

Înghețată cu cocos și trandafiri

written by Andreea



Nu stiu altii cum sunt, dar eu cand ma gandesc la inghetata, imi inchipui valuri cremoase de racoare, aroma, nori pufosi si delicati, vis dulce, incantare a sufletului. Cu toate astea, pe blog la mine am postat prea putine retete de inghetata. As fi putut posta pana acum nu stiu alte cate retete de inghetata pe care le visez si noaptea, insa lipsa unei masini de facut inghetata mi-a mai spulberat din vise si m-a facut sa-mi dau seama ca neaparat trebuie sa fac rost de acest accesoriu in bucataria mea! Si ultima suta de metri, cu dedicatie pentru concursul Catalinei postez o reteta de inghetata cu cocos si trandafiri. Si incercand sa fiu pe gustul si celorlalte doua jurate din concurs, Andie și Andreea :), m-am gandit sa pregatesc o inghetata, vegana :). Usor de preparat, delicioasa si sanatoasa :). me luck people! ☐

Ingrediente:

- 1 nuca de cocos de marime medie
- 200 ml lapte cocos
- 2 linguri petale trandafiri comestibile
- 3 lingurite sirop de artar
- 2 lingurite apa de trandafiri
- (optional) 1 lingurita pudra de sfecla



Dupa cum spuneam si mai sus la ingrediente, am folosit la aceasta reteta petale uscate de trandafiri. Sunt micute, delicate si foarte parfumate. Puteti gasi la magazinele naturiste sau Plafar pungute cu petale sau boboci de trandafiri uscati comestibili.



In primul rand, spargeti nuca de cocos cu ajutorul unui ciocan, sau cum va pricepeti mai tare, eu am spart-o cu spatele lamei de la un cutit mai gros. Un tutorial bun gasiti si aici [□](#) .



curatati bucatile de partea maronie, astfel incat sa obtineti pulpa de cocos alba si curata (eventual treceti rapid bucatile curatate printr-un jet de apa ca sa indepartati orice bucatica maro). Puneti bucatile de cocos intr-un blender puternic. Daca nuca este proaspata si are apa inauntru, cu atat mai bine, adaugati-o si pe aceea :).



intre timp, incalziti laptele de cocos, si adaugati deasupra lui petalele uscate de trandafiri.



Amestecati usor si lasati laptele sa se infuzeze cu aroma placuta a petalelor de trandafiri (10 minute au fost de ajuns la mine).



porniti la putere maxima blenderul si blenduiti nuca de cocos timp de 3-4 minute



Daca doriti o consistenta mai fina a inghetatei, atunci mai blenduiti nuca de cocos pentru inca 2 minute. Ca sa o puteti blendui mai bine, puteti adauga 2 linguri lapte de cocos.



Pentru o textura mai frumoasa, puteti pastra in compozitie

petalele de trandafiri. Daca nu va incanta ideea, atunci strecurati laptele de cocos si aruncati petalele de trandafiri folosite. Eu le-am lasat in compozitie si tare mult mi-au placut!



Turnati laptele de cocos impreuna cu petalele de trandafiri peste nuca de cocos din blender, adaugati siropul de artar, apa de trandafiri si pudra de sfecla. Dupa cum spuneam, pudra de sfecla este optionala, ea nu influenteaza gustul final al inghetatei, ci doar da o culoare placuta naturala. Blend-uiti amestecul pentru inca 2 minute si sunteti gata. Veti obtine un amestec de consistenta unei smantani lichide. (consistenta depinde si de nuca de cocos, si petalele de trandafiri). Turnati compozitia intr-o caserola pe care o inchideti ermetic si o dati la congelator pentru 2 ore. Dupa 2 ore scoateti caserola si amestecati energic cu furculita. Repetati apoi operatiunea din ora in ora, de 3 ori.

