

Pasca cu aluat de ciocolata

written by Andreea



Pasca cu aluat de ciocolata, aluat dospit cu cacao, umplutura bogata de branza, portocale si picaturi de ciocolata. Un desert potrivit pentru masa de Paste!

Este prima data cand fac un aluat dospit cu cacao! Pentru mine, intotdeauna ideea de aluat dospit a fost un aluat alb, pufos, frumos dospit, iar dupa coacere sa fie rumen si auriu. Desi in trecut am mai facut Pasca cu ciocolata, de data aceasta mi-am droit ca aluatul sa fie dospit, iar umplutura sa fie clasica, dar fara stafide, ci cu picaturi de ciocolata.



Pasca cu aluat de ciocolata

A iesit o surpriza tare frumoasa, si cu siguranta o sa mai repet aceasta experienta! Aluatul dospit cu cacao este putin diferit ca textura, in sensul ca se framanta la inceput putin mai greu, aluatul parca nu este asa fin. Insa dupa putin timp de framantare, aluatul devine si el elastic si manevrabil. Neaparat sa il incercati! Fiind un aluat cu cacao, nu l-am mai uns pe deasupra cu galbenus de ou, ci am uns Pasca dupa coacere cu putin ulei.

Folosisem faina pentru cozonac de la Baneasa in diferite tipuri de aluaturi, insa nu si pentru acesta cu cacao, asa ca am testat-o si in acest caz si, bineinteles, ca nici de data aceasta nu m-a dezamagit, ci mi-a fost un aliat de nadejde!

Ingredientele mele de astazi sunt pentru o Pasca cu diametrul de 23 de cm si mi-a iesit o Pasca destul de inalta, dupa cum se vede si in poze, insa puteti sa o pregatiti si intr-o tava cu diametru mai mare, de pana la 25 cm si atunci veti obtine o

Pasca nu asa de inalta.

Pe blog am strans o adevarata colectie de Pasca, asa ca vi le las aici pe toate:

Pasca cu nuci si caramel, Pasca cu aluat si afine, Pasca cu aluat de cozonac, Pasca cu ciocolata, Pasca fara aluat.

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

Ingrediente (pentru o Pasca cu diametrul de 23-25 cm):

- 420 g faina pentru cozonac Baneasa
- 30 g cacao pudra
- 6 g drojdie uscata
- 130 g zahar
- 3 galbenusuri de ou
- 1 lingurita sare
- 1 lingurita zahar vanilat
- 170 ml lapte cald
- 100 g unt moale
- **Pentru umplutura:**
- 350 g branza dulce de vaci (bine scursa)
- 200 g zahar
- 3 oua
- 200 g smanta fermentata 30% grasime
- 70 g gris
- 2 linguri zahar vanilat
- 1 lingurita esenta rom
- coaja rasa de la 1 portocala bio
- 70 g picaturi de ciocolata termostatabila
- **Pentru finisat:**
- 1 lingura ulei floarea soarelui



**Daca sunteti undeva intr-o tara unde nu gasiti branza dulce de vaci ca cea de la noi de pe piata, puteti folosi o branza*

Quark sau ricotta, inasa de asemenea este important sa fie bine scursa de zer. Cumparati mai mult de 350 g (cat e indicat la ingredient) ca sa aveti suficienta compozitie dupa ce o scurgeti de zer.

Puteti framanta aluatul de mana sau sa il framantati la robot, redau mai jos ambele variante. Ordinea ingredientelor este aceeasi.

Pregatiti aluatul de cacao: Intr-un vas mic puneti drojdia impreuna cu 1 lingurita de zahar si 50 ml lapte din cantitatea indicata. Amestecati bine si lasati sa dospeasca.



Intre timp, intr-un vas incapator puneti galbenusurile de ou, sarea, zaharul si zaharul vanilat si amestecati totul energic pana ce zaharul incepe sa se dizolve.



Adaugati laptele cald si amestecati bine. Adaugati drojdia dospita si amestecati din nou. (Daca framantati aluatul la robot, folositi paleta frunza si amestecati ingredientele umede)



Peste acest amestec cerneti faina, apoi cerneti si cacaoa. Amestecati cu o lingura de lemn pana ce obtineti un aluat vartos si greu de amestecat cu lingura. (Daca framantati la robot, schimbati paleta frunza cu carligul pentru aluat si framantati pana la final cu el).



Puneti aluatul pe blatul de lucru usor presarat cu faina si framantati 10 minute pana obtineti un aluat elastic si neted. Adaugati cate o lingura de unt moale si framantati pana ce tot untul este incorporat. (Daca framantati la robot, continati sa framantati cu carligul pentru aluat pana la final).



