

Tort de dovleac cu crema de whisky



Si iata ca in cele din urma, cu acest tort de dovleac cu crema de whisky, am ajuns la capatul „sacului” cu dovleac ☐

Mai am, de fapt, o reteta: **Bagels cu dovleac** dupa care nu va voi mai plictisi cu acest delicios „ingredient” decat la toamna :))

Ingrediente:

Blat:

- 5 oua
- 100 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 200 ml lapte
- 100 g zahar
- 80 g unt
- 200 g faina
- 100 g nuca

- 4 linguri de dovleac ras (pe razatoarea mica)
- o lingurita esenta de portocale sau rom, dupa gust
- un pachetel praf de copt (10 g)

Crema:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 100 g zahar pudra
- aprox. 200 g piure de dovleac copt
- aprox. 200 ml **lichior crema de whisky**

Mod de preparare:

Topiti ciocolata, rupta in bucati, si untul la bain-marie. Adaugati laptele, galbenusurile, zaharul si amestecati pana se ingroasa ca un sos (pana cand imbraca lingura)



Luati de pe foc si adaugati nuca macinata:



Esentele, dovleacul ras:



Adaugati faina si praful de copt, cernute si amestecati:



Bateti albusurile spuma si amestecati-le cu miscari usoare in compozitie:



Puneti compositia intr-o forma de copt cu diametrul de 26 cm., tapetata cu hartie pergament:



Laura Sava

Coaceti in cuptorul preincalzit pentru cca. 30 de minute la 170 grade C. (foc mediu)



Puneti dovleacul, taiat bucatele, la cuptor pana cand se inmoaie (cand furculita intra usor in el, e gata):



Laura Sava

Zdrobiti-l apoi, tot cu furculita □



Bateti frisca si cand s-a intarit, adaugati-o in piureul de dovleac:



Adaugati portii mici de **lichior-crema de whisky**, pana cand crema devine pufoasa:



Blatul racit se feliaza („capacul” rotund, daca exista, vine taiat □)



Blatul de jos se aseaza direct pe platoul de servit si se insiropeaza cu lichior. Se pun cateva linguri bune de crema si se acopera cu cel de-al doilea. Se finalizeaza tortul turnand restul cremei deasupra. Tortul se da la frigider pentru minim 2 ore (ideal ar fi peste noapte).

Asa arata la mine, a doua zi dimineata:



Laura Sava

Tortul se decoreaza dupa plac, cu bombonele, ciocolata rasa, etc...
Eu m-am folosit din nou de acele mici decoratii lila, pe care le-am
folosit si la **tortul lui Bogdi** .

Prim-plan insorit ☐



Laura Sava

A revenit soarele in bucataria mea!!!!!!!



Se serveste rece...si in bucati generoase ☐



Laura Sava

E foarte savuros iar dovleacul chiar nu se simte, fiind astfel si pe placul celor carora dovleacul nu le spune prea multe ☐
...dar mai ales pe placul celor care apreciaza o prajitura fina si nu foarte dulce.

Reteta preluata de aici: **Aventuri Culinare**

Lichior crema de whisky



Dragii mei, acest delicios lichior crema de whisky va este, cu tot sufletul si recunostinta, dedicat voua!!!!!! ☐

Datorita voua, am reusit sa ma clasez in topul celor mai iubite bloguri culinare la Festivalul Blogurilor Gustoase si sa castig la sectiunea „Bauturi” un premiu minunat ce ma va ajuta cu siguranta sa va delectez si pe viitor cu bauturi delicioase si atractive. Un mare multumesc!!!

Tuturor, asadar, va ofer un pahar mare de lichior facut in casa, „creat” cu mare drag pentru voi.

Iar aici: **Irish Cream**, aveti o alta varianta a acestui lichior renumit si extremeem de indragit! ☐

Ingrediente:

- 250 g zahar brun
- 750 ml frisca lichida (neindulcita)
- 4 plicuri zahar vanilat
- 500 ml whisky

Cu niste biscuiti Amaretti langa e un adevarat festin!!! :))



Mod de preparare:

Prima data vom topi zaharul la foc mic, amestecand intruna:



Apoi turnam frisca lichida:



Adaugam zaharul vanilat si amestecam pe foc pana ce zaharul si caramelul se dizolva complet:



Laura
Sava



Luam apoi vasul de pe foc si lasam la racit.

Are o culoare minunata crema asta de zahar ars si cred ca si un gust pe masura. O sa mai fac o tura si dupa post ca sa ma dumiresc mai bine ☐



Strecuram intreaga compositie si inglobam whisky-ul. Amestecam totul foarte bine!!

Va rezulta o crema frumoasa, ciocolatie:





...adica lichiorul nostru home-made de whisky, pe care l-am „degustat” imediat ☐

*Laura
Sava*



A iesit delicios!!!!



Lichiorul se toarna intr-o sticla si se inchide bine. Il puteti pastra cca. 3 saptamani, dar trebuie neaparat tinut la frigider.

Inainte de a-l servi, scuturati bine sticla (el se mai ingroasa cat sta, mai ales la frigider).

