

Tartine cu unt de cafea



Tartine cu unt de cafea!!

Aceste tartine cu unt de cafea nu sunt niste simple tartine. Sunt mai degraba niste **aperitive** nonconformiste ☐ , putand foarte usor deveni punctul de atractie al unei mese festive.

Untul de cafea permite chiar si cele mai ciudate combinatii, asa ca dati frau liber imaginatiei!!! :))

Sunt cele mai frumoase tartine pe care le-am facut vreodata!!

Mi-a placut atat de mult sa le prepar (poate pentru ca au cafea in compozitie?! ☐) incat am si uitat ca eu, de fapt, detest chestiile migaloase :)))

Ingrediente pentru 10-12 tartine:

Pentru untul de cafea:

- 125 g unt (80% grasime)
- 1-2 lingurite de nes
- 2 linguri apa fierbinte
- un praf de sare

- un praf de zahar

In plus:

- paine de seara sau alba

Mai multe idei de ornare a tartinelor:

- diferite sortimente de sunca
- branza **Feta/Camembert**
- somon afumat/pastrav afumat
- caviar
- oua fierte
- pui prajit
- bucati de ton
- diferite legume verzi
- salata verde, ceapa verde
- susan, nuci, migdale cu zahar ars
- hrean, tulpinite de ghimbir,
- rosii cherry, masline

Mod de preparare:

Pentru untul de cafea, adaugati nesul praf intr-un pahar cu apa fierbinte; amestecati si lasati sa se raceasca.

Intr-un bol, adaugati untul moale (la temperatura camerei), sarea si zaharul, si amestecati cu mixerul pana cand se face spuma.

Adaugati cafeaua topita si verificati daca amestecul este suficient de sarat sau dulce.

Untul de cafea nu trebuie sa fie amar, ci mai degraba sa aiba gust de malt:



Decupati din feliile de paine, cu ajutorul unei forme rotunde de 5 cm. sau cu un pahar mic de tuica, cca. 24 de tartine:



Ungeti cu unt 10-12 tartine:



Acoperiti-le cu celelalte bucatele de paine si ungeti-le cu restul de unt (faceti in asa fel incat sa aveti destul unt pentru fiecare □)



Ornati-le cu ce doriti!

V-am dat ceva idei, mai sus, la ingrediente:



Cateva prim-planuri □



Absolut fantastice!!!

Untul de cafea in combinatie cu painea de seara, plus toate nebuniile alea de deasupra au creat ceva incredibil de rafinat si delicios ☐





Sa le preparati cu grija, dar sa le savurati cu pofta :)))

Inspiratie: un nr. foooarte vechi de „Elle”