Asezati aluatul framantat intr-un bol si lasati-l la dospit la loc cald pentru 2 ore.

Intre timp, pregatiti umplutura pentru Pasca: Intr-un vas incapator adaugati branza de vaci bine scursa, zaharul, ouale si smantana fermentata, amestecati totul bine. Adaugati grisul, zaharul vanilat, esenta de rom si amestecati, apoi adaugati coaja rasa de portocala si picaturile de ciocolata. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena.



Dupa cum am mai spus, puteti folosi o forma rotunda cu diametrul de 23-25 cm. Pentru a fi mai usor de scos din forma, va sfatuiesc sa folositi o forma de tort cu inel detasabil. Ungeti foarte bine forma cu unt la baza si pe interior, astfel incat Pasca sa se desprinda bine dupa coacere. Scoateti aluatul dospit din bol, impartiti-l in 2 parti egale: prima parte va fi baza, iar cea de-a doua parte va fi partea impletita de deasupra.

Luati prima parte de aluat si intindeti-o cu ajutorul unui sucitor pana obtineti un disc de aluat mai mare decat baza tavii. Asezati discul de aluat in tava pretatita, avand grija ca aluatul sa ajunga putin si pe peretii tavii.



Turnati compozitia de branza in tava si nivelati bine.



Luati cea de-a doua parte de aluat, impartiti-o in doua parti egale. Din fiecare bucata formati un sir lung cu lungimea de 40 cm.



Uniti cele doua capete de aluat si impletiti-le in doua ca pe o franghie.



Asezati legatura impletita peste umplutura din tava, legati

cele doua capete ca sa obtineti o coronita de aluat.



Lasati Pasca la dospit pentru inca 30 de minute.



Intre timp, incingeti cuptorul la 160 grade Celsius. Dupa cele 30 de minute, asezati tava cu Pasca pe o tava de copt (acest lucru va ajuta ca untul din forma de tort sa se scurga direct in tava si nu in cuptor) si dati Pasca la cuptorul incins pentru 50-60 de minute.



Cat este calda, dupa ce ati scos-o din cuptor, ungeti aluatul cu putin ulei pentru un aspect lucios si frumos.



Pasca cu aluat de ciocolata

Lasati Pasca sa se raceasca in tava complet, dupa care o puteti scoate din tava.



Pasca cu aluat de ciocolata

Serviti Pasca cu aluat de cozonac cand este complet racita. Se poate pastra la frigider cateva zile.



Pasca cu aluat de ciocolata

P.S. Puteti face Pasca cu mai mult timp inainte si o puteti congela fara probleme. O scoateti din congelator cu o zi inainte si o lasati la frigider sa se decongeleze. Sau, daca dupa Paste va ramane Pasca pe care nu ati reusit sa o consumati, de asemenea resturile se pot congela.



Pasca cu aluat de ciocolata

Cornuri foietate

written by Andreea



Cornuri foietate foarte asemanatoare cu croissantele frantuzesti doar ca mult mai usor de pregatit, fara multe impachetari si fara timp de asteptare. Se desfac in zeci de foite, de aceea le-am si numit cornuri foietate.

Aluatul, evident este facut in casa, deci nu e nevoie sa apelati la varianta de aluat cumparat. Ca umplutura puteti folosi ce doriti voi, doar sa fie o umplutura mai ferma care sa nu curga din cornuri in timpul coacerii. Eu am folosit niste bastonase mici de ciocolata.



Cornuri foietate

De cand am inceput sa urmaresc pe Instagram niste conturi turcesti, vad acolo o multime de produse de patiserie facute de niste doamne absolut minunate! Le vad modeland aluaturi in fel si chip de le-am pierdut sirul! Cand cred ca am vazut absolut toate metodele de impachetare a unui aluat, mai apare cate un video in care aluatul ia alta forma si obtine o textura spectaculoasa!

Cu gandul la video-urile si cu speranta ca intr-o zi voi reusi sa pregatesc si eu niste croissante frantuzesti ca la carte, m-am inspirat din patiseria turceasca si am adus aceste cornuri absolut fenomenale! Acum, ce sa va spun, sunt peste masura de bucuroasa caci atunci cand vad cum ies aceste cornuri fara prea multa bataie de cap!



Cornuri foietate

Pozele sunt facute acum 2 ani de zile, insa abia acum am

apucat sa posteze reteta. Atunci cand le-am facut, le-am umplut cu ciocolata, insa data viitoare le voi reface si in varianta sarata.

Pe blog mai gasiti si alte idei de cornuri: cornuri cu mere, cornuri cu magiun de prune sau cornuri cu gem de post .

