

# Tiramisu Cupcakes



Tiramisu Cupcakes!!

Stiu ca s-ar putea ca unii dintre voi sa se fi saturat deja de obsesia mea pentru cafea si Tiramisu, dar aceste Tiramisu Cupcakes, aceste briose cu cafea si glazura cremoasa de mascarpone se fac prea usor (si se orneaza si mai usor ☺ ), ramanand fragede mai multe zile, astfel incat m-am simtit obligata sa vi le impartasesc! :)))

Daca v-ati intrebat, asadar, cum altfel ati putea savura minunatul desert **Tiramisu**...aveti acum raspunsul! ☺

Ca sa nu zic ca mai aveti o varianta, la fel de atragatoare, aici: **Muffins cu ness si glazura de cafea!!!**

## **Ingrediente:**

### **Aluat briose:**

- 180 g unt
- 100 g zahar tos
- 80 g zahar brun
- 2 oua mari
- 120 ml cafea tare, rece
- 40 ml vin dulce Marsala
- 180 g faina
- 15 g pudra de cacao
- 2 lingurite praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu
- o lingurita rasa pudra de scortisoara (optional)

### **Crema de mascarpone:**

- 250 g Mascarpone
- 50 g zahar pudra vanilat
- 80 ml smantana pentru frisca, batuta usor
- o lingurita nes

### **In plus:**

- pudra de cacao, pentru pudrat

Sfat: Marsala se poate inlocui cu un alt vin dulce, ca „Lacrima lui Ovidiu”, sau cu o lingurita de nes, fin sau granulat, dizolvat in 2 linguri de apa fierbinte...desi fara Marsala aceste Tiramisu Cupcakes nu vor mai fi la fel!

Va recomand, asadar, sa cumparati Marsala!!!! ☐

Priviti cat de apetisante sunt!!!!



*Laura Sava*

### **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc potrivit); se aseaza hartiute speciale pentru briose in forma de briose.

Pentru aluatul de **cupcakes**, se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul alb si brun. Cu ajutorul mixerului. Vreo 2 minute, nu mai mult, pentru ca nu trebuie sa se spumeze. Se adauga apoi ouale, pe rand, si se amesteca scurt. Se adauga amestecul uscat, adica faina amestecata cu cacaoa, praful de copt, bicarbonatul...si scortisoara, daca va place. Mie imi place extraordinar de mult!!!! ☐

La sfarsit, se toarna cafeaua rece si vinul Marsala, care „ridica” acest banal aluat de briose la un alt nivel ☐ Aluatul se repartizeaza cat mai uniform in formele pregatite si se lasa la copt pentru cca. 20-22 de minute. Briosele se lasa apoi la racit in forme.

Cand sunt gata, se orneaza cu crema de Mascarpone, preparata astfel: se bate branza Mascarpone cu zaharul pudra vanilat; se

adauga apoi frisca batuta impreuna cu nesul si se amesteca totul usor cu o spatula.

Tiramisu Cupcakes, doar cu un mot de „frisca”:



Sau acoperite cu un strat generos de crema:



Laura  
Sava

In ambele cazuri, pudrate din belsug cu cacao!!! ☐



Ataaaat de bune, incat ma mir si-acum ca am reusit sa surprind o sectiune ☐



---

# Trufe Tiramisu



Trufe Tiramisu: cadoul meu dulce, de ziua mea!!! ...facute de mine, e adevarat ☺ , dar pentru ca le-am facut atat de usor, le-am savurat ca si cand ar fi fost facute de altcineva :))

Nu va spun cati ani am implinit (desi se stie ☺ ), si nici ce imi doresc de ziua mea, pentru ca nu imi doresc nimic in plus fata de ce am deja (bine, niste kilograme in minus ar fi excelent, hahaaaha!!! ).

Va multumesc tuturor pentru prietenia sincera! Cu voi, viata este mai frumoasa!!!!

## **Ingrediente:**

### **Compozitie trufe:**

- 300 g piscoturi pentru sampanie
- 500 g Mascarpone
- 80 g zahar pudra vanilat

## Sirop de cafea:

- 200 ml apa
- 2 linguri cafea macinata
- 50 g zahar

## In plus:

- pudra de cacao

Sfat: **trufele** sunt moi, cremoase, si trebuie tinute la frigider tot timpul, pentru ca se inmoaie repede. Daca le vreti mai ferme, adaugati inca 80-100 g piscoturi, facute praf □ , in compozitie!

Cele mai bune bomboane cu cafea!!!



