

Bulz la cuptor

written by Andreea



Bulz la cuptor pregatit intr-o varianta mai rapida cu straturi de mamaliga, branza si sunca, iar pe deasupra ou.

Desi bulzul traditional se pregateste in portii rotunde cu mamaliga si branza de burduf, exista si varianta mai moderna la cuptor. Preparatul acesta este perfect pentru zilele reci si friguroase atunci cand doresti sa mananci o mancare calda si satioasa.



Partea buna la acest bulz este ca poti sa jonglezi cu ingredientele si cu cantitatile. Spre exemplu, am vazut cateva variante de bulz la cuptor in care se puna si smantana. Eu una nu obisnuiesc sa pun si smantana, insa adaug putin unt in mamaliga.

Referitor la mamaliga: puteti folosi ce malai doriti voi. Exista acum multe variante de malai asa ca puteti face cu malaiul preferat. Eu am folosit astazi malaiul pentru mamaliga rapida de la Baneasa. A rezultat o mamaliga cremoasa si tare buna! Si da, malaiul a fiert mai repede decat cel clasic. In plus, am optat pentru o mamaliga mai moale pe care sa o pot intinde in straturi in tava mea pentru copt.



Pe blog mai gasiti si faimoasa turta de malai de la mamaie si crema de mamaliga cu naut si chorizo.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 250g malai pentru mamaliga rapida Baneasa
- 2 litri apa
- 1 lingura sare
- 50 g unt
- 300 g sunca sau kaizer
- 200g branza de burduf sau telemea
- 3-4 oua



Pregatiti mamaliga: puneti pe foc o oala cu 2 litri apa si sarea. Aduceti apa la punctul de fierbere. In momentul in care apa a dat in clocot adaugati trepatat malaiul in timp ce amestecati rapid cu ajutorul unui tel.



Puneti capacul oalei si lasati sa fiarba 3 minute. Adaugati untul, amestecati bine si mai lasati sa fiarba 2 minute. Luati oala de pe foc si lasati deoparte mamaliga acoperita.



Pregatiti bulzul la cuptor: incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava si lasati deoparte.

Taiati sunca in fasii subtiri si prajiti fasiile la foc mic pana ce devin rumene.



Scurgeti-le bine de untura si puneti-le pe servete de bucatarie pentru a elimina toata grasimea.



In tava pregatita puneti jumatate din cantitatea de mamaliga, intindeti bine mamaliga pe fundul tavii.



Radeti branza sau telemeaua pe deasupra intr-un strat uniform. Presarati sunca prajita pe deasupra.



Continuati cu cealalta jumătate de cantitate de mamaliga, nivelati bine.



Cu ajutorul unei linguri faceti 3-4 adancituri pentru a putea pune ouale.



Spargeti cate un ou si asezati-l in adancitura formata. Pe deasupra presarati branza rasa si fasii de bacon.



Dati bulzul la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Aveti grija ca ouale sa fie gatite, dar sa ramana moi si cleioase.



Consumati bulzul fierbinte. Daca va ramane si pentru a doua zi, il puteti reincalzi la cuptor.



Enjoy!



Orez persan

written by Andreea



Orez persan aromat cu sofran, cardamom, ienibahar, anason si

scortisoara, se potriveste ca garnitura la orice preparat cu carne sau legume.

Daca nu stiti cum sa mai pregatiti orezul, va las aici o idee absolut fabuloasa! Poate unora dintre voi nu va place orezul fiert simplu si doriti sa il aromatizati cu ceva condimente. Desi multa lume asociaza orezul simplu fiert cu mancarea de spital, daca il preparati corect si cu condimentele potrivite, orezul poate capata un gust minunat si o textura perfecta!



Pentru a pregati acest orez persan aromat aveti nevoie de orez basmati, acest orez cu bob subtire si continut mic de amidon. In plus, aveti nevoie si de cateva condimente intregi. Chiar daca veti gasi printre condimente si scortisoara, sa stiti ca nu veti simti gust de dulce sau prea aromat, condimentele intregi nu fac decat sa dea o aroma suava orezului fara sa il condimenteze in exces.