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

▪ ***Ingrediente (pentru 14 cornuri)***

▪ ***pentru aluat:***

- 350 ml lapte
- 100 g zahar
- 7 g drojdie uscata
- 1 ou si 1 albus
- 50 ml ulei
- 1 lingurita zahar vanilat
- 1 lingurita sare
- 600 g faina cu procent mare de proteina
- 220 g unt moale (la temperatura camerei) 82%grasime

▪ ***pentru umplutura:***

- bastonase de ciocolata sau picaturi de ciocolata
- SAU 300 g nutella sau gem

▪ ***pentru finisat:***

- 1 galbenus de ou (cel ramas de la aluat)+1 lingura lapte
- zahar pudra

Pregatiti aluatul: intr-un ibric incalziti usor pe foc laptele, adaugati zaharul si drojia. Amestecati totul bine pana ce zaharul este complet topit. Apoi adaugati in acelasi ibric uleiul, zaharul vanilat, oul si albusul. Amestecati din nou pana ce sunt toate incorporate.

Intr-un vas incapator sau in vasul unui robot cerneti faina impreuna cu sarea. In mijlocul fainii faceti o adancitura si turnati amestecul de lapte si oua mai sus format. Acum puteti

incepe sa framantati cu mana sau cu ajutorul robotului de bucatarie. Daca framantati cu mainile, operatiunea va dura aproximativ 15 minute. Daca framantati cu robotul, folositi carligul pentru aluat si veti framanta aproximativ 10 minute.



Cornuri foietate

Framantati un aluat moale si neted care nu se mai lipeste de maini. La nevoie, puteti creste cantitatea de faina, in caz ca aluatul este prea lipicios. Asezati aluatul intr-un vas uns cu ulei, acoperiti-l cu folie alimentara si lasati sa dospeasca pentru 1 ora.

Scoateti aluatul din vas, framantati-l inca 1 minut pentru o textura fina si omogena. Impartiti aluatul in 12 bucati egale, din fiecare bucata formati cate o biluta de aluat. Acoperiti bilutele de aluat cu un prosop de bucatarie si lasati-le pe masa 5 minute.

Asigurati-va ca untul este moale si portionati-l in 11 bucati egale. **Da, avem 12 bucati de aluat si 11 bucati de unt! :).**

Luati o prima bucata de aluat si cu ajutorul unui sucitor intindeti un disc de aluat cu diametrul de 18-20 cm (de dimensiunea unei farfurii medii). Asezati primul disc de aluat pe o farfurie, luati o bucata de unt moale si intindeti un strat foarte subtire de unt pe toata suprafata discului de aluat. Aici va puteti ajuta de un cutit mai lat, de o spatula de silicon sau puteti intinde untul chiar cu mainile.

Luati inca o bucata de aluat, intindeti din nou un disc de aluat cu aceeasi dimensiune, asezati-l peste primul disc si ungeti-l si pe el cu unt.

Repetati operatiunea cu toate celelalte discuri de aluat. Am spus ca avem 12 discuri de aluat si 11 bucati egale de unt, deoarece ultimul disc de aluat nu se mai unge cu unt.

Inveliti farfuria cu discurile de aluat si dati la frigider

pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius, cu caldura sus-jos, fara ventilatie.



Cornuri foietate

Modelati cornurile: Scoateti de la frigider farfuria cu discurile de aluat. Asezati turnul de discuri de aluat cu susul in jos, indepartati farfuria. Presarati usor de tot planul de lucru cu putina faina, daca e cazul. Cu ajutorul sucitorului presati incet turnul de aluat, apoi incepeti sa intindeti o foaie rotunda cu diametrul de 40-45 cm. Nu este grav daca nu va iese diametrul asa mare :), deci nu va panicati. In timp ce intindeti, este posibil ca foile sa alunece usor datorita untului si sa nu stea perfect lipite, ceea ce este din nou, ok.

Cu ajutorul unui cutit sau a unei role de patiserie taiati foaia rotunda in 12 triunghiuri egale. La baza fiecarui triunghi puneti umplutura voastra preferata. Rulati cornurile de la baza spre varf, avand grija ca varful sa ramana dedesubtul cornului ca sa nu se desfacă in timpul coacerii.

Asezati cornurile pe o tava acoperita cu hartie de copt. Amestecati galbenusul impreuna cu laptele si cu ajutorul unei pensule ungeti cornurile.

Dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana sunt rumene la suprafata, infoiate si tare apetisante!



Cornuri foietate

Lasati sa se raceasca bine, apoi pudrati-le cu zahar.

Sunt usor crocante la suprafata, dar si moi si pufoase la interior.

Se pastreaza la fel de bine si a doua zi.

Enjoy!

