

Rulouri cu mere

written by Andreea



Rulouri cu mere si scortisoara cu aluat pufos, umplut cu mere caramelizate si scortisoara, acoperit cu o glazura fina de crema de branza.

Toamna aduce cu ea mirosul inconfundabil de mere coapte, scortisoara si unt topit. In zilele racoroase, cand frunzele incep sa se coloreze si aerul devine mai curat, nimic nu e mai reconfortant decat un desert cald si parfumat.



Rulourile cu mere in stilul cinnamon rolls sunt o varianta de toamna a celebrului desert american. Se potrivesc perfect cu o cana de ceai negru cu vanilie, un cappuccino spumos sau chiar un cidru cald de mere. Sunt ideale pentru micul dejun de weekend sau ca desert dupa o cina lejera.

Pe blog mai gasiti multe alte deserturi cu mere precum: prajitura cu mere si ricotta, pancakes cu mere si nuci, cornuri cu mere, placinta cu mere



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

▪ **Ingrediente pentru aluat**

- 500 g faina alba tip 000
- 7 g drojdie uscata (sau 25 g drojdie proaspata)
- 250 ml lapte caldut

- 80 g zahar
 - 1 ou mare
 - 80 g unt topit
 - 1 lingurita esenta de vanilie
 - un praf de sare
 - **pentru umplutura**
 - 50 g unt moale
 - 70 g zahar brun
 - 1 lingura scortisoara maciata
-
- 3 mere mari, curatate si taiate cubulete
 - 50 g unt
 - 80 g zahar brun
 - 1 lingurita scortisoara macinata
 - 1 lingura amidon de porumb
 - Sucul de la 1/2 lamaie
 - **pentru glazura de crema de branza**
-
- 100 g crema de branza (tip Philadelphia)
 - 50 g unt moale
 - 100 g zahar pudra
 - 1 lingurita extract de vanilie
 - 1-2 linguri lapte, pentru ajustarea consistentei

Mod de preparare rulouri cu mere

Pregatiti aluatul.

Incalziti laptele usor si dizolvati in el drojdia cu o lingurita de zahar. Lasati 10 minute pana devine spumos. Intr-un bol mare, amestecati faina cu sarea si zaharul. Adaugati oul, vanilia, untul topit si laptele cu drojdie. Framantati aproximativ 10 minute pana obtineti un aluat elastic si neted. Acoperiti-l si lasati-l sa creasca 1-1,5 ore, pana isi dubleaza volumul.



Pregatiti umplutura.

Intr-o tigaie adaugati merele cubulete, zaharul brun, amidonul, scortisoara si zeama de lamaie. Caliti pana cand merele devin moi si siropul se ingroasa usor. Daca doriti o textura mai legata, adaugati amidonul dizolvat intr-o lingura de apa. Lasati compozitia sa se raceasca complet.



Formati rulourile.

Intindeti aluatul dospit intr-un dreptunghi de aproximativ 40x30 cm. Pe deasupra ungeti aluatul cu untul moale peste care presarati amestecul de zahar brun si scortisoara. Distribuiti uniform umplutura de mere racita, apoi rulati strans pe lungime. Taiati ruloul in felii de 4-5 cm grosime.

Asezati-le intr-o tava tapetata cu hartie de copt, lasand putin spatiu intre ele. Acoperiti si lasati-le sa creasca inca 30-40 de minute.



Coaceti rulourile.

Incalziti cuptorul la 180°C. Coaceti rulourile timp de 25-30 de minute, pana devin aurii si pufoase.



Pregatiti glazura.

Mixati crema de branza cu untul moale si vanilia pana devine fina. Adaugati treptat zaharul pudra si, daca este nevoie, laptele pana obtineti o glazura cremoasa.



Ungeti rulourile cu mere usor calde cu glazura, apoi pe deasupra presarati putin zahar brun. Serviti-le calde sau la temperatura camerei, cu o bautura calda alaturi.