Daca aveti masina de facut inghetata, rezolvati totul mult mai repede si mai placut :).



cu toate acestea, la final, inghetata mea a facut totusi ace, a trebuit sa o mai tin la temperatura camerei pentru 10 minute ca sa se inmoaie usor si sa o pot amesteca din nou. Pentru ca este vegana, aceasta inghetata are o consistenta un pic diferita, insa tare placuta.



puneti globuri generoase de inghetata in boluri (va puteti permite, doar e inghetata vegana! ☐) Pe deasupra presarati cateva petale de trandafiri uscate. pune fistic tocat. Acum mi-a venit ideea ☐



Este mai puțin cremoasă, datorită faptului că nu are în compoziție ouă sau produse lactate, și datorită faptului că la bază are nuci de cocos proaspătă.



Una peste alta, este o înghețată delicată, foarte parfumată și plăcută la gust. :)



Enjoy!

Budință de tapioca cu zmeură

written by Andreea



De ciuda că n-am câștigat premiul la concurs, deși voi m-ați votat cu atâta drag, m-am hotărât să postez astăzi și rețeta borcanului în cauză :). În primul rând vreau să vă mulțumesc pentru susținere și pentru toate voturile pe care mi le-ați oferit. Din cele 85 de poze înscrise în concurs, poza mea s-a clasat pe primul loc în galeria de poze, cu un număr de 117 voturi. Insa premiul a fost obținut de către o altă poză tare frumoasă, care a fost apreciată de către juriu. M-am înscris la concurs într-o doară la concurs, budinca de tapioca o făcusem cu o zi înainte, iar borcanul din poza mea aștepta cumintel în frigider. Așa că am încărcat poza în aplicație și m-am delectat cu deliciosenia această, parfumată, răcoroasă, perfectă pentru zilele de vară. Și sincer, văzând atâtea voturi din partea voastră, atâta dragoste și susținere, m-am simțit vinovată că nu pot să vă trimit măcar un pic din savoarea acestei budinchi.

Deserturile cu tapioca sunt foarte îndragite de asiatici. Când am stat în China, eu una m-am ferit de deserturile acestea,

intrucat tapioca era un element necunoscut pentru mine și nu ma incumetam sa mananc asa ceva. Insa imediat ce am dat de licoarea minune cu ceai negru, lapte si perle de tapioca, mi-am zis ca ceva mai bun de atata nu se poate! :). As fi postat demult si reteta bauturii cu perle negre de tapioca, dar nu le-am gasit inca pe la noi. Am gasit in prima faza, perle albe pe care le-am pregatit acum ceva timp in reteta cu Perle de tapioca cu lapte de cocos si litchee. Apoi cu mare bucurie am gasit si perlutele mici de tapioca pe care le stiam eu din China si pe care le iubesc cu desavarsire. Deserturile cu perlute mici se prepara mult mai repede si sunt mai savuroase. Despre perlele de tapioca gasiti mai multe informatii [AICI](#). Pe scurt, budinca aceasta este o deliciosenie cu perlute de tapioca, lapte de cocos aromat cu apa de trandafiri si zmeura proaspata.

Ne trebuiesc:

100 g perle mici de tapioca

400 ml apa rece

400 ml lapte de cocos

100 g zahar

2 lingurite apa de trandafiri

250 g zmeura proaspata

1 crenguta menta proaspata

Ca sa fiti siguri ca va iese desertul de fiecare data, calculati la 1 masura perle de tapioca, 4 masuri de apa rece. Adica la o ceasca de perle tapioca, puneti de 4 ori mai multa apa.



Intr-o cratita incapatoare puneti perlele de tapioca impreuna cu apa rece. Lasati pe foc mic spre mediu amestecand incontinuu (aveti grija sa nu se prinda de fundul vasului!), pana cand apa capata o culoare alb-laptos, iar perlele incep sa se umfle, operatiune care nu va dura mai mult de 5 minute. Vetii observa ca amestecul incepe sa se intareasca destul de repede si va capata consistenta unei mamaligi.