Clatite cu portocale si ciocolata

written by Andreea



Clatite cu portocale si ciocolata moi, pufoase si extrem de aromate. Umplutura delicioasa de ciocolata, coaja de portocala, portocale proaspete.

Clatitele, poate cel mai cunoscut desert din lumea intreaga! Cu toate acestea, acest desert ne face sa ne intoarcem la el mereu si mereu desi acum exista nenumarate feluri de dulciuri si deserturi! De ce? Pentru ca de fiecare data, mai gasim cate o combinatie care sa ne incante, de fiecare data ne bucuram de clatite ca si cand am gusta din ele pentru prima data!



Clatite cu portocale si ciocolata

Astazi clatitele mele au aroma de portocala si ciocolata. Cu umplutura de ciocolata si un sos delicios de ciocolata. Pentru umplutura puteti folosi crema voastra de ciocolata preferata, fie ca este nutella cumparata, fie ca este nutella facuta in casa, fie ca e o crema de ciocolata fara zahar. Cat despre fructe, am optat pentru portocalele rosii caci iele sunt vedeta zilele acestea si sunt limitate, nu se gasesc pe tot parcursul anului. Asa ca le-am dedicat aceasta postare.



Clatite cu portocale si ciocolata

Pe blog mai gasiti si alte retete de clatite precum: clatite cu sos de prune, clatite cu sfecla si capsune, clatite cu spanac, clatite cu ciuperci la cuptor, clatite cu marar si naut.

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

- **Ingrediente:**

- ***pentru clatite:***

- 300 g faina
- 3 oua
- 700 ml lapte
- 50 ml ulei de floarea soarelui
- coaja de la 1 portocala bio
- 1/2 lingurita sare
- 1 lingurita extract de vanilie

- ***pentru umplutura de ciocolata si portocale:***

- 200 g ciocolata neagra
- 100 ml smantana lichida
- coaja de la 1 portocala bio
- ***pentru sosul de ciocolata neagra:***

- 100g ciocolata neagra
- 130 ml smantana lichida
- 30 ml ulei floarea soarelui
- 1 lingurita extract de vanilie
- +felii subtiri de portocala pentru asezat intre clatite si pe deasupra
- +zahar pudra

Pentru compozitia de clatite: Intr-un castron amestecati bine cele 3 oua impreuna cu sarea pana ce s-au omogenizat. Adaugati treptat 2 linguri de faina, amestecati din nou, apoi turnati treptat un sfert din cantitatea de lapte impreuna cu uleiul. Incorporati totul bine apoi continuati din nou cu o parte de faina si o parte de lapte. La final adaugati coaja de lamaie

si extractul de vanilie. Veti obtine o compozitie lichida si subtire. Dati compozitia la frigider pentru 30 de minute, timp in care se mai ingroasa putin.

Pentru crema de ciocolata: Intr-un ibric incalziti smantana lichida, luati de pe foc, adaugati ciocolata neagra si uleiul. Lasati asa pentru 3 minute, dupa care amestecati incet cu un tel. Adaugati coaja de portocala, acoperiti cu o folie alimentara si dati la frigider pana in momentul folosirii.



Pentru sosul de ciocolata, intr-un ibric incalziti smantana lichida impreuna cu uleiul. Tocati marunt ciocolata neagra si adaugati-o intr-un bol termorezistent. Peste ciocolata turnati smantana lichida fierbinte. Lasati 1 minut fara sa amestecati. Apoi cu ajutorul unei spatule amestecati totul incet pana ce obtineti un sos. La sfasit adaugati extractul de vanilie, amestecati bine si lasati deoparte.

Pentru clatite: Puneti tigaia de clatite pe foc, picurati cateva picaturi de ulei, intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Luati jumatate de polonic de compozitie si turnati in mijlocul tigaii.

Imediat rotiti tigaia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform compozitia in tigaie. Pentru ca eu optez pentru clatite subtiri, o jumatate de polonic este mai mult decat suficient pentru o clatita. Daca vreti clatite mai groase, puteti pune mai multa compozitie.



Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de compozitie.

Montaj: scoateti crema de ciocolata de la frigider, cu ajutorul unui tel sau cu ajutorul unui mixer de mana amestecati putin crema de ciocolata ca sa o puteti intinde

bine. Puneti 2 linguri de crema pe fiecare clatita, presarati felii subtiri de portocale (curatate, fara coaja), impaturiti clatitele in 4, asezati-le pe platoul de servit.



La final presarati sos de ciocolata, felii subtiri de portocale (aici am pus cu coaja), presarati zahar pudra daca doriti.



Clatite cu portocale si ciocolata
Enjoy!

