

Turta dulce cu miere

[shashin type="photo" id="15690" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragii mei, sfanta seara de Ajun se apropie ametitor, si desi am atatea inca 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 :P, 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
- 1 lingurita bicarbonat
- 3 lingurite de apa
- migdale crude
- cirese glasate/din cocktail

Mod de preparare:

Am sa incep cu cardamomul, cel in multe „pliculete” depozitat (mi-a cumparat mami din Danemarca, sa ma satur :D, atata 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 2 zile la temperatura camerei. Sau macar o zi. Sau, in cel mai rau caz, peste noapte :P. E foarte important sa faceti asta, ca sa obtineti un aluat matasos:



Se intinde, nu foarte subtire, pe o suprafata infainata (eu am adoptat din nou tehnica de la [turta dulce cu martipan](#))



Se decupeaza patrate:



Se pun intr-o tava tapetata cu hartie de copt si se orneaza cu jumatati de cirese glasate.
...aici, la [Stele de ciocolata](#), puteti vedea cum arata si recipientu'
□



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 la 170 grade C (foc domol), timp de cca. 12 minute:



Se aseaza pe platoul de servit:



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



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