Luati cratita de pe foc, turnati apa rece peste amestec si clatiti bine. NU va sperati de cantitatea mare de masa gelatinoasa, ci clatiti in continuare, pana ce continutul scade la jumatate, iar perlele vor deveni transparente. Strecurati perlele de apa intr-o sita deasa si transferati-le din nou in cratita. Turnati peste laptele de cocos impreuna cu

zaharul si amestecati usor cu o lingura. Puneti cratita din nou pe foc si amestecati incontinuu pana ce obtineti o budinca consistenta (5, maxim 7 minute!). Stingeti focul si adaugati apa de trandafiri. Lasati amestecul sa se raceasca la temperatura camerei.



Pregatiti vasele pentru budinca. Turnati in ele cateva linguri de budinca,



asezati cateva zmeurici



dupa care iar budinca si zmeura, pana ce umpleti vasele



pe deasupra puneti iar cateva zmeurici



dati vasele la frigider pentru 2-3 ore sau cel mai bine peste noapte



garnisiti cu menta proaspata



serviti cu pofta!



Va multumesc din suflet pentru tot! Sunteti minunati! Va iubesc!



Enjoy!

Pancakes cu cirese si rom

written by Andreea



Pana va povestesc eu despre minunatele zile petrecute in Istanbul, va las aici o reteta de pancakes cu cirese si rom. Cirese pentru ca imi plac tare mult, iar sa le dea o saveoare aparte. Intr-un final, le puteti face cu orice fruct doriti, numai sa aveti grija ca fructul sa nu fie prea zemos, iar cat despre pune orice doriti :). Trebuie sa recunosc ca pe mine m-a apucat un dor si un drag nespus pentru cirese, astfel incat am facut si un cheesecake cu cirese. Daca cineva este interesat si de cheesecake-ul cu cirese, atunci sa-mi lase vorba aici si pun si reteta pentru treaba asta cu cirese :).

Ma refeream la treaba asta adica, ☐



Acum revin la pancakes ☐

Iata varianta mea:
75 g unt
1 ou
200 ml lapte batut
250 g faina
200 g cirese proaspete
1si 1/2 lingurite praf de copt
2 linguri zahar
5-6 picaturi esenta rom (sau dupa gust)
1 praf sare
cateva picaturi ulei pentru prajit



Spalati ciresele si curatati-le de cozi si samburi, dupa care tiati fiecare cireasa in jumatate, lasati-le deoparte. Intr-un castron topiti untul la microunde, lasati-l sa se raceasca usor. Adaugati peste untoul, amestecati cu telul



dupa care, laptele batut si zaharul.



Adaugati si esenta de rom, sarea si faina amestecata cu praful de copt. Incorporati usor cu ajutorul telului.



La sfarsit incorporati ciresele in aluat.



Incingeti o tigaie de teflon, picurati in ea 2-3 picaturi de ulei. Luati 2 linguri din compozitia de aluat cu cirese si puneti in tigaie, niveland aluatul cu spatele lingurii. Lasati pancake-ul sa se prajeasca in tigaie cam 3-4 minute, pana observati ca la suprafata apar mici bule de aer. Cu ajutorul unei spatule, intoarceti clatita si pe partea cealalta, pentru alte 3-4 minute. Scoateti pe un platou sau pe farfuria de servit si repetati operatiunea pentru celelalte clatite.



Serviti calde cu sirop de artar



sau cu miere, insa mie mi-au placut mai mult cu sirop de artar, pentru ca are o aroma de caramel aparte.



Siropul de cirese sau alt sirop este si acela bun. Va descurcati voi! ☐



Eu zic ca o sa va placa tare mult.



Enjoy!

Granola cu fructe roșii

written by Andreea



...sau Red berry granola, sau muesli, pentru dimineata, , cum le zice o prietena de-a mea :). Oricum le-ati numi, la fel de bune sunt la gust. Ce-mi place mie cel mai mult la granola, este faptul ca pot sa incerc orice combinatie vreau eu. Posibilitati sunt cu miile: cu fulgi de ovaz sau alte tipuri de cereale, cu seminte, cu fructe uscate, cu nuca de cocos, cu alune, nuci, susan, migdale, , si cate si cate! Dar mai presus de toate cel mai mult ma bucur de faptul ca nu mai apelez la

fulgii dubiosi la cutie care au tot felul de zaharuri, uleiuri hidrogenate, arome si alte E-uri. Incercati si voi acasa macar o data granola si o sa vedeti ca o sa ajungeti la vorba mea :). Reteta nu este complicata deloc, se face foarte repede, in plus, puteti jongla cu cantitatile, deci puteti pune mai multe sau mai putine seminte sau fructe. Dupa preferinta! ☐