Coronita babka cu fructe de padure

written by Andreea



Coronita babka cu fructe de padure cu aluat pufos, umplutura din fructe de padure, insiropat cu sirop aromat din scortisoara, cardamom, cuisoare si anason.

Pentru ca se apropie Craciunul, toata lumea se pregateste de cozonaci. In ultimii ani, Babka a prins si ea destul de mult la noi si acum se regaseste si ea pe mesele noastre. Daca doriti insa un cozonac mai special, va recomand cu draga inima coronita. Are un aspect atat de placut, si o aroma minunata! In plus, o puteti face cadou si sunt sigura ca cei care o vor primi va vor multumi tare mult!



Coronita mea de astazi este umpluta cu fructe de padure, dar puteti sa folositi si alta umplutura, precum ciocolata, zmeura, afine sau ce mai doriti voi.

Aluatul de coronita nu este unul pretentios, se face usor ca orice aluat dospit, insa nu uitati ca un aluat bun are la baza o faina buna! Si de data aceasta am testat faina pentru cozonac de la Baneasa si va spun sincer ca si-a facut treaba de minune!

Pe blog mai gasiti si alte retete de cozonac precum: cozonac cu aluat oparit, cozonac cu smantana si fructe uscate, panettone cu fructe uscate, Babka cu ciocolata.

Din ingredientele de mai jos obtineti 2 coronite. Sau puteti face o coronita si o babka mai mica cu ciocolata, sa spunem.



Coronita babka cu fructe de padure

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute ☺

- Ingrediente:
- 500g faina pentru cozonac Baneasa
- 180 ml lapte cald
- 7 g drojdie uscata
- 100 g zahar
- 2 oua si 2 galbenusuri ou
- 150 g unt moale
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- coaja rasa de la 1 lamaie bio
- *pentru umplutura:*
- 300 g fructe de padure congelate
- sucul de la 1/2 lamaie
- 80 g zahar
- 40 g amidon+3 linguri de apa rece

- *pentru sirop:*
- 100 ml apa
- 70 g zahar
- 1 baton scortisoara
- 5 boabe cardamom
- 5 cuisoare
- 1 steluta anason



Pentru inceput cerneti faina impreuna cu sarea intr-un castron, lasati deoparte. Intr-un castron puneti 3 linguri de lapte din cantitatea indicata si 1 lingurita de zahar impreuna cu drojdia uscata. Lasati drojida sa dospeasca la loc cald pentru 10 minute.

In vasul unui mixer puneti ouale impreuna cu galbenusurile, zaharul vanilat si zaharul. Mixati totul bine pana ce ouale incep sa se deschida la culoare, iar zaharul este complet topit. Turnati laptele, sarea si coaja de rasa de lamaie. Mixati totul bine, dupa care incepeti sa incorporati treptat faina cernuta.



Framantati aproximativ 10-15 minute, dupa care incepeti sa incorporati untul moale taiat bucatele. Veti obtine un aluat elastic si neted in maxim 20 de minute.



Asezati aluatul intr-un vas uns cu ulei, acoperiti-l si lasati-l sa dospeasca la loc cald pentru 1,5-2 ore.

Intre timp, pregatiti umplutura: Intr-o craticioara puneti fructele de padure congelate impreuna cu sucul de lamaie si zaharul. Amestecati totul bine si dati pe foc mediu pentru 10 minute pana ce fructele devin moi.



Cu ajutorul unui blender vertical pasati fructele de padure pana ce obtineti un piure. Strecurati piureul de fructe si

aruncati semintele. Turnati piureul de obtinut inapoi in craticioara, amestecati cu amidonul dizolvat in cele 3 linguri de apa rece si dati din nou pe foc amestecand incontinuu. Lasati amestecul sa fiarba incet pana ce gemul de fructe se formeaza. Acoperiti imediat cu folie alimentara si lasati sa se raceasca complet. Lasati la temperatura camerei.



Dupa ce aluatul a crescut in volum, scoateti-l din vas, framantati-l 1-2 minute pentru a scoate aerul format. Impartiti aluatul in 2 parti egale pentru a forma cele doua coronite.



Luati o prima bucata de aluat si intindeti-o intr-un dreptunghi. Pe deasupra puneti jumătate din umplutura. Cu ajutorul unei spatule lungi intindeti umplutura peste aluat in strat subtire si uniform, avand grija sa lasati putin spatiu la margini.



Apucati de capatul mai lung al dreptunghiului si incepeti sa rulati strans. Aici aluatul va fi deja cam moale dupa dospit si manevrat. Dupa ce l-ati facut sul, puteti sa il dati la congelator pentru 30 de minute-o ora pentru a se intari. In felul acesta veti putea taia frumos sulul de aluat, iar straturile vor fi mai tari si si se vor plia mai bine.