Daca doriti, puteti adauga in umplutura si cateva nuci tocate sau stafide inmuiate in rom pentru un plus de textura si aroma. Aceste rulouri sunt la fel de bune si a doua zi –

incalziti-le cateva secunde la cuptor sau la microunde pentru a le readuce la viata.

Checul copilariei

written by Andreea



Checul copilariei pufos, aromat si delicat. Un chec marmorat cu cacao absolut delicios! Pudrat cu zahar, o adevarata incantare!

Daca ar fi sa ma intrebati despre desertul care imi aduce aminte de copilarie, cu siguranta v-as spune: checul! Si sunt sigura ca si pe voi va leaga o multime de amintiri despre chec! Si cred cu tarie ca pe vremuri se facea acest chec pentru ca era spornic, nu necesita multe ingrediente si era un dulce pe care il puteai lua cu tine oriunde! Imi amintesc si ca atunci cand mergeam in excursii, mama pregatea chiftele, snitele si la desert chec. ☐



Fiecare mama, bunica sau matusa are reteta proprie de chec. Fie ca retetele incepeau cu 1 cana zahar, 2 cani , fie ca incepeau cu 7 linguri zahar, 11 linguri de faina... checurile acelea ieseau minunat!

Chiar daca in zilele noastre checul copilariei nu mai este atat de popular ca inainte, el ne face sa devenim nostalgici si sa ne dorim sa il gustam din nou ca in copilarie.



Pe blog mai gasiti si alte variante mai moderne de chec precum: chec cu portocale, chec cu fructul pasiunii, chec cu menta si ciocolata, chec cu pere posate, sau chec aperitiv.

Daca nu mai aveti pe cine sa intrebati in familie despre acest desert simplu dar absolut delicios, va las aici reteta mamei de chec.

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

- Ingrediente checul copilariei (1 tava 30x10cm)
 - 5 oua mari
 - 200 g zahar
 - 100 ml ulei
 - 200 g faina
 - 10 g praf de copt
 - 1/2 lingurita sare
 - Coaja de la 1 lamaie bio
 - 1 lingurita extract vanilie
 - 25 g cacao
 - 150ml lapte
-
- Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Separati galbenusurile de albusuri. Puneti galbenusurile intr-un castron impreuna cu sarea, mixati si adaugati treptat uleiul pana obtineti o crema lichida. Lasati deoparte.
- 
-
- Bateti albusurile pana devin usor spumoase, apoi adaugati treptat zaharul si mixati pana obtineti o beza lucioasa.



- Turnati in fir subtire amestecul de galbenusuri si ulei, adaugati coaja rasa de lamaie, extractul de vanilie si 100 ml lapte (pastrati restul pentru cacao). La final incorporati faina amestecata cu praful de copt.



- Separat, intr-un castron puneti cacaoa, turnati restul de lapte (50 ml) si amestecati pana obtineti o crema. Peste crema adaugati jumatate din compozitia de chec si amestecati usor.



- In tava de chec acoperita cu hartie de copt turnati jumatate din compozitia alba, peste ea turnati jumatate din compozitia de cacao, treceti cu un cutit prin aluat pentru a obtine marmorare.



- Continuati cu restul de compozitie alba si apoi cea de cacao. Treceti din nou cu cutitul prin aluat.



- Dati tava la cuptorul incins pentru 40-45 de minute, faceti testul scobitorii. Lasati sa se raceasca 15 minute, apoi scoateti checul din tava si lasati-l sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie.



- Pudrati cu zahar si bucurati-va de cel mai pufos chec din lume: checul copilariei!

▪ Enjoy!



Tarta cu caise si gorgonzola

written by Andreea



Tarta cu caise si gorgonzola. O tarta rapida cu foietaj, caise proaspete si gorgonzola. O explozie de arome!

Stiti ca vara exista o multitudine de salate dulci acrisoare, cu fructe si branzeturi. Combinatii precum pepene si branza, piersici si mozzarella, sau cirese si capsune. Insa mai putin am vazut variante cu caise. Asa ca m-am gandit sa le folosesc intr-o tarta sarata. Daca nu ati mai incercat pana acum caisele in varianta sarata, neaparat sa o faceti! Este geniala combinatia!