O varianta de granola ar fi asta:

300 g fulgi de ovaz

100 g alune de padure

100 g migdale

50 g miez seminte dovleac

50 g seminte floarea soarelui

50 g amestec seminte in si susan

200 g fructe uscate rosii (merisoare, goji, agrise)

4 linguri pline cu miere sau sirop de artar

4 linguri ulei de floarea soarelui sau de cocos

1 lingurita extract de vanilie

capsune proaspete (optional)

Dupa cum va spuneam, cantitatile sunt variabile, deci voi puneti fulgi, nuci sau fructe, dupa cum va doreste inima, eu le-am pus deocamdata pe astea ☐



Incingeti cuptorul la 190 de grade Celsius.

Amestecati fulgii, alunele, migdalele si semintele intr-un bol, turnati peste ele uleiul, mierea sau siropul de artar si extractul de vanilie, amestecati bine pana se incorporeaza toate.



(Daca vreti sa fiti impacati cu voi insiva, si va temeti ca mierea ajunsa la temperaturi inalte este nociva, atunci adaugati numai sirop de artar la amestec).



Tapetati tava aragazului cu hartie de copt, turnati in tava amestecul si intindeti bine. Dati tava la cuptor pentru 10-15 minute. Stati pe langa cuptor si nu plecati si verificati din cand in cand daca amestecul a prins culoare bruna pe margini,

se poate arde foarte repede!



Atunci cand scoateti tava din cuptor, veti avea impresia ca ati gatit o omleta, caci compositia toata se va lasa si se va intinde in tava ca o placinta. Nu va panicati! Amestecati cu o spatula amestecul, despartiti bucatile de granola si lasati sa se raceasca complet. Dupa racire, puteti desface iar bucatile chiar cu manutele daca doriti.



Cat timp se raceste granola in tava, pregatiti fructele rosii, minunati-va de ele, faceti o inimioara din ele ca sa le aratati cat de mult le iubiti, dupa care aruncati-le fara mila in granola racita.



Eh, nu-i asa ca se potrivesc de minune?



Granola se pastreaza foarte bine in borcane de sticla inchise ermetic.



Iar cand pofta va invinge, dati iama la borcan si serviti din granola minune cu iaurt si capsune proaspete



serviti-le si pe post de desert daca doriti



sau cu lapte



acuma sincer va spun, eu am mancat cateva linguri pline si simple asa, ca erau bune rau si crocante ☐



hai, s-avem pofta la rontait! ☐

Gateau Saint Honoré

written by Andreea



Incepem saptamana in forta cu un tort pe masura special dedicat concursului Electrolux-Inspiration Food Marathon.

Pentru ca tema de astazi este French bakery, m-am gandit la nenumarate produse de patiserie frantuzesti. As fi facut 1000 si tot nu m-as fi saturat, inasa daca timpul si rabdarea mi-ar fi permis...:)). Croissante, eclere, pain au chocolat, gateaux, sa aleg mai repede? Ideea salvatoare a venit odata cu tortul: Saint Honoré! Si ca totul sa fie mai placut si mai complicat, l-am facut de la zero, exact, from scratch cum zice englezul.

Dar pardon mes amis, azi vorbim numai francais! ☐

Tortul acesta este renumit in toata lumea, iar despre denumirea sa, se spune ca acest tort a fost dedicat special pentru Sfantul Honore sau Honoratus, patronul patiserilor si cofetarilor.

