crema! ☐

Asamblare:

Puneti un strat generos de struguri la baza paharelor (se poate pune si un strat subtire de crema, daca vreti, cum am pus eu in paharele mari, pentru a contrasta cu celelalte pahare).

Puneti doua linguri pline cu crema si acoperiti cu doua, trei linguri de biscuiti. Asezati din nou boabe de struguri, crema si biscuiti pana cand se termina ingredientele. Le puteti pune si in alta ordine, nu conteaza :))

A fost incredibil de bun, trebuie neaparat sa-l incercati!!!! E ridicol de usor de facut!!!





Acelasi cheesecake, intr-o alta prezentare ☐

La noi s-a evaporat rapid, dar daca reusiti sa il lasati peste noapte la frigider, va fi muuult mai bun!!!

Laura Sava



Laura Sava



Prajitura cu struguri si mousse de vin



Adie-un vant de toamna pe la noi prin gradina, dragilor, si-asa frumos s-au copt strugurii!!! Nu am avut multi, fiindca vita noastra de vie e tanara tare, dar mi s-au parut cei mai aromati struguri negri, si galbeni, de pana acum. Prajitura de astazi contine doar struguri negri, fiindca pe aia galbeni i-a papat Bogdi ☐ I-am spus prajitura cu struguri si mousse de vin, in primul rand, pentru ca asta contine ☐ , dar si pentru ca mai am o varianta a acestei minunate retete sub forma de tort. Usor modificata, e adevarat, dar cu acelasi rezultat gustos: **Tort Diplomat cu struguri.**

M-as bucura mult sa incercati prajitura, dar si tortul, pentru ca sunt, fara nicio exagerare, delicioase!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 2 oua mari

- 3 linguri apa minerala
- 50 g zahar
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 25 g faina
- 25 g amidon alimentar (de porumb)
- 30 g nuci macinate

Pentru mousse-ul de vin:

- 4 galbenusuri
- 150 g zahar
- 125 ml vin alb sec
- 375 ml apa minerala
- 1 lingura rasa amidon alimentar (de porumb)
- 150 g iaurt
- 100 ml smantana pentru frisca
- 10 foite gelatina sau 1 plic jumătate gelatina granule (15 g)
- 150 g struguri negri si albi

Pentru decor:

- struguri negri si albi
- apa
- zahar

Dar pana va ametesc cu reteta □ , va arat recolta noastra de struguri din anul asta, de care sunt foarte mandra!!!



Laura Sava



Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se separa cele doua oua ; albusul se bate cu mixerul cu cele 3 linguri de apa minerala. Se adauga zaharul, simplu si vanilat, si un praf de sare si se bate in continuare pana se face spuma. Se adauga galbenusurile si se amesteca usor, cu o spatula sau lingura de lemn. Separat, se amesteca faina cu amidonul si se cern. Se inglobeaza in spuma impreuna cu nucile macinate. Se tapeteaza o forma cu diam. de 26 cm. cu hartie de copt sau se unge cu unt si se presara cu faina. Se toarna aluatul si se niveleaza. Se coace blatul cca. 20-25 de minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa la racit.

Se inmoaie foitele de gelatina in multa apa rece (intr-un bol incapator) cca. 8-10 minute. Daca folositi gelatina sub forma de granule, o puneti in doar 150 ml apa rece.

Se amesteca galbenusurile cu zahar, amidon, apa minerala si vin. Se bate compozitia cu telul pe bain-marie timp de 15 minute (nu va spetiti cu batutul decat in ultimele 5 minute □). Se lasa cateva minute sa se raceasca. Se topeste gelatina, scursa bine de apa, la bain-marie sau microunde. Cea sub forma de granule nu se scurge, ci se topeste asa cum e. Aveti grija sa nu clocoteasca, ci doar sa se topeasca. In ambele cazuri, in cateva secunde, gelatina se topeste. Si nu uitati sa amestecati intruna daca o topiti pe baie de aburi, iar daca o topiti la microunde, scoateti bolul in care ati pus gelatina din 5 secunde in 5 secunde pentru a amesteca. Cuptorul de microunde sa nu fie setat pe putere maxima!

Se amesteca gelatina topita cu 2 linguri de crema; se adauga apoi in toata crema de vin si se amesteca bine. Se lasa crema la frigider pentru 20 de minute, pana cand prinde consistenta. Se adauga apoi iaurtul si frisca batuta si se amesteca usor. Se spala strugurii, se scurg bine si se adauga in crema.