Spre deosebire de orezul cu bob rotund care contine mult mai mult amidon, acest orez basmati reuseste sa isi pastreze forma si textura in timpul gatirii. Insa pentru acest lucru, trebuie sa respectam niste pasi simpli.



Atunci cand am vorbit despre orezul chinezesc fiert simplu, am specificat cat de important este faptul sa nu amestecam prea mult orezul in timpul gatirii.

Eu am ales astazi orezul basmati premium selection de la Baneasa pentru a pregati acest orez persan. De ceva timp ei au adus in portofoliul lor si o gama larga de orez printre care si cel basmati. L-am testat astazi si am fost tare incantata de el!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu orez precum orez chinezesc prajit, budinca de orez, orez cu lapte si ananas caramelizat.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 200 g orez basmati Baneasa
- 220 ml apa
- 1 lingurita sare
- 1 baton scortisoara
- 5 pastai cardamom verde
- 1 steluta anason
- 7 boabe ienibahar
- 1 varf cutit sofran
- 50 g unt
- 100 g caju
- Menta proaspata



Pentru inceput turnati 2 linguri de apa fiarta peste sofran si amestecati bine, lasati sa se infuzeze pentru cateva minute.



Spalati orezul basmati in 3-4 ape pana ce apa in care sta este limpede.



Puneti orezul scurs de apa intr-o cratita si turnati peste el 220 ml apa impreuna cu lingurita de sare. Puneti cratita pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Amestecati usor pentru ca orezul sa nu se lipeasca de fundul oalei.



Adaugati peste orez batonul de scortisoara, cardamomul, anasonul, ienibaharul si sofranul amestecat cu apa.



Amestecati totul bine, acoperiti oala cu un capac etans si dati pe foc foarte mic pentru 12 minute. In acest timp nu deschideti deloc capacul oalei si nu amestecati, ci lasati

orezul sa se fiarba incet sub capac.



Intre timp, intr-o tigaie prajiti caju cu cateva picaturi de ulei. Lasati deoparte.



Dupa ce orezul s-a fiert, ridicati capacul oalei, adaugati untul, caju prajit si menta proaspata.



Amestecati totul usor si puneti pe platoul de servit sau pe o farfurie.



Garnisiti acest orez persan cu inca putina menta proaspata si inca putin caju.



Se potriveste perfect ca garnitura pentru diferite feluri de mancaruri cu carne sau chiar cu legume.



Enjoy!



Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

written by Andreea



Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata cu blat de biscuiti, cataif si fistic, crema de branza cu fistic, ganache de ciocolata.

Stiu ca e o intreaga isterie cu ciocolata Dubai si nu intru aici in detalii. Eu una nu am gustat-o pe nicaieri si nici nu ma incanta asa de tare ideea ei. Insa, trebuie sa recunosc ca la combinatia de cataif si fistic nu m-as fi gandit pana acum. De aceea am hotarat sa o folosesc si eu la acest cheesecake.

De fapt, pe blog mai am cateva retete cu cataif, insa nu au avut atat de mult success pentru ca pana acum ceva timp, cataif-ul nu era atat de cunoscut la noi si nici nu se gasea in foarte multe magazine.



Prin urmare, daca nu gasiti acel cataif, puteti sa il omiteti, dar nu veti mai avea stratul crocant de cataif din cheesecake. Insa cel mai important lucru din acest desert este de fapt... pasta de fistic! Ea da cel mai mult gust acestui desert si este foarte important sa folositi o pasta de fistic cat mai pura, fara prea multe adaosuri. Am mai scris aici pe blog si o mai scriu, cea mai buna pasta de fistic (si cea mai ieftina) este aceea pe care o faci tu in casa. Si da, o poti face in casa si chiar foarte usor!



Daca folositi o pasta de fistic cumparata, gustati inainte si vedeti cat de dulce este si neaparat ce contine pentru a ajusta gustul la final.

Va las mai jos reteta si pentru pasta de fistic, desi am mai scris-o si cand am pregatit inghetata de fistic.