Pe blog mai gasiti si alte retete sarate cu fructe, precum: salata cu paste si piersici, tata cu pere si branza albastra, salata cu naut, mango si menta.

Va las reteta sa o salvati si abia astept sa vad cum v-a iesit!

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



- Ingrediente pentru tarta cu caise si gorgonzola:
- 1 foaie aluat foietaj (aprox. 350 g)
- 250 g branza ricotta
- 2 crengute rozmarin
- 1 lamaie bio (coaja rasa si sucul)
- 6-7 caise
- 100 g gorgonzola
- 5-6 crengute cimbrisor
- 1 galbenus ou+ 1 lingura apa
- Sare si piper
- 40 g fistic tocat

Metoda preparare tarta cu caise si gorgonzola:

- Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Desfaceti foaia de aluat si asezati-o cu tot cu hartie de copt pe o tava mare.
- Crestati aluatul pe margini lasand un spatiu de aprox 2 cm. Intepati aluatul din loc in loc.
- Intr-un castron puneti ricotta, rozmarin tocat marunt, coaja si sucul de lamaie, sare si piper. Amestecati pana obtineti o compozitie omogena.



- Intindeti crema de ricotta pe toata suprafata aluatului, nivelati bine. Pe deasupra puneti felii de caise. Printre caise puneti branza gorgonzola rupta bucatele. Pe deasupra puneti crengutele de cimbrisor, condimentati cu piper.
- Ungeti marginile cu galbenusul amestecat cu putina apa.



- Dati la cuptorul incins pentru aprox. 30 minute pana ce marginile sunt aurii.

- La final presarati fisticul tocat. Taiati bucati. Merge perfect alaturi de un pahar de vin alb sec.
- Enjoy!



Salata rece de taitei

written by Andreea



Salata rece de taitei, chinezeasca plina de arome si perfecta pentru canicula! Fara gatire (doar cu apa fiarta), fara gluten, vegana!

Ce iti poti dori mai mult de la o salata? Daca va plac aromele asiatice, aceasta salata cu siguranta este pentru voi! Chiar daca contine taitei, acestia nu se gatesc propriu zis, ci mai degraba se hidrateaza si se inmoaie in apa fiarta.



Incercati sa folositi toate ingredientele de mai jos, caci ele impreuna dau un gust final absolut senzational! Ca sa nu mai zic ca salata aceasta rece este foarte racoritoare si nutritiva! Este exceptionala si in zilele de post, dar si potrivita pentru vegani!

Daca doriti si niste proteina in aceasta salata rece de taitei, puteti folosi niste piept de pui rece ramas de la o friptura, sa zicem. Sau bucatele de toufu pe care va trebui totusi sa le gatiti putin :).

Pe blog gasiti o multime de idei de retete chinezesti cu taitei precum: taitei chinezesti proaspeti, taitei reci cu susan, taitei cu vita si legume.

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

- Ingrediente pentru salata rece de taitei:

- 100 g taitei vermicelli uscati
- 12 urechi de lemn hidratate
- 2 morcovi taiati fasii subtiri
- 50 g arahide prajite
- 2 catei usturoi
- 3 fire ceapa verde
- 3 linguri sos de soia light
- 3 linguri otet de orez negru
- 1 lingura chilli oil
- 1 lingurita ulei de susan
- 1 ardei iute (optional)
- 1 lingurita seminte susan prajite

Mod de preparare salata rece de taitei:

- Puneti taiteii vermicelli intr-un bol si morcovii taiati in alt bol. Turnati apa clocotita peste fiecare si lasati deoparte 5 minute. Fierbeti pe foc 5 minute urechile de lemn hidratate. Strecurati taiteii, ciupercile si morcovii si puneti in apa rece.



- Pregatiti sosul: intr-un bol puneti sosul de soia light, otetul de orez negru, uleiul de susan, chilli oil.
- Montati salata: intr-un bol mare puneti taiteii, morcovii, urechile de lemn, usturoiul zdrobit, ceapa verde tocata, ardei iute tocat (daca folositi) si ceapa

verde. Turnati sosul pregatit, amestecati bine.