## Mod de preparare:

Preparati mai intai siropul de cafea, pentru ca avem nevoie de el rece. Puneti, intr-un ibric, apa si zaharul si lasati la fiert, la foc mare, cca. 2 minute. Adaugati apoi cafeaua macinata, dati focul

la minim si mai lasati la fiert inca un minut. Lasati sa stea pana se raceste bine, dupa care se strecoara si se lasa sa se raceasca complet.

La trufe treaba merge si mai usor ☐

Amestecati branza mascarpone, scoasa cu o ora inainte din frigider, cu zaharul pudra vanilat si siropul de cafea.

Jumatate din cantitatea de piscoturi se piseaza cu sucitorul, intr-o punga, sau la robot, iar cealalta jumatate se rupe in bucatele. Se amesteca totul foarte bine (bucatelele de piscot se pun la sfarsit, ca sa ramana, pe cat se poate, intregi):



Formati bile de marime potrivita, care se tavalesc prin cacao. Pastrati la frigider pana la servire (daca insa nu le serviti imediat, asezati-le asa cum sunt in frigider si abia cu o ora inainte dati-le prin cacao):



Ataaat de bune, mai ales cu o cafea langa! :)))



Va pup pe toti cu mare drag si va invit la o mica degustare, in **locul nostru preferat** din gradina ☐



---

## Tiramisu cu fructe



Tiramisu cu fructe, asta am facut eu astazi. Un tiramisu cu capsuni, mai exact, un tiramisu pentru copii ☐ ...pentru ca peste cateva zile vom pleca la mare!!! Anul trecut nu am ajuns, iar acum nu-mi vine sa cred ca vom inota din nou langa delfini!!!!!! ☐

Buuun, si ca sa revenim la ale noastre, trebuie sa va spun de ce am ales sa fac un **tiramisu cu fructe**.

Pai, in primul rand, pentru ca am vrut ceva rapid, fara coacere, usor de facut, fara crema fiarta de vanilie, fara gelatina, nu foarte dulce, si...mai era ceva?! Nu cred :))

Am vrut sa va aduc o **prajitura** buna care sa va tina ocupati pana cand ma intorc!!!! Va pup dulce, s-aveti parte de cele mai frumoase zile de vara!

## **Ingrediente:**

- 1 kg capsuni sau alte fructe, de sezon
- 100 g zahar tos
- 500 g branza mascarpone
- 125 g iaurt
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 400 g piscoturi

## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Spalati capsunile in multa apa rece, cu tot cu codite! Scoateti coditele si inlaturati partile lovite (dupa procedura asta, eu am ramas cu cca. 900 g capsuni). Taiati-le apoi in cubulete mici si amestecati-le cu zaharul tos. Lasati 15-20 de minute sa stea, ca sa isi lase zeama, amestecand din cand in cand. Se strecoara apoi, iar zeama rezultata se pune deoparte. Cu ea vom insiropa piscoturile (eu am obtinut 220 ml).

### **Crema cu mascarpone si iaurt:**

Branza mascarpone, scoasa din frigider cu o ora inainte, se bate spuma cu mixerul; se adauga apoi zaharul pudra si se mai mixeaza putin. La final, se adauga iaurtul si se amesteca totul foarte bine.

Tiramisu-ul se cladeste in felul urmatoar: se „tapeteaza” o forma de aproximativ 20 x 30cm cu un strat de piscoturi (rupeti-le in asa fel incat sa intre in forma), pe care le insiropati cu siropul de capsuni pus deoparte. Nu le insiropati asa cum ati face cu un blat, de exemplu, ci doar treceti de vreo doua, trei ori cu pensula de silicon peste ele. Se intinde apoi, cat mai uniform, un strat de crema (jumătate din cantitatea totala) si se acopera totul cu un strat de capsuni maruntite. Se reia „procesul” si se incheie glorios cu un ultim strat de piscoturi ☐

Daca vreti, puteti sa puneti cateva moturi de frisca deasupra...eu n-am pus, fiindca Bogdi, mai nou, uraste frisca!!! :))



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



Sfat: Il puteti face cu orice alte fructe, proaspete sau din compot.

---

## Tort Tiramisu



Tort Tiramisu: sau altfel spus „tortul meu preferat din toate timpurile” ☐

Dragilor, stiati ca luna februarie e o luna foarte speciala pentru mine?! Acum 7 ani, la sfarsitul lunii, am postat prima mea poveste pe blog.

Poveste, da, pentru ca fiecare reteta are propria ei poveste ☐ Si cate povesti am mai strans!!! Povesti pe care voi nu incetati sa le rasfoiti, ceea ce ma bucura nespus de mult.