Noi, dupa cum probabil ati intuit, l-am dat gata mai devreme :))

Paharul special, promis voua ☐



Noroc!!! ...si mii de multumiri pentru voturile de incredere!!! Sper sa va mai pot incanta si cu alte bauturi, mai mult sau mai putin alcoolice ☺ , si pe viitor!!

**Cheesecake cu lichior de whisky
si miere**



Un tort absolut delicios acest Cheesecake cu lichior de whisky si miere!!!

Un tort cu branza Mascarpone si aroma de whisky, si, foarte important, un tort „la rece”, adica **fara coacere**, pe care i l-am facut lui tati de Sfantul Ion, cu maxima intarziere!!!!

N-am reusit decat acum sa i-l fac, fiindca ultimele 2 saptamani au fost extrem de neplacute pentru noi.

Cauza...din nou gradinita lui Bogdi, care a devenit cosmarul vietii mele...

In fine, nici nu mai vreau sa-mi amintesc...l-am mutat pe Bogdi la o alta gradinita, unde situatia e cu totul alta iar el e, in sfarsit, asa cum sunt milioane de copii din lumea asta: fericit si fascinat ca merge la gradi ☐

Ingrediente pentru 12 felii:

Pentru blat:

- 250 g piscoturi, biscuiti sau fursecuri
- 150 g unt

- un praf de scortisoara (1/2 lingurita)

Pentru crema si ornat:

- 575 g crema de branza de vaci (Mascarpone)
- 200 ml **lichior de whisky**
- miere, dupa plac ☐
- 1 lingurita de scortisoara
- 6 foite gelatina alba
- 250 ml smantana pentru frisca
- 1 lingura pudra de cacao
- 80 g ciocolata topita si „turnata” in placute sau biscuiti trasi in ciocolata

Pentru voi, prieteni dragi!!!



Mod de preparare:

Pentru blatul de cheesecake, puneti biscuitii sau fursecurile, ori piscoturile, cum am folosit eu, intr-o punga.

Zdrobiti-le cu sucitorul sau, mai usor, macinati-le la blender:



Ungeti cu ulei fundul unei forme de tort cu diam. de 26 cm.
Topiti untul. Pesmetul din biscuiti se framanta cu unt topit si cu praf de scortisoara:



Compozitia se repartizeaza in forma:



Nivelati cu dosul lingurii sau cu fundul unui pahar. Dati blatul la rece cca. 20 de minute:



Laura Sava

Pentru crema, amestecati crema de branza cu miere, pusa dupa gust:

Laura
Sara



Adaugati apoi **lichiorul de whisky**:



...si scortisoara:



Foitele de gelatina se inmoaie in multa apa rece timp de aprox. 10 minute.

6 foite de gelatina din asta alba echivaleaza cu un pliculet de gelatina granule, care are 10 grame, dar eu nu recomand gelatina granule la torturi sau prajituri.

Totusi, daca aveti la indemana doar gelatina la plic, puneti doar 100 ml apa rece deasupra si lasati tot 10 minute, pana se umfla.



Foile de gelatina se scurg apoi de apa si se dizolva la foc mic sau la microunde. Granulele de gelatina nu se mai scurg ci se topesc asa cum sunt (cu lichidul care a mai ramas).

Gelatina topita se toarna in fir subtire peste compositia de branza si se amesteca energic (sau daca nu ati mai „lucrat” cu gelatina si vreți sa fiti siguri ca procedati corect, luati 2-3 linguri din crema de branza si adaugati-o in gelatina fierbinte, amestecati bine si de-abia dupa aceea turnati totul in crema):



Crema rezultata se acopera cu folie transparenta (folia sa atinga crema, pentru a nu face pojghita) si se lasa la rece.
Se bate frisca si se inglobeaza in crema de indata ce aceasta incepe sa se intareasca (dupa vreo 10-15 minute). Eu am facut exact invers, am turnat crema peste frisca, fiindca bolul in care aveam crema era deja neincapator:



Laura Sava

Asa arata crema gata:



Crema se repartizeaza peste blatul din biscuiti:



Se acopera cu un capac sau folie transparenta si se da la rece cel puțin 5 ore...

Eu, ca de obicei, nu m-am grabit si am lasat tortul pana a doua zi in frigider, cand arata asa:

Laura
Sava



Eu am scos foarte usor blatul, care era compact, nu sfaramicios, ceea ce m-a bucurat nespus ☐



*Laura
Sava*

La final, am decorat tortul cu praf de cacao si cu biscuiti de ciocolata (puteti folosi placute de ciocolata facute in casa):



*Laura
Sara*

Sectione!!!



*Laura
Sava*

Prima degustare ☐



Laura
Sava

Felia mea ☐



*Laura
Sava*

Portia lui tati si a lui mami, dragii de ei, ca doar sarbatoreau
impreuna ☐



*Laura
Sara*

A fost delicios!!! E cu siguranta un tort ce binedispune ☺ , foarte aromat si cremos.

Tati, si noi toti, am fost pur si simplu incantati!!!