- Asezati salata in boluri, garnisiti cu ceapa verde, ardei iute si seminte de susan.
- Enjoy!

Inghetata cu menta si ciocolata

written by Andreea



Inghetata cu menta si ciocolata, fara masina de inghetata si fara lapte condensat. Cu menta proaspata, iar culoarea verde naturala este chiar de la menta!



Daca va place ciocolata After Eight, sa stiti ca aceasta inghetata cu menta si ciocolata se aseamana mult cu ea! Doar ca aici avem si partea alba cu frisca si lapte. Bucatile de ciocolata raman crocante in textura inghetatei, iar aici va recomand sa folositi o ciocolata neagra de calitate.

Desi laptele condensat indulcit este foarte convenabil de folosit la o inghetata simpla, eu una nu sunt asa fan. Pentru ca mi se pare mult prea dulce si mult prea gras. Asa ca pentru aceasta inghetata am incercat sa folosesc alte ingrediente care sa il inlocuiasca.

Cum am reusit sa obtin o inghetata cremoasa fara masina de inghetata si fara lapte condensat? Am adaugat amidon si lapte praf. Amidonul impiedica congelarea completa a alimentelor.



Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu menta si ciocolata precum: chec cu menta si ciocolata, tort de inghetata cu menta si ciocolata, cookies cu menta si ciocolata.

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

- Ingrediente Inghetata cu menta si ciocolata:
- 2 legaturi mari de menta proaspata
- 400 ml frisca lichida 35% grasime
- 400 ml lapte
- 100 g zahar
- 30 g lapte praf
- 20 g amidon
- 50 g miere
- 1 lingurita extract vanilie
- 1 lingurita esenta menta (optional)
- 80 g ciocolata neagra tocata bucati foarte mici

Mod de preparare inghetata cu menta si ciocolata:

- Intr-o craticioara incalziti usor frisca, dar NU aduceti la punctul de fierbere! Adaugati menta proaspata spalata si curatata de codite, amestecati si lasati sa se infuzeze pentru 40 de minute, lasati deoparte acoperit.
- Intr-o alta craticioara puneti laptele impreuna cu zaharul si amidonul. Amestecati incontinuu pana ce compozitia se ingroasa usor. Dati compozitia deoparte, lasati sa se raceasca 10 minute, apoi adaugati laptele praf, mierea si extractul de vanilie (si extractul de menta daca doriti o inghetata si mai aromata).



- Treceti amestecul de menta si frisca printr-o sita, presati menta ca sa obtineti cat mai multa aroma. Amestecati lichidul obtinut cu compozitia de lapte si amidon. Amestecati bine pana obtineti o compozitie omogena. Dati amestecul la frigider pentru 1 ora.
- La final incorporati ciocolata tocata marunt si turnati compozitia intr-un vas pe care il acoperiti cu folie alimentara. Dati vasul la congelator pentru 24 de ore.
- Scoateti vasul si lasati la temperatura camerei pentru aproximativ 10 minute. Puneti globuri de inghetata in cupe, radeti aschii de ciocolata, garnisiti cu menta proaspata si consumati imediat!
- Enjoy!



Semifreddo cu nuci

written by Andreea



Semifreddo cu nuci fara lapte condensat si fara aparat de inghetata este unul dintre cele mai racoritoare deserturi. Se prepara usor si rezista mult timp la congelator. Il puteti prepara din timp, il puneti la congelator in tavite si il puteti taia felii.

Iata a venit si canicula, asa ca suntem tentati sa cautam deserturi cat mai usoare si cat mai reci dar care sa fie

facute cu ingrediente naturale. Bineinteles ca inghetata este pe primul loc in cautarile noastre de deserturi racoritoare!

Care este diferenta intre inghetata si semifreddo? In general la inghetata se face o baza din galbenusuri, zahar, lapte si frisca la care se adauga fructe, ciocolata sau diferite oleaginoase. La semifreddo, in general se folosesc doar albusurile si frisca ceea ce face ca acest desert sa nu formeze ace de gheata si sa se topeasca putin mai repede. Iar ceea ce este specific unui semifreddo este faptul ca el la final este scos din forma si este portionat in felii.