Se scoate blatul din forma (daca e nevoie, desprindeti-l de pe margine cu ajutorul unui cutit) si se aseaza inapoi in forma (pe baza detasabila a formei) sau direct pe platoul pe care il veti servi mai apoi. Se inchide inelul (daca aveti forma de tort cu inel detasabil) si se toarna crema. Se niveleaza si se acopera cu folie

alimentara transparenta. Tortul se tine la frigider minim 5 ore, sau cel mai bine, peste noapte.

Se indeparteaza inelul de pe tort, dar nu inainte de a-i desprinde, cu un cutit, marginile. Crema mai mult, caci ea va fi cea „lipicioasa” □ Se taie tortul in raze (vor iesi 8 bucati mari sau 16 mai inguste). Se uda strugurii pentru decor cu apa si se presara cu zahar. Se decoreaza tortul cu struguri zaharisiti si se savureaza!!!!!!!





Cea mai gustoasa prajitura cu struguri si crema de vin!!!!!!!



Sfat: Puteti folosi albusurile ramase, dupa separarea oualor de la crema, la aceste **bezele** nemaipomenite, iar amidonul il puteti inlocui cu faina. Daca papa si copiii, inlocuiti vinul cu Sprite sau chiar mai bine, cu must de struguri albi.

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, micorati 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 marga, 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.

0 „picatura” dulce si pentru voi ☐



Laura Sava



Laura Sava

Tort de struguri cu frisca



Nu exista un tort de struguri cu frisca mai bun decat acesta, credeti-ma, dragilor!!! ☐

Tineti minte cand va spuneam ca puiul meu scump, induiosat de felicitarile extraordinare pe care le-a primit de la voi, mi-a cerut sa ii mai fac un tort?! Ei bine, ziua aia a venit ☐ ...ca doar, cum spunea si el, nu degeaba toata lumea il felicita, inseamna ca e inca ziua lui si deci trebuie (re)sarbatorita ca atare. Cu ce altceva decat cu un **tort de struguri** cu frisca!!!!!!!!!!

Ideea cu tortul care sa contina struguri, muuulti struguri si frisca ii apartine tot lui Bogdi. Nu ma intrebati de unde i s-a declansat pofta asta, ca nu stiu (poate de aici: **Tort Diplomat cu struguri**?! ☐)

Cert este insa ca a avut o idee nemaipomenita si ca datorita lui am

savurat cu totii cate-o felie mare din simplul dar absolut gustosul si aromatul tort de toamna, cu boabe aromate de strugure!

E incredibil de usor de facut, iar puiului meu i-a placut atat de tare!!! Si decorul, si blatul, care intr-adevar este de milioane, e pufos si buuun de-ti vine sa-l mananci asa cum e ☺

Ingrediente pentru cca. 12 felii

Pentru blat:

- 4 oua
- 150 g zahar
- 125 g faina
- 25 g cacao
- o lingurita scortisoara macinata
- o lingurita rasa praf de copt

Pentru umplutura si ornat:

- 500 g struguri albi si negri
- 500 ml smantana pentru frisca
- un plic intaritor de frisca (optional)
- 75 g zahar pudra

Mod de preparare:

Strugurii nostri zemosi si buni!!!!!!!



Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de copt cu diametrul de 26 cm. cu hartie pergament.

Preparare blat:

Separati ouale; bateti albusurile cu un praf de sare. Adaugati zaharul si bateti in continuare timp de 3-4 minute. Incorporati galbenusurile si amestecati usor.

Amestecati faina cu cacaoa, scortisoara si praful de copt si adaugati-le in compozitia de oua:



Turnati compozitia in forma pregatita, nivelati usor si coaceti timp de 25 de minute:

Laura
Sava



Crema de frisca si struguri:

Spalati strugurii. Puneti deoparte cateva boabe pentru decor.
Scoateti semintele:



Laura
Sava

Laura
Sava



Bateti frisca impreuna cu zaharul pudra; adaugati un pliculet de intaritor de frisca daca credeti de cuviinta ☐

Si eu l-am pus pana la urma, dar cred ca mergea foarte bine si fara..



Taiati blatul pe jumatate:



Puneti mai mult de jumatate din cantitatea totala de frisca batuta:



Asezati strugurii:



Acoperiti cu celalalt blat si asezati deasupra restul de frisca:



Ornare:

Pregatiti strugurii pentru decorul final ☐





Aranjati-i...cum altfel decat in forma de strugure?! :)))



Laura
Sava

Laura
Sava



Laura
Sava



Singurele sectiuni, nu prea atragatoare caci pana mi-am hranit
puiutul, soarele a si intrat in perdeaua gri de nori:

Laura
Sava





Vi-l recomand cu caldura!!!
E fantastic!!!

Tort diplomat cu struguri



Tortul diplomat este o incantare, sub orice forma este pregatit, iar astazi vreau sa va arat un Tort Diplomat cu struguri mai special!