Astazi nu o sa va plictisesc cu niciun speech supra emotional ☐ , dragilor, desi este o zi atat de importanta pentru mine, ci vreau doar sa va invit la o felie incredibil de gustoasa de Tiramisu. Cel mai bun **Tort Tiramisu** din lume!!!!

Va pup si va multumesc pentru ca m-ati primit in vietile voastre!!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat:**

- 4 oua
- 180 g zahar
- 200 g unt
- 220 g faina
- un praf de sare
- 2 lingurite praf de copt
- 3 linguri lapte
- 1 lingura si jumătate de nes (4 g)
- 2 linguri apa clocotita

### **Crema:**

- 500 g branza mascarpone
- 6 galbenusuri
- 150 g zahar pudra
- 3 linguri vin Marsala sau lichior de cafea

### **Sirop de cafea:**

- 250-300 ml cafea tare, proaspat facuta
- 50-80 g zahar
- 2, 3 linguri lichior de cafea sau cateva picaturi esenta de rom (optional)

### **Pentru ornat:**

- 200 ml smantana pentru frisca
- 2, 3 linguri cacao

Sfat: daca preparati tortul pentru o aniversare in afara casei, va recomand sa adaugati in crema 4 foite de gelatina (inmuiate 5 minute in apa rece, scurse si topite la microunde), pentru ca, asa cum vi l-am redat, nu se preteaza deloc „miscarii” ☐

## **Mod de preparare:**

Preincalziti cuptorul la 170 grade C (foc mediu). Tapetati cu hartie de copt o forma rotunda (cu baza detasabila) cu diam. de 24 sau 26 cm. Eu am folosit una de 24 cm. la care am obtinut un extra blat (capacul), cel mai mic dintre toate, pe care l-am „degustat” imediat langa cafeaua mea cu lapte ☐

### **Preparare blat:**

Amestecati untul, moale, lasat din timp la temperatura camerei cu zaharul pana se spumeaza. Adaugati ouale, unul cate unul, amestecand bine cu telul sau mixerul.

Separat, amestecati faina cu praful de copt, cerneti-le impreuna apoi adaugati-le in compozitia de oua. Amestecati energic. La final, turnati laptele si nesul dizolvat in cele doua linguri de apa fierbinte.

Turnati compozitia in forma de copt, nivelati si lasati la copt timp de aprox. 35 de minute sau pana trece de testul scobitorii (e gata atunci cand intepand blatul cu o scobitoare, aceasta iese curata).

Blatul se lasa apoi la racit. Cand e gata, il taiati pe doua niveluri, obtinandu-se astfel trei blaturi subtirele si egale. Ar fi de preferat sa folositi feliatorul special de torturi, pe care il puteti vedea aici: **Cupola de ciocolata**.

### **Siropul de cafea:**

Pregatiti acum siropul, din cafea proaspat facuta, zahar si lichior de cafea. Lasati deoparte la racit.

### **Crema cu Mascarpone:**

Preparati un Zabaione, adica o crema delicioasa din galbenusuri, zahar si Marsala sau lichior, la bain-marie. Cand apa din vasul de dedesubt clocoteste, dati focul mic si puneti vasul cu compozitia de oua la fiert timp de cca. 12 minute; amestecati des cu telul sau lingura.

Crema se lasa obligatoriu la racit, pana ajunge la temperatura camerei, si apoi se pune la frigider pentru macar 30 de minute.

Cand e gata, se scoate si se amesteca bine, cu mixerul. Se amesteca apoi cu branza mascarpone si se pastreaza la frigider pana cand va fi nevoie de ea.

Adica acum, cand asamblam tortul. Aduceti in scena blaturile feliate ☐

### **Asamblare tort:**

Blatul de la baza, care este cel mai neted dintre toate, va ajunge sus, pentru ca tortul sa aiba o suprafata frumoasa si perfecta pentru ornat.

Asadar, puneti pe un platou rotund unul dintre cele doua blaturi ramase, inchideti in jurul lui inelul detasabil al tortului si insiropati-l cu amestecul de cafea.

Daca vreti, impartiti dinainte cafeaua in trei portii, pentru a insiropa egal cele trei blaturi. La mine, blaturile din mijloc si cel de sus au primit portie dubla de „sirop” (le-am insiropat pe ambele parti).

Puneti jumatate din crema pe primul blat si nivelati. Asezati al doilea blat, insiropat, si apasati usor, sa se aseze bine in forma. Turnati deasupra cealalta jumatate de crema si acoperiti tortul cu ultimul blat, insiropat si el.