In aceasta reteta de semifreddo cu nuci eu am folosit pasta de nuci pentru o aroma aparte. Gasiti pasta (sau unt) de nuci online sau in magazine, la fel ca si untul de arahide sau de fistic. Insa, daca nu gasiti, sa stiti ca o puteti face acasa extrem de usor! Va las reteta si pentru aceasta pasta de nuci facuta in casa.



Pe blog mai puteti gasi o multime de retete de inghetata precum: inghetata de fistic, inghetata de trandafiri, inghetata de capsune, inghetata cu soc si miere. Insa gasiti si cateva retete bune de semifreddo precum: semifreddo cu piersici si migdale, semifreddo cu zmeura si fistic.

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

- Ingrediente:
- 4 albusuri ou
- 150 g zahar
- 50 ml apa
- 30 g lapte praf
- 400 ml frisca
- 1 lingurita extract vanilie
- 200g pasta de nuci

- 50 g miez nuca
- Pentru pasta de nuci:
- 200 g miez nuca

Pregatiti compozitia de semifreddo cu nuci: Mai intai pregatiti tava in care veti face semifreddo. Tapetati cu folie alimentara peretii tavii de chec, avand grija ca folia sa atarne putin si pe marginile tavii. In acest fel va va fi usor sa scoateti semifreddo din tava la final.

Pregatiti pasta de nuci: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti nucile intr-o tava si dati tava la cuptorul incins pentru 10 minute pana ce capata o culoare aurie si un miros placut. Scoateti nucile de la cuptor si lasati-le sa se raceasca. Puneti nucile intr-un prosop si frecati-le cu putere pentru a indeparta o parte din cojitele amare. Puneti nucile intr-un blender puternic si incepeti sa blendati pana obtineti o masa nisipoasa. La nevoie, mai amestecati in blender pentru ca toate nucile sa se macine in mod egal. Continuati sa blendati pana obtineti o pasta lichida si omogena. Puneti pasta intr-un borcan si pastrati pana la momentul folosirii.



Pregatiti compozitia de semifreddo cu nuci: In vasul unui robot de bucatarie de care ati atasat telul para puneti albusurile. Intre timp, asezati pe foc un ibric in care ati pus zaharul si apa. Lasati sa fiarba pana ce ajung la 120 grade Celsius, aproximativ 12 minute.

Porniti mixerul si incepeti sa bateti albusurile pana ce obtineti o spuma usoara. In timp ce albusurile se mixeaza, turnati incet si in fir subtire siropul de zahar, avand grija sa turnati pe langa marginea bolului, astfel incat siropul fierbinte sa nu atinga telul para. Turnati incet pana ce ati terminat tot siropul. Lasati mixerul sa bata in continuare pana ce compozitia s-a racit complet. Asigurati-va ca

albusurile sunt racite inainte de a le amesteca cu frisca rece, altfel riscati sa vi se taie compozitia!



In compozitia de albusuri adaugati pasta de nuci, laptele praf si extractul de vanilie. Mixati din nou pentru 1 minut pentru a se incorpora bine toate ingredientele.

Intr-un bol bateti frisca lichida pana obtineti o compozitie usoara si aerata. Incorporati incet cu ajutorul unei spatule.

Turnati compozitia in tava pregatita, iar pe deasupra presarati nuca maruntita. Dati tava la congelator pentru cel putin 24 de ore sau pana in momentul servirii.



In momentul servirii, scoateti tava de la congelator, treceti partea exterioara a tavii printr-un jet de apa calda, desfaceti semifreddo cu folie din tava.

Rasturnati semifreddo cu nuci pe un platou, astfel incat fundul tavii sa fie deasupra platoului, desfaceti folia de pe el. Pe deasupra puneti cateva jumatati de nuca si bucatele de nuca. Portionati felii si bucurati-va de un desert delicios!



Enjoy!