Alte retete cu fistic mai gasiti pe blog: inghetata de fistic, Babka cu fistic si portocale, ciocolata alba cu trandafiri si fistic, strudel cu pere si fistic, cornulete cu ciocolata si fistic.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- ***Pentru un cheesecake cu diametrul de 22 cm:***

- ***Pentru blatul de cheesecake:***

- 200 g biscuiti cu ciocolata

- 100 g unt topit si racit

- Pentru stratul de cataif:

- 150 g cataif proaspat

- 50 g unt

- 100 g ciocolata alba

- 150 g pasta pura de fistic

- ***Pentru stratul de cheesecake:***

- 300 g crema de branza Philadelphia

- 200 g mascarpone

- 100 g zahar pudra

- 200 g pasta de fistic

- 7 g gelatina granule

- 1 lingurita extract de vanilie

- 200 ml frisca lichida rece 35% grasime

- ***Pentru ganache-ul de ciocolata:***

- 200 g frisca lichida

- 50 g miere

- 150 g ciocolata neagra

- ***Pentru décor:***

- Fistic tocat

- ***Pentru pasta pura de fistic facuta in casa:***

- 400g miez fistic (crud!!)

- 1 lingurita ulei vegetal (floarea soarelui, samburi de struguri...)

- 1 varf lingurita sare

- 50 g zahar pudra (sau dupa gust)



Pregatiti blatul de cheesecake: Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata

Pentru a obtine un cheesecake cu margini perfecte, folositi cel mai bine o folie de acetat. Puneti o folie de acetat in interiorul unei forme cu inel si fund detasabil cu diametrul de 22 cm. Intr-un robot de bucatarie maruntiti biscuitii cu ciocolata pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati compozitia intr-un bol, peste care adaugati untul topit si racit. Turnati amestecul in tava pregatita. Nivelati compozitia si presati usor cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Dati tava la frigider.

Pregatiti stratul de cataif: Desfaceti fasii cataiful, asezati-l pe un tocator si cu ajutorul unui cutit tocati-l in bucati mici. Incingeti untul intr-o tigaiie incapatoare, adaugati cataiful tocat si prajiti-l la foc mic spre mediu amestecand incontinuu pana ce devine auriu. Lasati deoparte sa se raceasca complet.

Topiti ciocolata alba la microunde sau pe baie de aburi. Puneti cataiful intr-un bol, turnati peste el ciocolata topita si pasta de fistic. Amestecati bine cu o spatula pan ace tot cataiful este acoperit cu pasta de fistic. Puneti compozitia peste blatul de biscuiti si cu ajutorul unei spatula intindeti bine pe toata suprafata blatului. Dati din nou la frigider.



Pregatiti compozitia de cheesecake: Hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati deoparte 10 minute. Intr-un bol incapator adaugati crema de branza, mascarpone, zaharul pudra, pasta de fistic si extractul de vanilie. Amestecati totul bine pana ce obtineti o compozitie spumoasa.

Topiti gelatina hidratata la cuptorul cu microunde pentru 15 secunde. Luati 4 linguri de compozitie, adaugati-le peste gelatina topita si amestecati foarte bine. Amestecul obtinut il turnati in vasul mare cu compozitie si amestecati imediat.

In felul acesta reusiti sa incorporati corect gelatina fara a obtine cocoloase. La final, adaugati frisca batuta.

Turnati imediat compozitia peste stratul de cataif, nivelati bine cu o spatula si dati tava la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



Pregatiti pasta pura de fistic:

Incalziti cuptorul la 160 grade Celsius. Puneti fisticul intr-o tava si dati la cuptor pentru 10 minute pana ce capata un miros placut. (**Atentie!! Fisticul nu are voie sa prinda culoare maronie!**) Lasati fisticul sa se raceasca complet. Frecati putin boabele de fistic intre maini pentru a indeparta o parte din cojitele de la fistic si indepartati-le. Asa veti obtine o pasta de o culoare mai verde intens.

Puneti fisticul intr-un blender puternic si incepeti sa il macinati. Miscati din cand in cand blenderul sau amestecati din cand in cand cu o spatula. La inceput veti avea o pudra de fistic, dupa care veti obtine o compozitie grunjoasa si usor uleioasa. Aici va fi putin mai greu de mixat. Pentru a ajuta procesul de mixare turnati si ulei vegetal. Mixati pana obtineti o pasta. Voi decideti consistenta pasteii, daca doriti sa fie mai fina sau mai grunjoasa. La final adaugati sarea si zaharul pudra si mai mixati 1-2 minute. Turnati pasta de fistic intr-un borcan si inchideti borcanul ermetic cu capc. Pastrati pasta de fistic la in borcan la intuneric, ferita de razele soarelui si umezeala.



