

# Turta dulce cu miere



Dragii mei, sfanta seara de Ajun se apropie ametitor, si, desi am inca atatea de facut, am hotarat sa nu va lipsesc, totusi, de aceste gingase bucatele de turta dulce cu miere, pe care vi le-am promis de mult, maine ramanandu-mi, sper eu ☺, mai mult timp pentru o postare mai speciala.

## Ingrediente:

- 300 g miere
- 200 g unt
- 500 g faina
- coaja rasa de la o portocala
- 1/2 lingurita praf de cuisoare
- 1 lingurita scortisoara
- 1 praf cardamom (optional)
- 1 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”:



*Laura Sava*

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



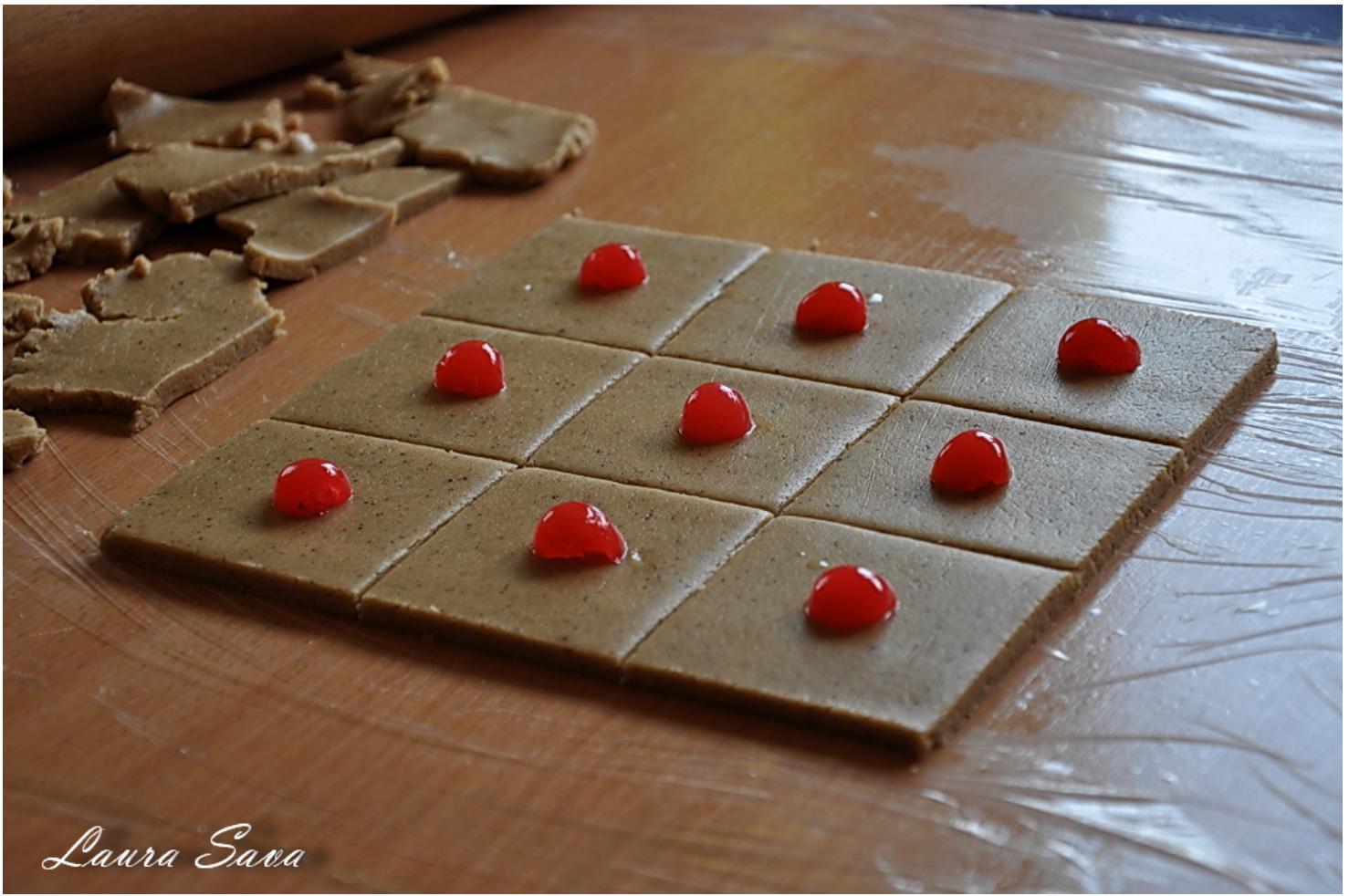
*Laura Sava*

Se decupeaza patrate:



*Laura Sava*

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



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



*Laura Sava*

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



*Laura Savo*

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 ☺



*Laura Sava*

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



*Laura Sava*

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*