Este o delicatete de tort ce are la baza un blat crocant de aluat foietat, peste care este pus un strat delicios de crème patissiere, incoronat cu choux dulci umplute tot cu delicioasa crema, peste care se arunca neglijent niste zahar ars. Ah, sa va mai spun despre niste frisca facuta rozete si niste fructe

proaspete. Si totul se termina intr-un final apoteotic cu niste fire de caramel :). Convingator? Eu zic ca da! La tortul acesta, am muncit 2 zile, dar va spun ca a meritat fiecare minutel de munca! Este intr-adevar un tort demn de un sfant! ☐

Inainte sa purcedem la reteta, va multumesc mult pentru comentariile referitoare la cele doua retete de saptamana trecuta: I love chocolate party-Frigarui cu ciocolata si fructe si Italian Pasta-Tagliatelle Alfredo cu somon si capere (unde inca va mai puteti scrie comentariile sau sa lasati mesaje si Like-uri pe Facebook).

Daca va place aceasta reteta, puteti lasa aici comentarii sau tot pe pagina de Facebook. Merci beaucoup! ☐

Pentru aluatul foietat (diametrul de 22 cm)

pentru aluatul cu drojdie

300g faina+40 g pentru framantat

220 ml lapte

15 g drojdie proaspata

1 lingurita miere albina

50 g zahar

10 g sare

pentru aluatul cu unt

250 g unt 82% grasime

40 g faina

1 lingurita otet



Mai intai pregatim aluatul cu drojdie: intr-un castron mic amestecam drojdia impreuna cu lingurita de miere, pana ce drojdia se lichefiaza.

Incalzim usor laptele, atat cat sa fie caldut, nu fierbinte! Intr-un castron mai mare turnam laptele, impreuna cu zaharul si amestecul de miere si drojdie.

Adaugam treptat faina pana ce aceasta se incorporeaza usor, adaugam si sarea.



Framantam totul pana obtinem un aluat usor lipicios. Il lasam sa se odihneasca pe masa de lucru 10 minute.



Pudram pe masa de lucru restul de faina (cele 40 de grame) si framantam pana obtinem un aluat fin si neted. In jur de 15

minute. Invelim aluatul cu o folie alimentara si il lasam sa creasca la temperatura camerei pentru 1 ora. Dupa o ora, il dam la frigider pentru alte 2 ore.



Intre timp pregatim aluatul cu unt:

taiem untul rece in bucati si il amestecam cu faina si lingurita de otet.



Framantam aluatul foarte repede avand grija ca untul sa nu se topeasca sub caldura mainilor. Obtinem un aluat compact caruia ii dam o forma patrata cu latura de 14 cm. Dam aluatul de unt la frigider.



Intindem aluatul de faina pe masa de lucru intr-un patrat cu latura de 20 cm. Eu una am cam exagerat si l-am intins cam mult □



Punem aluatul de unt in mijlocul patratului si il impaturim ca pe un plic.



Cu ajutorul sucitorului intindem aluatul intr-un dreptunghi cu lungimea de 35 cm.



Marcam usor de tot aluatul in 3 parti. Luam prima parte departata de aluat, o indoim pana la jumatatea aluatului dupa care indoim si partea dinspre noi. Acoperim aluatul cu folie alimentara si il dam la frigider pentru 30 de minute.



Scoatem aluatul din frigider si repetam operatia de mai sus intocmai, avand grija sa aducem pe masa de lucru aluatul in aceeasi pozitie in care a fost. Dam la frigider pentru inca alte 30 de minute.



Repetam si a treia oara operatia dupa care dam la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoatem aluatul din frigider si il intindem intr-un patrat cu latura de 50 cm. Cu ajutorul unei forme de tort, taiem un disc de aluat cu diametrul de 22 de cm.



Punem discul de aluat in tava mare de copt a aragazului, acoperita cu hartie de copt si dam totul al frigider.

Din pretiosul aluat ramas, eu am facut niste mici croissante pe care le-am uns cu un galbenus de ou. Delicioase!
Pe acestea le-am lasat in tava sa creasca. Nu au crescut atat de mult cum ma asteptam, avand in vedere ca sunt la prima incercare de acest fel, insa pe mine mai mult m-a interesat discul de aluat :).



Intre timp pregatim
Compozitia pentru eclere.