Scoateti sulul de aluat de la congelator, cu ajutorul unui cutit taiati-l in doua pe longitudine. Vetii obtine doua fasii de aluat frumos marmorate pe care le impletiti cat mai repede pentru ca umplutura sa nu curga.

Treceti fasiile de aluat una peste alta, avand grija sa lasati partea cu umplutura mereu deasupra pentru a obtine acel efect frumos impletit. Odata ce ati terminat impletitura, uniti capetele ei pentru a forma o coronita. Mutati coronita pe o

tava de copt acoperita cu hartie de copt.

Pentru ca la final coronita sa aiba un aspect frumos, eu obisnuiesc sa pun in mijlocul ei un pahar sau o cupa mica. In felul acesta, mijlocul nu se va uni si va avea un aspect rotund si frumos format.



Repetati operatiunea si cu cealalta bucata de aluat si restul de umplutura. Acoperiti coronitele cu folie alimentara si lasati la dospit pentru 50 de minute.

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Dati tava cu coronitele la cuptorul incins pentru aproximativ 40-45 de minute, pana ce sunt usor rumene. Pentru a pastra culoarea frumoasa de rosu-rubiniu, dupa 25 de minute la cuptor verificati culoarea. Daca vi se pare ca incepe sa devina maronie, puteti sa puneti pe deasupra o hartie de copt, avand grija sa nu atingeti prea mult coronitele.



Coronita babka cu fructe de padure

Intre timp pregatiti siropul: intr-un ibric adaugati apa impreuna cu zaharul si mirodeniile. Amestecati totul bine si dati pe foc pentru 10 minute pana obtineti un sirop. Luati de pe foc si lasati sa se raceasca complet.



Scoateti coronitele de la cuptor. Cat coronitele sunt calde insiropati-le usor cu siropul format, ajutandu-va de o pensula. Lasati coronitele sa se raceasca complet la temperatura camerei.



Coronita babka cu fructe de padure

Daca doriti, la final, puteti orna coronita cu bobite de coacaze, fistic tocat, rozmarin sau ce mai doriti voi.



Va asigur ca o astfel de coronita va ocupa loc de cinste pe masa voastra de Sarbatoare!



Enjoy!

Cozonacei cu migdale si merisoare

written by Andreea



Cozonacei cu migdale si merisoare cu aluat rasucit pufos, umplutura de migdale si merisoare sau orice alte fructe uscate doriti voi.

I-am numit cozonacei deoarece sunt mai mici si i-am copt in forme rotunde. Denumirea lor este de fapt cruffin, adica un amestec de croissant pentru ca arata foietat si muffin, pentru forma lor rotunda.

In mod normal, acesti cozonacei au in compozitie unt si stafide. Dar sa stiti ca la fel de bine puteti pune si alte fructe uscate precum merisoare, cum am pus eu, sau coaja de portocala sau lamaie, sau alte tipuri de nuci sau oleaginoase.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Formele mele de cozonacei au fost de 10 cm, dar puteti gasi pe piata si forme putin mai mari. Puteti folosi, spre exemplu, si forme inalte de panettone, pe care le puteti comanda online.

Puteti folosi si formele obisnuite cu inel, cele in coaceti blaturile de prajituri sau tort, inasa nu recomand ca formele sa fie mai mari de 20 cm, din doua motive: 1. este posibil sa aveti probleme la copt, in sensul ca nu se coc uniform, 2: avand o forma inalta si foietata, pot colapsa in timpul coacerii.

Metoda lor de impachetare este asemanatoare cu cea de Babka sau coronita impletita, pana la un moment dat. Apoi impachetarea se schimba un pic, inasa nu este nimic de speriat :). Din pacate, nu am poze din timpul pregatirii, dar voi incerca sa explic cat se poate de mult metoda lor de impachetare.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Din fericire, aluatul nu este unul foarte pretentios, deci puteti framanta fara griji. In mod traditional, umplutura este pe baza de unt, inasa eu mi-am dorit sa aiba mai mult gust si am facut umplutura de migdale, adica un fel de frangipane. Daca nu doriti sa va complicati cu acest frangipane, pur si simplu ungeti aluatul cu 150g de unt moale si presarati pe deasupra fructele uscate preferate.

Pe blog mai gasiti si alte retete de cozonac precum: cozonac cu aluat oparit, babka cu zmeura, babka cu ciocolata, panettone cu fructe uscate.