Pregatit ganache-ul de ciocolata pentru Cheesecake Dubai cu fistic si ciocolata:

Puneti ciocolata neagra rupta bucati intr-un bol metalic sau termorezistent. Puneti frisca intr-un ibric impreuna cu mierea. Amestecati bine si aduceti la punctul de fierbere. Turnati frisca fierbinte peste ciocolata si lasati asa pentru

2 minute. După cele 2 minute mixați totul cu ajutorul unui blender vertical pentru a obține o compoziție fină și catifelată. Turnați ganache direct peste stratul de cheesecake cu fistic. Nivelati bine cu o spatula și dați la frigider pentru 2-3 ore sau până în momentul servirii.



In momentul servirii: desfaceți cheesecake din formă, îndepărtați folia de acetat, pe deasupra puneți fistic tocat.

Taiati cheesecake cu ajutorul unui cutit trecut prin apă fierbinte.



Enjoy! Cheesecake Dubai cu fistic și ciocolată



Plăcinte turcești cu spanac

written by Andreea



Plăcinte turcești cu spanac cu aluat moale și pufos, umplute cu spanac, feta și pudră de ardei iute. Foarte aromate și absolut delicioase!

Bine ați venit în bucătăria mea cu plăcinte turcești! ☺ De fiecare dată când merg în Turcia, încerc absolut toate tipurile de plăcinte din bucătăria turcească! La început îmi placeau tare mult cele cu branza, însă apoi am descoperit că și cele cu carne sau cu cartofi sunt la fel de bune! Insa când le-am descoperit și pe cele cu spanac sau patrunjel și branza,

am zis ca neaparat trebuie sa incerc si eu acasa aceasta combinatie!

Placintele turcesti au diferite nume, insa cele mai raspandite sunt goezleme. Se prepara rapid, nu necesita ingrediente dificil de gasit la noi, si nu sunt atat de calorice precum alte tipuri de placinte pe baza de mult unt sau ulei. Eu una zic ca nu aveti niciun motiv sa nu le pregatiti si voi acasa!



Si cum la mine in camera mereu se gaseste faina, am folosit faina tip 650 de la Baneasa despre care stiu ca niciodata nu ma lasa la greu! Aluatul imi reuseste de fiecare data oricum ar fi sa-l pregatesc!

Acum ca a venit toamna cu temperaturile mai scazute, va incurajez sa deschideti cuptoarele si sa pregatiti cat mai multe preparate calde. Idei de placinte am destule pe blog! Sa va las aici cateva exemple: placinta invartita cu dovleac, placinta cu mere, placinta spirala cu branza, placinta cu iarut si stafide.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente pentru 12-14 placinte turcesti cu spanac:**

▪ ***Pentru aluat:***

- 450 g faina 650 Baneasa
- 270 ml apa calduta
- 50 ml ulei de masline
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare

▪ ***Pentru umplutura:***

- 200 g spanac proaspat
- 200 g branza feta
- 2 linguri ulei de masline
- Sare dupa gust
- Fulgi de ardei iute (optional)
- In plus: 3 linguri ulei de masline pentru copt

placintele



Pregatiti aluatul pentru placinte turcesti cu spanac: intr-un vas puneti faina, faceti o adancitura in mijlocul ei si turnati acolo apa, sarea si uleiul.



Cu ajutorul unei linguri de lemn incepeti sa amestecati din mijloc spre exterior astfel incat sa incepeti sa incorporati faina in amestecul de lichide. Continuati sa amestecati cu lingura de lemn pana ce toata faina este incorporata.



Transferati amestecul pe masa de lucru si incepeti sa framantati cu mainile. La inceput aluatul va pare usor uscat, apoi mai umed. Continuati sa framantati pana ce obtineti un aluat neted care nu se mai lipeste de maini.



Puneti aluatul intr-un bol curat, acoperiti-l cu un prosop de bucatarie si lasati-l sa se odihneasca pentru 20 de minute.