O alta versiune delicioasa a acestui tort renumit, un **Diplomat cu fructe**, aromat si racoritor!!! ☐

Ingrediente pentru 12 portii:

Pentru blat:

- 2 oua mari
- 100 g zahar
- 50 g faina

- 2 lingurite praf de copt
- 25 g alune macinate

Pentru crema:

- 8 galbenusuri
- 100 g zahar pudra
- 375 ml lapte gras, nedegresat
- 6 foi de gelatina
- 400 g struguri negri (Hamburg)
- 125 ml smantana pentru frisca

In plus:

- 100 g struguri negri (Hamburg)
- 1 pachetel glazura transparenta pentru tarte (Tortenguss)
- 20 g migdale feliate

Sfat: daca vreti sa simplificati si mai mult reteta, folositi piscoturi in locul blatului copt.

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C. (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt o forma cu diametrul de 20 cm, maxim 24 cm.

Blatul:

Separati albusurile si galbenusurile celor doua oua. Bateti albusurile cu 2 linguri de apa pana devin spuma. Presarati deasupra zaharul, incorporati bine si bateti pana se face spuma apoi amestecati galbenusurile:



Amestecati faina, praful de copt si alunele cu spuma de oua:



Puneti acest aluat in forma pregatita. Eu n-am gasit-o pe moment decat pe aia de 26 cm, asa ca blatul meu a iesit destul de subtire, dar n-a fost rau nici asa!



Laura Sava

Coaceti cca. 18 minute:



Lasati blatul sa se raceasca bine in forma, apoi desprindeti inelul detasabil al tortului:



Close-up □



Preparare crema:

Bateti cele 8 galbenusuri cu zaharul pudra pana devin crema; adaugati apoi laptele caldut si amestecati bine. Puneti compositia la bain-marie 5 minute, pana se infierbanta si prinde consistenta:



Gelatina:

Inmuiati gelatina in apa rece timp de 10 minute. Topiti-o apoi la microunde sau la bain-marie, avand grija sa nu dea in clocot, pentru ca isi pierde calitatile de inchezare.

Lasati-o un minut sa se racoreasca, apoi adaugati-o creimei de galbenusuri. Dati-o la frigider 20 de minute.

Bateti frisca si adaugati-o in crema cu gelatina; amestecati usor:



Laura Sava

Finalizare tort:

Spalati strugurii, bine copti, pe care eu i-am comandat special pentru ziua lui Bogdi de la Recas (au fost atat de buni si de parfumati, fara samburi aproape deloc). Am luat cateva kile de struguri dar in final de-abia am mai avut pentru tort ☐

Adaugati apoi 400 g de struguri la crema:



...si turnati crema peste blat:



Lasati la frigider cel puțin 2 ore sa se intareasca. Decorati tortul cu restul de struguri si turnati glazura transparenta deasupra, urmand instructiunile de pe pachet. Glazura se poate prepara cu suc de struguri sau mere in loc de apa, astfel tortul va avea o aroma mai puternica de fructe:



Laura Sava

Scoateti tortul din frigider si decorati marginile cu migdalele feliate. Daca le prajiti intr-o tigaie incinsa, fara grasime, pana devin aurii, vor fi si mai gustoase. Eu n-am pus, fiindca nu am avut ☐



Sectione:
A fost foooarte bun!!!!!!

Banuti cu Camembert



Cand am preparat aceste gustarele prima oara, acesti banuti cu camembert, atat de usor de facut, nu imi imaginam cat de gustosi vor fi! ☐

Ingrediente pentru 24 de bucati:

- 24 banuti de paine de secara
- unt sau Almette, pentru uns
- 250 g Camembert
- struguri albi si negri
- boia dulce

Mod de preparare:

Ingrediente:



Se ung cu unt 24 de banuti de paine de seara si cum n-am gasit niciunde asa ceva, am cumparat paine cu cereale pe care am taiat-o cu o forma rotunda:



Se unge fiecare banut cu unt, eu am folosit Almette (ii place lui Bogdi) si se lipesc apoi cate doi. Se ung si deasupra:



Se taie transversal rotitele de camembert, adica pe mijloc □ ...eu oricum nu le-am mai sectionat, ca sa avem din ce musca :))) ...si se mai taie inca o data, rezultand 24 de triunghiuri.



Normal ca nu m-am apucat sa numar cate triunghiuri mi-au iesit □ ...ci le-am pus pur si simplu pe banuti:



Se presara boia si se orneaza tartinele cu boabe de struguri albe si rosii, eu am avut doar rosii:



Pe platou, langa pudding-urile cu muraturi:



Aici gasiti reteta pudding-urilor cu muraturi.