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

- ***Ingrediente pentru 4 cozonacei mici sau 2 mari cu diametrul de 20 cm***
- pentru aluat:
 - 400 g faina cu procent mare de proteina (12-13)
 - 7 g drojdie uscata
 - 120 ml lapte
 - 100 g zahar

- 1/2 lingurita sare
- 70 g unt topit
- 3 galbenusuri ou
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 2 lingurite zahar vanilat
- **pentru umplutura:**
- 200 g faina de migdale (sau 200 g migdale macinate f marunt)
- 100 g zahar
- 120 g unt moale
- 1/2 lingurita extract de migdale
- 1 ou
- 50 g faina
- coaja rasa de la 1 portocala
- 100 g merisoare uscate (sau alte fructe confiate)
- 2 linguri coaja de portocala confiata

Pregatiti aluatul: in vasul unui mixer puneti faina cernuta, faceti o adancitura in mijlocul ei. Adaugati drojdia uscata, laptele si 1 lingura de zahar. Amestecati usor si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Adaugati apoi restul de zahar sarea, untul topit si galbenusurile, dupa care coaja rasa de lamaie si zaharul vanilat.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Cu ajutorul carligului pentru aluat framantati un aluat neted care nu se lipeste de maini. Daca simtiti ca aluatul este prea moale, mai puteti adauga 1-2 linguri de faina.

Asezati aluatul intr-un bol uns cu putin ulei si lasati la dospit pentru 1 ora si jumatate.

Intre timp pregatiti umplutura de migdale: intr-un vas adaugati untul impreuna cu zaharul si mixati pana ce zaharul se topeste. Incorporati oul, faina, coaja rasa de portocala, extractul de migdale si faina de migdale. Amestecati pana ce obtineti o compozitie uniforma. Lasati deoparte.

Scoateti aluatul din castron si scoateti aerul din el. Daca optati pentru cozonacei mici, impartiti aluatul in 4 parti egale. Daca optati pentru formele mai mari, impartiti aluatul in 2 parti egale.

Luati o prima bucata de aluat, intindeti in forma de dreptunghi o foaie de aluat cat mai subtire, avand grija sa nu se rupa. Ungeti foaia cu o parte din crema de migdale, pe deasupra presarati merisoarele si coaja de portocala confiata. Rulati foaia strans pe latura mai lunga a dreptunghiului, obtinand un rulou. Lasati deoparte. Procedati la fel si cu restul de aluat.



Luati un rulou de aluat, taiati-l cu cutitul pe lungime, pastrand 1-2 cm de la capat, astfel incat sulul sa nu fie taiat de tot. Acum veti avea doua jumatati de rulou: o jumatate pe stanga, o jumatate pe dreapta. Rulati jumatatea de pe stanga, avand grija ca taietura sa ramana spre exterior, obtinand o forma de melc. Capatul netaiat ramas il puneti deasupra, dupa care rulati jumatatea de pe dreapta, tot cu taietura spre exterior. Melcul obtinut pe dreapta il suprapuneti peste cel deja format.

Puneti cozonacelul format in forma de copt unsa cu putin ulei, dupa care repetati operatiunea si cu restul de aluat.



Cozonacei cu migdale si merisoare

Lasati cozonaceii in forme sa creasca pentru inca 20 de minute, timp in care incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Fiind cozonaci mai inalti, asezati-i in partea de jos a cuptorului pentru a nu risca sa se arda pe deasupra. Daca observati ca in timpul coacerii au tendinta sa se arda, acoperiti-i pe deasupra cu hartie de copt.

Dati cozonaceii la cuptorul incins pentru 25 de minute daca ati optat pentru cozonacei mici, si 40-50 de minute pentru

cozonacii mai mari.



Lasati sa se raceasca complet, dupa care ii puteti pudra cu zahar.

Sunt absolut deliciosi si tare dragalasi!

Enjoy!

Cornulete cu magiun si nuci de post

written by Andreea



Cornulete cu magiun si nuci de post cu umplutura de magiun, nuci tocate si nuci intregi. Merg perfect alaturi de o cana de ceai fierbinte!

Ar fi fost pacat sa treaca Postul si sa nu postez si aceste cornulete, mai ales ca sunt atat de bune, incat nici nu ai zice ca nu contin oua sau lactate! Cu siguranta ati mai auzit de ele, deci nu vin eu cu ceva nou astazi. Insa, dupa multe incercari acasa, si multe tipuri de cornulete, eu zic ca asta este varianta mea cea mai buna pentru un aluat de post.

Daca doriti sa incercati si varianta mea, va las reteta si sper tare mult sa va placa!