Pregatiti umplutura pentru placinte turcesti cu spanac: intr-un vas incapator puneti spanacul bine spalat si scurs de apa. Peste el puneti branza feta, sarea, fulgii de ardei iute si uleiul de masline.



Cu ajutorul mainilor incepeti sa amestecati spanacul si branza, ca si cum ati framanta un aluat. Veti vedea ca in timp spanacul se inmoaie si scade mult in volum. Cand aveti o compozitie omogena, lasati umplutura deoparte.



Scoateti aluatul din bol si portionati-l in 12-14 bucati egale. Eu prefer sa il portionez in 14 bucati deoarece obtin placinte cu aluat subtire si mai multa umplutura. Din fiecare bucata de aluat formati cate o biluta. Asezati toate bilutele

pe blatul de lucru si mai lasati-le la odihnit pentru 10 minute.



Luati o biluta de aluat, presarati blatul de lucru cu putina faina. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o forma ovala. Pe o jumatate de aluat puneti 2 linguri de umplutura si intindeti bine.



Aduceti cealalta jumatate de aluat peste prima si presati cu degetele astfel incat sa sigilati bine placinta.



Repetati cu restul de aluat si umplutura. Pe parcurs ce pregatiti placintele, acoperiti-le cu un prosop pentru a preveni uscarea lor.



Gatiti placinte turcesti cu spanac: Puneti pe foc mediu o tigaie mare fara sa o ungeti cu nimic. Pregatiti un bol mic cu ulei de masline si o pensula. Puneti prima placinta si lasati sa se gateasca 2-3 minute pana ce este usor rumena, avand grija sa nu se arda. Intoarceti placinta pe partea cealalta si ungeti cu ulei partea gatita.



Intoarceti din nou placinta, ungeti din nou cu ulei de masline. Puneti placinta pe platoul de servit. Continuati cu restul de placinte.



Bineinteles ca aceste placinte turcesti cu spanac sunt minunate asa calde, dar bineinteles ca se pot consuma si reci. A doua zi se pot reincalzi usor la cuptorul cu microunde sau la cuptor.



Sunt senzationale, se pregatesc usor si rapid.



Pont: puteti pregati toate placintele si sa puneti o parte din ele la congelator asa cum sunt, inca necoapte.



In momentul in care doriti placinte proaspete, scoateti placinte de la congelator, lasati-le la temperatura camerei pentru 15-20 de minute, apoi le puteti gati in tigai cum am aratat mai sus.



Enoy!

Tarta cu smochine

written by Andreea



Tarta cu smochine cu aluat fraged de tarta, umplutura cu gem proaspat de smochine, mousse de smochine, frisca si smochine proaspete. O tarta absolut minunata si colorata!

Nu va mai povestesc si despre culoarea superba a smochinelor! Atunci cand am pregatit aceasta tarta, nu mi-am inchipuit ca va iesi atat de colorata! Culoarea gemului de smochine m-a cucerit definitiv! Desigur, conteaza mult si ce smochine folositi! Unele smochine au miezul roz-rubiniu, iar altele au miezul mai galbui si mai deschis la culoare.



Pentru aluatul de tarta am ales sa folosesc pe langa faina, unt, ou si migdale macinate. De aceea crusta de tarta a iesit

un pic mai inchisa la culoare, dar si pentru ca am copt eu crusta putin mai mult ☐.



Pe blog mai gasiti mai multe tarte dulci sau sarate. Va las mai jos o parte dintre sugestii: Tarta cu mere si crema de vanilie, tarta cu capsune si ciocolata, tarta cu pere si scortisoara, tarta cu naut si ciuperci, tarta cu praz si naut.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente (pentru o tarta cu smochine cu diametrul de 22 cm):**

- 265 g faina
- 150 g unt rece taiat cuburi
- 100 g migdale coapte si macinate
- 100 g zahar pudra
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 2 oua batute

▪ **Pentru crema de smochine:**

- 500 g smochine proaspete
- 100 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- 1 baton scortisoara
- 5 g gelatina +2 linguri apa rece
- Pentru mousse de smochine:
- 300 ml frisca lichida rece
- Jumatate din cantitatea de crema de smochine de mai sus

▪ **Pentru topping:**

- 200 g frisca lichida rece 35% grasime
- 50 g mascarpone
- 70 g zahar pudra
- 1 lingurita pasta de vanilie
- Smochine proaspete
- Menta proaspata
- Migdale intregi coapte

Pregatiti mai intai aluatul fraged: incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. In bolul unui mixer planetar puneti faina peste care adaugati migdalele coapte si macinate, zaharul pudra, sarea si untul rece. Folositi paleta frunza si mixati totul pana obtineti un aluat de consistenta nisipului.

