

Isler



Isler, acesta a fost ultimul „dulce” pe care l-am facut pentru masa noastra de Paste de anul acesta.

Renumitele islere, pe care mami ni le facea mereu de sarbatori. Sunt absolut grozave, mai ales dupa o zi, doua de cand au fost facute, caci se fragezesc de minune (asta daca aveti rabdare atata ☐)

Tort n-am mai facut, ca sa nu ajungem, „din greseala”, prin spitale :)))

Ingrediente:

Pentru aluatul de isler:

- 300 g faina
- 120 g zahar
- 1 praf de sare
- 1 ou mare
- 200 g unt
- 150 g nuca

- 2 linguri rom
- o jumătate plic praf de copt (5 g.)
- 2-3 linguri smantana

Pentru crema:

- 2 galbenusuri
- 4 linguri lapte
- 80 g zahar pudra
- 2 linguri amidon/faina
- 150 g unt (80% grasime)

Pentru glazura:

- 5 linguri zahar
- 6 linguri apa
- 1 lingura cu varf cacao
- 2 linguri mari de unt

Delicioase!!!





Mod de preparare:

Se macina nuca; se freaca untul (lasat la temperatura camerei) cu zahar, sare, ou si rom. Se cerne faina si praful de copt si se incorporeaza compozitiei. Se adauga nuca macinata si se amesteca totul foarte bine. Se adauga smantana si se face un aluat care se lasa la frigider minim 30 de minute. Eu il infoliez si il las la frigider peste noapte. Asa islerele ies incredibil de bune si fragede!!!

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se intinde din aluat o foaie subtire, pe o suprafata infainata (pu drati din belsug cu faina, ca sa nu se prinda aluatul) si se taie rondelile cu paharul de lichior dat prin faina (ca sa nu se lipeasca aluatul de el). Se aseaza islerele in tava tapetata cu hartie de copt. Se coc cca. 10 minute, doar cat sa prinda un pic de culoare. Aveti grija sa nu se rumeneasca prea tare.

Se prepara crema: galbenusurile, laptele, zaharul si amidonul se

pun intr-un castron si se fierb timp de cca. 12-15 minute la bain-marie. Se lasa apoi la racit si se amesteca cu untul batut, pus lingura cu lingura, si neaparat batut cateva secunde bune cu mixerul pentru ca apa sa iasa din el (scurgeti apa inainte de a-l amesteca in crema).

Islerele se lipesc, cate doua, cu crema de unt. Marginile se pot tavalii prin nuca macinata sau nuca de cocos. Noi le-am lasat simple...si cu glazura putina, ca asa ii plac lu' mami. Ce sa fac, e reteta ei, e facuta de ea...ne-am conformat! :)))

Se pot, inasa, glazura mai cu spor, hihi...

Se glazureaza islerele: se amesteca zaharul cu cacaoa, apoi se adauga apa; se freaca bine cu o lingura si se pun, intr-un ibric, pe foc, pana se topeste zaharul. Se adauga untul si se amesteca bine. Glazura se toarna fierbinte deasupra fiecarei rotite. Puneti un strat si reveniti cu inca unul, dupa ce se usuca putin. Aveti grija ca glazura se intareste repede! Ca sa o faceti din nou fluida, o asezati putin pe foc.

Noua ne-au iesit 55 de bucati, dar pe unele le-am facut mai groase, asa ca puteti obtine linistit 60-65 de bucati.

Pentru voi, cu toata dragostea, din partea mea si a mamei!!!

[shashin type="photo"
id="17649,17650,17651,17652,17653,17654,17655,17656,17657,17648"
size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sfat: Puteti folosi orice crema pe baza de unt, dupa preferinte. Glazura poate fi facuta si cu ciocolata topita, cu un pic de unt, la bain-marie.