125 ml apa

125 ml lapte

150 g unt

165 g faina alba

1 praf sare

4 oua

Intr-o cratita turnam apa, laptele si sarea impreuna cu untul taiat bucatele



si aducem totul la punctul de fierbere.



Turnam dintr-odata toata faina cernuta si amestecam repede cu telul



pana ce obtinem o compozitie sfaramicioasa.



Renuntam la tel si amestecam cu lingura de lemn pana ce

compozitia se strange de pe fundul cratitei. Stingem focul si lasam compozitia sa se raceasca complet.



Dupa ce compozitia s-a racit, incepem si adaugam cate un ou, amestecand foarte bine dupa fiecare.



Aici ne putem ajuta de un mixer manual. Umplem un sac a poche cu aceasta compozitie.



Incingem cuptorul la 200 grade Celsius. Scoatem aluatul foietat de la frigider si pe marginile aluatului trasam un cerc. Din compozitia ramasa formam mici choux-uri pe foaia de copt.



Dam tava la cuptor in total pentru 30 de minute. In prima faza, pentru 15 minute temperatura cuptorului va fi de 200 de grade Celsius, pentru a permite choux-urilor sa creasca. In urmatoarele 15 minute scadem temperatura cuptorului la 175 grade, pentru a coace choux-urile in mod egal. Dupa 30 de minute, inchidem cuptorul si le mai lasam in cuptor cu usa intredeschisa pentru 10 minute. Le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca complet. Aluatul de



Intre timp pregatim

Crema patissiere
(crema de vanilie)

500 ml lapte

150 g zahar alb

4 oua

30 g amidon

30 g faina alba

75 g unt

2 lingurite extract de vanilie
sau zahar vanilat natural

+ 100 g smantana lichida 35% grasime

20 zahar pudra

Intr-o oala punem laptele la fiert la foc mic. Intre timp intr-un castron batem cele 4 oua impreuna cu zaharul pana acestea isi dubleaza volumul,



adaugam amidonul si faina



Cand laptele incepe sa fiarba turnam incet o jumatate din cantitatea de lapte in fir subtire, amestecand in continuu peste compozitia de oua.



Dupa care turnam compozitia peste restul de lapte din oala. Amestecam cu telul incontinuu in oala pana ce compozitia se ingroasa.

Stingem focul si adaugam extractul de vanilie sau zaharul vanilat natural si untul taiat bucatele. Amestecam bine de tot dupa care acoperim cu o folie alimentara si lasam sa se raceasca complet.



Batem smantana lichida impreuna cu zaharul pudra pana formam o frisca pufoasa. Luam un sac a poche sau daca aveti, o "injectie" de bucatarie :). Umplem dispozitivul de umplut cu 1/2 din intreaga crema de vanilie si "injectam" cu crema gogoselele noastre.



Apropo de gogosele...:) au iesit perfecte! Numai bune de umplut!



In restul de crema de vanilie incorporam frisca.

Pentru glazura caramel:

150 g zahar

50 ml apa

Intr-o tigaie punem apa si zaharul sa fiarba.



Lasam sa fiarba totul si sa bulbuceasca pana ce apa incepe sa se evapore,



iar lichidul rezultat se coloreaza, capatand o culoare

frumoasa de caramel.



Pentru decor:

150 g capsune proaspete

50 g afine proaspete

100 g frisca

Pentru montarea tortului:

—

Pe discul de aluat punem crema de vanilie amestecata cu frisca, nivelam. Luam cate un choux si il trecem usor prin glazura de caramel fierbinte (aveti grija sa nu va ardeti!!!),



dupa care imediat il "lipim" de inelul blatului, tinand apasat cateva secunde. Glazura se va intari imediat.



Dupa ce am terminat cu montarea choux-urilor, turnam peste ele cate o lingurita din glazura de caramel, lasand-o sa se prelinga dezordonat peste choux-uri.



Daca glazura se intareste, reasezam tigaia pe foc pentru cateva secunde.



Formam cateva rozete de frisca intre choux-uri,



punem capsune proaspete si afine.