Cornulete cu magiun si nuci de post

Referit tot la umplutura, puteti folosi si rahat (aveti grija sa verificati lista de ingrediente sa fie toate de post!), dar eu cred ca la aceste cornulete cel mai bine se potriveste magiunul de prune. Ideal este sa folositi un magiun de prune mai gros care sa nu curga din cornulete in timpul coacerii. Daca aveti un borcan de magiun primit de la matusa, de la bunica sau de la mama, acum e timpul perfect sa il folositi! De asemenea, puteti folosi si alt tip de gem, dar, din nou, aveti grija da fie mai gros.



Cu toate acestea, avem ca baza de siguranta □ nucile tocate marunt care dau consistenta umpluturii si absorb umezeala din magiun/gem, ceea ce ne ajuta mult si dau si gust tare bun la final! Eu, am folosit un magiun de prune de Topoloveni care este indeajuns de gros (si fara zahar □) si care necesita chiar putine nuci tocate, insa, am adaugat si cate un sfert de nuca pentru o textura crocanta :).

Pe blog mai gasiti si alte retete de cornulete care nu sunt de post, dar care sunt de-a dreptul delicioase, poate doriti sa le faceti in perioada Sarbatorilor! Deci pe blog va mai asteapta urmatoarele tipuri de cornulete: cornulete cu gem de gutui, cornulete cu nuci, cornulete pufoase cu rahat.

Nu uitati ca ma gasiti si pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente
- **pentru aluat:**
- 100 ml ulei vegetal
- 80 ml apa minerala carbogazoasa (sau 100 ml bors)
- 80 g zahar pudra
- 1/2 lingurita sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 1 lingurita praf de copt

- 1 varf cutit bicarbonat de sodiu
- 320 g faina alba
- **pentru umplutura:**
- 250-300 g magiun gros de prune
- 70-100 g nuci maruntite
- sferturi de nuca (optional)

Pregatiti aluatul: intr-un castron incapator turnati uleiul vegetal, apa minerala (sau borsul), zaharul pudra, sarea, zaharul vanilat, coaja de lamaie si amestecati totul pana ce obtineti un lichid omogen. Cerneti faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul si amestecati impreuna cu lichidul din castron.

Amestecati totul bine, framantati 1-2 minute pana obtineti o compozitie nelipicioasa. Daca totusi simtiti nevoia, mai adaugati 1-2 linguri de faina. Ideea este sa obtineti un aluat compact care nu se lipeste de maini sau de blatul de lucru. Infoliatii aluatul si dati la frigider pentru o ora.



Cornulete cu magiun si nuci de post

Intre timp, **pregatiti umplutura:** intr-un castron puneti magiunul/gemul si adaugati treptat nuca maruntita peste. Amestecati pana obtineti o compozitie omogena. Daca magiunul/gemul are consistenta mai subtire, mai puteti pune 1-2 linguri de nuca maruntita. Lasati deoparte acoperit cu o folie alimentara pentru a preveni uscarea. Ca sa va fie mai usor, puteti sa puneti umplutura direct intr-un pos de bucatarie. Cu ajutorul posului veti trasa fasii de umplutura direct pe foaia de aluat.

Incineti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, impartiti-l in trei parti egale. Luati o prima bucata de aluat, intindeti din ea o foaie subtire de forma dreptunghiulara. Taiati foaia pe lung in trei fasii egale. La baza fiecărei fasii trasati cate o fasie lunga de umplutura. Bunicile noastre puneau umplutura si cu lingurita, deci, nu

gresiti nici daca faceti asa.



Din loc in loc puneti sferturi de nuca, daca doriti sa aveti mai multa nuca, asa cum imi place mie. Rulati foaia de aluat avand grija ca inchizatura sa fie in jos. (din experienta, va spun ca fiecare fasie se ruleaza cam de 3 ori). Deci: rulati prima data de la baza, acolo unde este umplutura, la prima rulare veti acoperi umplutura. Apoi mai rulati de inca 2 ori pana se termina foaia de aluat. Cu ajutorul unui cutit taiati ruloul in parti egale, obtinand cornulete. Daca ati optat si pentru sferturile de nuca, taiati cu cutitul acolo unde se termina sfertul de nuca, astfel incat sa aveti nuca intreaga in fiecare cornulet.

Puneti cornuletele pe o tava acoperita cu hartie de copt, lasati putin spatiu intre ele ca sa creasca la copt. Repetati si cu restul de aluat. Vetii obtine 2 tavi de cornulete. Coaceti tavile pe rand, dati la cuptorul incins pentru 15-20 de minute, pana devin putin rumene la suprafata.



Cornulete cu magiun si nuci de post

Cat sunt calde pudrati-le cu zahar pudra din belsug.

E bine sa le consumati reci, nu foarte calde. Si atentie mare la magiunul fierbinte din umplutura :). Se pastreaza foarte bine cateva zile in cutii inchise ermetic.

Enjoy!