Porniti din nou mixerul si turnati in fir subtire, treptat ouale batute. Dupa ce ati incorporat ouale, aluatul incepe sa se adune si sa se formeze o masa compacta. Scoateti aluatul din bol, asezati-l pe o hartie de copt, acoperiti cu o alta hartie de copt. Cu ajutorul unui sucitor intindeti intre cele doua hartii de copt o foaie subtire de 2,5 mm. Dati foaia de aluat la frigider pentru 30 de minute.

Asezati foaia de aluat in forma de tarta si captusiti forma de tarta cu aluat. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Din restul de aluat formati bilute mici de marimea unei nuci.

Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute. Scoateti tarta de la frigider, asezati-o pe tava mare a cuptorului, iar langa ea asezati micile bile de aluat. Bilele de aluat vor deveni biscuitii pentru topping. Coaceti in cuptor pentru 15 minute. Scoateti pe un gratar de bucatarie biscuitii si lasati-i sa se raceasca complet. Scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole si mai dati la cuptor pentru inca 15 minute pana ce aluatul este copt. Lasati crusta de tarta sa se raceasca complet.



Pregatiti crema de smochine: Hidratati gelatina in 2 linguri de apa rece, lasati la hidratat 10 minute. Taiati smochinele cubulete, puneti-le intr-un vas impreuna cu zaharul si sucul de lamaie si batonul de scortisoara. Dati pe foc si fierbeti 15 minute pana ce smochinele sunt moi si patrunse. Vetii obtine o crema cu bucatele de smochine, (daca doriti sa fie mai fina, atunci o puteti pasa cu un blender vertical). Indepartati

batonul de scortisoara, adaugati gelatina hidratata si amestecati bine pana ce este complet topita. Lasati crema deoparte acoperita pana ce ajunge la temperatura camerei. Impartiti crema de smochine in 2 parti egale. O parte o veti folosi pentru baza tartei, iar cealalta parte de crema o veti incorpora in frisca pentru a obtine mousse.



Pregtiti mousse-ul de smochine: Intr-un bol mixati frisca lichida pana ce obtineti o spuma usoara. Turnati cealalta jumătate de crema de smochine si amestecati usor pana ce se incorporeaza complet.



Montati tarta cu smochine: Puneti pe platoul de servit crusta de tarta. La baza tartei turnati jumătate din cantitatea de crema de smochine. Nivelati bine si dati la frigider aproximativ 15-20 de minute pana ce crema incepe sa se intareasca. Pe deasupra mousse de smochine, nivelati totul bine cu o spatula. Dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



Pregatiti frisca: Intr-un vas bateti frisca lichida rece pana obtineti o spuma usoara, adaugati mascarpone, zaharul pudra si pasta de vanilie. Continuati sa mixati pana obtineti o compozitie spumoasa. Puneti compozitia intr-un pos de cofetarie in care ati pus un dui rotund si dati la frigider pana in momentul ornarii.



Montati topping pentru tarta cu smochine: Cu ajutorul posului formati mici "gramajoare" de frisca din loc in loc. (Daca nu aveti timp de ornat, puteti pune frisca direct peste mousse si sa o nivelati cu o spatula sau sa creati usoare "valuri" cu marginea spatulei). Pe deasupra puneti biscuitii copti anterior, sferturi de smochine, migdale coapte si frunze proaspete de menta.



Aceasta tarta cu smochine tare gustoasa, cu o culoare superba si un aspect fenomenal!



Enjoy!

Cheesecake copt cu zmeura

written by Andreea



Cheesecake copt cu zmeura este absolut superb la gust. Blat din biscuiti digestivi, umplutura cremoasa de branza, zmeura, sos de zmeura si pe deasupra zmeura proaspata.

