

Turta dulce cu miere



Turta dulce cu miere, pentru voi!!

Dragii mei, Sfantă seara de Ajun se apropie ametitor, și, deși am încă atâtea de făcut, am hotărât să nu vă lipsesc, totuși, de aceste gingașe bucatele de **turta dulce cu miere**, pe care vi le-am promis de mult, maine rămânându-mi, sper eu ☺ , mai mult timp pentru o postare mai specială.

Va îmbrățișez pe toți și să urez numai bine!

Ingrediente:

- 300 g miere
- 200 g unt

- 500 g faina
- coaja rasa de la o portocala
- 1/2 lingurita praf de cuisoare
- o lingurita scortisoara
- un praf cardamom (optional)
- o lingurita bicarbonat
- 3 lingurite de apa
- migdale crude
- cirese glasate/din cocktail

Mod de preparare:

Am sa incep, insa, cu cardamomul, pe care mi l-a cumparat mami din Danemarca, in diferite „recipiente”, sa ma satur ☐ ...ca ataaata am batut-o la cap!!!



Si in continuare...

Se topeste mierea si untul; se lasa sa se raceasca putin. Se adauga

faina, condimentele si bicarbonatul stins cu apa. Se acopera aluatul si se lasa 1 zi la temperatura camerei. Sau macar peste noapte □ E foarte important sa faceti asta, ca sa obtineti un aluat matasos.

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol); se tapeteaza o tava (mai mare, de fursecuri) cu hartie de copt.

Aluatul de turta dulce se framanta putin pe o suprafata infainata, pana se „leaga”:



Se intinde apoi intr-un strat, nu foarte subtire, intre doua folii transparente, ca si aici: **turta dulce cu martipan**)



Se decupeaza patrate:



Se orneaza fiecare patrat cu cate o jumatate de cireasa glasata.
...aici, la **Stele de ciocolata**, puteti vedea cum arata si recipientu'
□



Se pun apoi in tava pregatita, la mica distanta unele de altele (se pot orna cu jumatatile de cirese glasate chiar in tava, daca vreți).



Migdalele intregi (si crude) se pun pentru cca. 1 minut in apa clocotita, pentru a le putea decoji:



In urma acestui procedeu, se si desfac foarte usor in doua:



Se orneaza turta dulce si cu jumatati de migdale, ce ar trebui sa intruchipeze petalele unei flori ☐



Se coc patratele in cuptorul incalzit , timp de cca. 12 minute:



Se aseaza pe platoul de servit:

Laura
Sava



...si se pudreaza cu zahar pudra, ca o ninsoare dulce ☐

Laura
Sava



Sper sa va placa si de ce nu, poate chiar sa va bucurati de ele, in seara de Ajun!!!

Laura Sava