Din caramelul caldut, tragem fire lungi de caramel pe care le asezam dezordonat peste tort.



Tot din glazura de caramel, eu am facut si o "cusca" :).



Nu este neaprat necesar, daca nu doriti :).



Uf, gata! Acesta este Gateau Saint Honorè ☐



valuri de glazura de caramel



choux-uri cremoase si crocante



fructe proaspete



elegant



...



Ah, si sa nu uit si feliuta! ☐



Bon Appetit! ☐ Comentez s'il vous plait! ☐

I love chocolate party- Frigărui cu ciocolată și fructe

written by Andreea



Cu mare drag si emotii m-am hotarat sa particip la concursul numit "**Inspiration Food Marathon**" organizat de **Electrolux** . Asa ca pe parcursul a 3 saptamani voi posta un total de 6 retete special create pentru acest concurs maraton, cate 2 retete pe saptamana. Wish me luck people, caci o sa am nevoie! :)) Si va rog de pe acum sa ma urmariti indeaproape, caci reusita mea la acest concurs depinde si de voi, pentru ca o sa am nevoie si de sustinerea voastra. Puteti scrie aici pe blog la aceasta postare comentariile voastre (pozitive sa fie! :))) sau pe pagina mea de Facebook , acolo unde voi face propaganda in acest sens :).

Si ca sa vedeti ca am pregatit si ceva special pentru aceasta tema, m-am hotarat sa numesc preparatul de azi Frigărui cu ciocolată și fructe. Frigăruiile acestea bineinteles ca sunt desert, nu au nici carne si nici legume. Pe cat de complicate par, pe atat de simple sunt. In aceste frigarui am pus cam tot ce s-ar preta la o petrecere unde vedeta ar fi CIOCOLATA. Adica o trufa cremoasa din ciocolata neagra, invelita in ciocolata cu lapte, un pic de alcool, bucati de negresa aromata si pufoasa, fructe alese si delicate, iar pentru

prospetime frunze de menta. Iar pentru cine e si fan ciocolata alba, m-am gandit si la acestia. ☐ Si pentru ca totul sa fie glamour, glittering si cireasa! Nu de pe tort, ci una confiata. Caci daca aveam proaspata, puneam din aceea :). Si nu va mint, sunt minunate aceste frigarui, parol va spun, caci in timp ce va scriu, tocmai imi delectez simturile cu trufa cremoasa de care va spuneam mai sus :). Si ca sa nu fiu singura, va invit pe toti aici cu mine.

Prin la petrecere! ☐

Pentru trufe (aprox 22 bucati):

200 g ciocolata neagra (70% cacao)

100 ml frisca lichida (32% grasime)

1 lingurita unt

2 linguri rom alcool de buna calitate

20-22 visine din alcool

si

100 g ciocolata cu lapte

1 lingurita unt

Incepem cu o zi inainte sa preparam trufele. Intr-o craticioara aducem la punctul de fierbere smantana lichida, tragem craticioara de pe foc si adaugam lingurita de unt si ciocolata neagra tocata. (Cheia reusitei acestor trufe sta in ciocolata neagra cu continut ridicat de cacao. Cum trufele nu contin multe ingrediente, este de dorit sa folosim ciocolata de buna calitate. Amestecam energic pana ce toata ciocolata s-a topit complet. Adaugam si romul, amestecam din nou si lasam sa se raceasca complet.



Dam craticioara la frigider pana a doua zi, sau daca nu avem atata timp la dispozitie, putem sa o bagam la congelator pentru vreo 2 ore. Vom obtine o crema delicioasa indeajuns de tare incat sa formam trufele.

Intre timp pregatim visinele. Le scoatem din alcool si le scoatem si samburii cu grija si rabdare :). Le punem sa se scurga de alcol pe servete de bucatarie.



Din compozitia de ciocolata luam cate o lingurita, plasam in mijlocul compozitiei visina fara sambure, si formam bilute de marimea unei nuci. Datorita caldurii mainilor, trufele se vor modela foarte usor si repede, insa vor avea tendinta sa se topeasca usor, asa ca va trebuie sa actionam cu repeziciune

:).