Apasati usor sa se aseze, acoperiti-l cu folie alimentara transparenta si puneti-l la frigider. Lasati-l neaparat peste noapte!!!! Doar atunci veti putea savura pe deplin un tort tiramisu ☐

### **Ornare tort:**

Finalizati tortul, punand movilite de frisca pe toata suprafata lui cu un pos sau cu o punga careia i-ati taiat varful. Pudrati din belsug cu cacao si serviti!!!



Laura  
Sava



*Laura Sava*

Pentru voi, cu mare drag!!!





...alaturi de cei mai gingasi si puri ghiocci din gradina noastra.  
Primii ☐



# Tiramisu



Prieteni dragi, am o marturisire foarte importanta de facut: iubesc la nebunie celebrul desert italian Tiramisu, cu accent pe u ☐ !!!!! II ador aroma puternica, piscoturile imbibate in cafea, crema spumoasa de mascarpone, totul!!!!!!!

Aici il aveti in varianta „la pahar”: **Tiramisu in cupe** dar acum va voi arata varianta cea mai apropiata de un Tiramisu original, adica cea care probabil va oripila multe persoane ☐ , avand oua crude in compozitie.

Eu nu am nicio problema cu asta, ba din contra savurez mereu cu pofta fiecare bucatica de Tiramisu, oricum ar fi el, dar inteleg pe deplin temerile sau dezgustul unora dintre voi, drept pentru care va propun ori sa preparati reteta de mai sus, care nu are oua crude

in compozitie ori sa asteptati un pic pana revin cu reteta de Zabaglione, unde galbenusurile vor fi prelucrate termic. Iar albusurile vor iesi din ecuatie. Asta pentru ca tot ce imi doresc este sa fiti voi multumiti!!!

Ca fapt divers, stiati de unde-i vine numele?!...din italiana, desigur ☐ ...si inseamna „trage-ma in sus”. De la cele doua ingrediente principale: cafeaua si Marsala, sau romul, imbibate in piscoturi. S-aveti pofta!!!!!!!

## **Ingrediente:**

- 500 g mascarpone
- 250 g piscoturi de sampanie, Savoirdi (cca. 30 de bucati)
- 4 oua, separate (proaspete)
- 120 g zahar
- 300 ml cafea concentrata, rece
- 50 ml vin Marsala, rom sau Amaretto, ori lichior de cafea
- 50 g cacao

## **Mod de preparare:**

Frecati branza mascarpone (cu mixerul) pana devine spumoasa. Intr-un alt bol, frecati galbenusurile cu zaharul pana ce amestecul devine cremos (cca. 3 minute) si apoi adaugati crema mascarpone.

Separat, bateti albusurile spuma cu un praf de sare. Cu miscari usoare, ascendente, incorporati spuma in compozitia cu galbenusuri.

Intr-un bol, amestecati cafeaua cu Marsala sau rom, ori lichior, si inmuiati complet cateva piscoturi. Atatea cat sa formati un rand de piscoturi in tava (forma mea a avut aprox. 24 cm. lungime si 18 cm. latime). Aveti grija sa fie bine imbibate, dar sa nu se sfarame. Asezati-le, asadar, intr-un strat la baza vasului.

Turnati deasupra o parte din compozitie si pudrati cu cacao. Inmuiati inca un rand de piscoturi si asezati-le deasupra. Puneti inca un strat de crema si pudrati din nou cu cacao. Acoperiti cu piscoturile ramase, imbibate, si cu restul de crema.

Bateti usor vasul de masa pentru ca piscoturile sa se aseze mai bine. Pudrati pentru ultima oara cu cacao si dati la rece peste noapte. Neaparat peste noapte, pentru ca altfel nu va veti bucura de gustul sublim al unui Tiramisu reusit!!!



Cea mai buna **prajitura cu cafea** din lume!!!! :))

Laura  
Sava



In alta varianta □



---

## Parfait Tiramisu



Laura Sava

Imi era dor de-un **Tiramisu**, dar parca muuult mai rece ☐ , asa ca am pregatit un parfait tiramisu, absolut perfect pentru gustul meu!!! :))

...si al vostru, veti vedea ☐

### **Ingrediente pentru 4 portii:**

- 2 galbenusuri
- 4 linguri zahar pudra
- 100 g smantana pentru frisca
- 150 g branza mascarpone
- 150 g zmeura
- 1 pachet de biscuiti cu unt (aprox. 100 g)
- 4 linguri de cafea concentrata
- 40 g zahar pudra
- 2 linguri Amaretto (lichior de migdale) sau **whisky cream**
- 1 praf de scortisoara
- 1 lingurita cacao sau fasii de ciocolata

### **Mod de preparare:**

Se bat galbenusurile cu zaharul la bain-marie pana cand se dizolva

zaharul si se formeaza o crema groasa (puteti folosi ori un tel ori mixerul). Se ia vasul de pe foc si se da la rece aproximativ 30 de minute. In acest timp, se bate cu mixerul smantana lichida cu crema de mascarpone; se da si ea putin la rece.