Stiu ca va place un cheesecake bun facut in casa, fie ca este el copt, fie ca este fara coacere. Un cheesecake bun trebuie sa nu fie extrem de dulce, sa fie cremos la interior, sa contina si fructe dulci acrisoare, astfel incat sa fie echilibrat.

De data aceasta am zis sa va aduc un cheesecake copt, insa foarte proaspat si super apetisant! Daca il pregatiti acasa si daruiti cuiva acest cheesecake copt cu zmeura, eu zic ca este cel mai frumos cadou pe care il puteti face!



De-a lungul timpului am strans aici pe blog o serie de retete de cheesecake cu diferite arome si gusturi, astfel incat sa nu ne plictisim niciodata de ele. Puteti gasi din categoria cheesecake fara coacere: cheesecake cu afine si ciocolata

alba, cheesecake cu caramel si nuci, cheesecake Peach Melba. Dar gasiti pe blog si cheesecake copt clasic sau cheesecake copt cu mere si caramel.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- **Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:**
- *(pentru un cheesecake mai mare cu diametrul de 23-25 cm dublati cantitatile)*
- *pentru blat:*
- 300g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit si racit
- *pentru umplutura:*
- 500 g crema de branza Philadelphia
- 200 g mascarpone
- 130g zahar alb
- 4 oua
- 50 g amidon (de porumb sau de cartof)
- 150 g smantana acra
- 2 lingurite extract de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 200 g zmeura proaspata
- *pentru sosul de zmeura:*
- 300 g zmeura proaspata
- 100 g zahar alb
- Sucul de la $\frac{1}{2}$ lamaie
- 1 lingurita zahar vanilat
- *Pentru topping:*
- 250 g zmeura proaspata
- Menta proaspata

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. **Pregatiti blatul pentru cheesecake:** intr-un blender puneti biscuitii si porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa. Adaugati untul topit si amestecati din nou cateva

secunde.

Turnati compozitia intr-o tava cu fund detasabil tapetata pe exterior cu folie de aluminiu, presati cu podul palmei compozitia astfel incat sa obtineti un blat compact.



Pregatiti umplutura: intr-un bol incapator puneti crema de branza, mascarpone si zaharul alb si amestecati totul foarte bine pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. La sfarsit adaugati amidonul, smantana acra, extractul de vanilie, coaja de lamaie si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava. Pe deasupra presarati din loc in loc zmeura proaspata.



Coaceti cheesecake: puneti tava cu cheesecake pe tava mare a cuptorului, iar langa cheesecake asezati un vas mic cu apa clocotita. Aburii formati vor ajuta cheesecake sa capete o textura cremoasa si usoara. Coaceti la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Stingeti cuptorul, mai lasati cheesecake in cuptor pentru 10 minute dupa care il scoateti afara. Pe margini cheesecake va fi mai ferm, iar in mijloc usor moale. Lasati sa se raceasca complet, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pentru sosul de zmeura: intr-un vas inalt puneti zmeura impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si zaharul vanilat. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecurati compozitia printr-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.



(Puteti folosi si zmeura congelata daca doriti. Veti obtine o cantitate mai mica de sos deoarece o parte din apa se va evapora in timpul fierberii, dar va fi de ajuns pentru un

cheesecake mic. Procedati asa: intr-o craticioara puneti zmeura impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si zaharul vanilat. Dati craticioara pe foc si fierbeti la foc mic pentru 10 minute pana ce zmeura este usor gatita. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecurati compozitia printr-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.)



Montati cheesecake copt cu zmeura: scoateti cheesecake racit din forma de copt, asezati-l pe platoul de servit, pe deasupra puneti sosul de zmeura (nu este nevoie sa-l puneti pe tot daca vi se pare ca este prea mult. Ideea este sa aveti sos in mijlocul cheesecake-ului, fara a da si pe margini). Pe deasupra asezati zmeura proaspata si frunzele de menta proaspata.



Acest cheesecake copt cu zmeura este probabil cel mai bun cheesecake pe care l-am facut vreodata si cu siguranta o sa-l mai fac.



Enjoy!