Le vom pune imediat ce le formam pe hartie de copt. Dupa ce am terminat toata compozitia, dam trufele la frigider sa se intareasca din nou.



Intr-un castronel pus pe baie de abur topim cele 100 g de ciocolata cu lapte impreuna cu lingurita de unt.

Trecem rapid trufele prin ciocolata cu lapte



si le punem pe un gratar de bucatarie sa se scurga ciocolata in exces.



Dupa ce hainuta lor de ciocolata cu lapte se va fi intarit, le vom desprinde de pe gratarul de bucatarie si le vom pastra la frigider.



Pentru negresa (o tava cu dimensiunea de 22x20 cm)

150 g ciocolata neagra

75 g unt

150g zahar alb

3 oua

50 ml lapte batut

2 lingurite extract natural de vanilie

100 g faina

2 linguri cacao

1 lingurita praf de copt

1 varf lingurita sare

Incingem cuptorul la 180 grade C. Intr-un castron cernem faina impreuna cu cacaoa, praful de copt si sarea. Topim la foc mic ciocolata neagra rupta bucati impreuna cu untul.



Tragem vasul deoparte si lasam compozitia sa ajunga la temperatura camerei.



Adaugam zaharul, si extractul de vanilie dupa care adaugam cate un ou, amestecand bine dupa fiecare, iar la final laptele batut.



Incorporam usor amestecul de faina si cacao.



Turnam compozitia in tava acoperita cu hartie de copt. Dam tava la cuptor pentru 35 de minute.



Facem testul scobitorii. Introducem in mijlocul prajiturii o scobitoare pe care atunci cand o scoatem, pe ea trebuie sa observam firmituri de blat. Daca pe scobitoare observam o compozitie vascoasa de aluat, mai lasam blatul la coptor pentru inca 5 minute. La final trebuie sa obtinem un blat de negresa inalt si pufos. Lasam blatul sa se raceasca complet



Pregatim fructele:

3 fructe kiwi tari
20 capsune proaspete
frunze de menta
si
100 g ciocolata alba

Decojim fructele kiwi si le taiem felii groase de 1/2 cm.



Spalam capsunile, le pastram codita verde si le stergem usor cu servetele. Rupem ciocolata alba bucati o punem intr-o punguta. Pe foc asezam un ibric cu apa. Cand apa incepe sa fiarba, stingem focul si scufundam punguta cu ciocolata pentru cateva secunde, pana ce toata ciocolata s-a topit uniform.

Stragem ciocolata intr-un colt al pungutei, taiem punguta putin la un colt. Trasam linii sau cerculete peste capsune. Le dam la frigider ca sa se intareasca ciocolata.



Cu ajutorul unui inel special (cu diametrul de 3,5 cm) sau cu gura unui paharut mic de tuica □ (daca nu aveti inel din acela), taiem cercuri de negresa. Iar daca vi se pare ca feliile de kiwi sunt prea mari in comparatie cu celelalte componente de pe frigarui, le puteti taia si pe ele cu acest inel.



Acum ca trufele s-au racit deja, capsunile sunt gata, iar blatul de negresa s-a racit, putem trece la montarea frigarurilor. Apropo de trufe ;), cam asa arata interiorul unei trufe inainte sa fie trecuta prin baitza de ciocolata cu lapte:). Deliciul suprem! ☐



Eu am folosit betisoare pentru frigaruri cu lungimea de 15 cm, si va sfatuiesc si pe voi sa le folositi tot pe acestea. Infigem cate o capsuna cu ciocolata alba, blatul de negresa, felie de kiwi, o frunzulita de menta, dupa care cireasa confiata.



Repetam operatiunea pana ce terminam toate "frigarurile".



Le lasam la frigider daca nu le servim imediat



Le asezam in pahare inalte,



sau pe platouri



sau le infigem in fructe mai mari, de exemplu, pepene



Acestea fiind zise, eu zic sa ne punem pe petrecut, caci avem
ce petrece ☐



Nu uitati de comentarii aici pe pagina de postare si pe
Facebook! ☐