Zmeura se spala si se lasa la scurs.

Se macina biscuitii la robotul de bucatarie sau se pun intr-o punga de plastic si se sfarama cu sucitorul.

Cafeaua se amesteca cu lichiorul si cu biscuitii sfaramati si se lasa la rece.

Se da zmeura prin zahar pudra si se amesteca cu crema mascarpone.

Se ia de la rece crema de galbenusuri, facuta pe baie de abur, si se toarna cate putin in patru forme rotunde, tapetate cu folie transparenta (se uda paharele pentru ca folia sa se aseze frumos). Peste compozitia respectiva se presara un strat din amestecul de cafea si biscuiti. Se toarna un rand de amestec de zmeura cu crema mascarpone si se reia sirul straturilor pana se termina.

Formele se lasa la frigider pana a doua zi, pentru ca gusturile sa se patrunda bine, iar inainte de a fi servite se pot pune 10 minute la congelator. Fiecare parfait se rastoarna apoi pe cate o farfurioara, se scoate cu grija folia transparenta si se pudreaza cu cacao si scortisoara sau cu fasii de ciocolata (sau ciocolata rasa).

Deliciossssss!!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava

Sfat: Puteti inlocui zmeura cu visine sau coacaze rosii, sau orice altceva va face placere, cum ar fi bucatele de ciocolata ☐

---

## Chec Tiramisu



Laura Sava

Dragii mei, va promiteam acum cateva zile un desert spectaculos si racoros: Chec Tiramisu!!!

...si chiar daca acum parca nu mai e cazul, din ce vad eu pe fereastră ☐ , totusi vreau sa va prezint cel mai rafinat si delicios chec facut vreodata de mine: un chec cu cafea si piscoturi, si crema alba, matasoasa, cu gust de Tiramisu!!

Peste cateva zile, cand caldura va deveni din nou insuportabila, il veti degusta pe deplin, stiu sigur! ☐

## Ingrediente:

- 300 g piscoturi
- 300 ml cafea tare, rece
- 50 ml lichior de cafea sau **lichior-crema de whisky** ori **ciocolata**
- 4 oua mari
- 200 g zahar
- 500 g branza mascarpone (sau o alta crema de branza)
- 200 ml smantana pentru frisca
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie

## Mod de preparare:

Amestecati lichiorul si cafeaua si inmuati piscoturile, pe rand; tapetati cu piscoturi fundul si marginile unei forme de chec imbracate in folie alimentara si dati la rece.

Separati ouale. La reteta asta nu vom folosi decat galbenusurile. Cu albusurile puteti face niste **bezele** grozave sau le puteti pune in congelator, pentru ca ulterior sa le folositi (se scot, se lasa la dezghetat si se folosesc ca si cele proaspete).

Puneti galbenusurile si zaharul intr-un castron si bateti cu telul la bain-marie, sau la foc foarte mic, pana se obtine un amestec cremos.

La final, bateti deasupra unei bai de apa rece, apoi adaugati branza mascarpone si amestecati totul foarte bine. Bateti frisca si incorporati-o in crema.

Tocati marunt ciocolata, sau dati-o pe razatoare, si adaugati-o in crema.

Turnati jumatate din crema in forma tapetata cu piscoturi. Pe mijloc, asezati pe lung cateva piscoturi inmuiate in cafea:



Laura Sava

Turnati restul cremei, uniformizati si acoperiti cu restul piscoturilor:



Laura Sava

Acoperiti apoi cu folie alimentara si lasati peste noapte la frigider.

Inainte de a fi servit, se pune pentru cca. 15-20 de minute la congelator, dupa care se scoate, se inlatura folia si se rastoarna pe platoul de servit:



Laura Sava

Se feliaza cu un cutit fierbinte:



Se serveste simplu sau presarat cu fulgi de ciocolata ori decorat cu mici suvite de ciocolata topita:



E un deliciu!!!!!!

Noi l-am savurat langa un **cappuccino inghetat**, cu multa scortisoara

□

---

## 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 piscoturi (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:

Piscoturile 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!!!!!!!!!!!!!!