

Budinca de orez cu caise

written by Andreea



Budinca de orez cu caise este desertul care imi aduce aminte de copilarie. Orezul cu lapte pufos si delicios, iar caisele dulci acrisoare si parfumate, sunt de-a dreptul o incantare!

De multe ori preferam orezul cu lapte simplu, cu putina scortisoara pe deasupra. Insa, cand imi doresc ceva mai special, pun fructe proaspete sau dulceata din fructe.



Budinca de orez cu caise

Pentru ca nu puteam sa las vara sa treaca fara sa fac un dulce cu caise, am pregatit niste caise la cuptor caramelizate cu cardamom. A fost unul dintre cele mai gustoase deserturi facute vara aceasta! Asa, simple, fara alte ingrediente speciale! Am mancat cateva caise simple asa, o parte le-am servit alaturi de niste inghetata, iar pe restul le-am servit alaturi de aceasta budinca de orez la cuptor. S-au potrivit atat de bine!

Spuneam ca budinca de orez imi aduce aminte de copilarie. Daca se intampla sa mai ramana o portie de orez cu lapte, mama o amesteca cu oua si o aseza intr-o tava pe care o dadea la cuptor. A doua zi aveam aceasta budinca de orez pe care o mancam rece. Asa mi-am adus aminte si de acest desert combinat cu caise.



Budinca de orez cu caise

- Ingrediente:
- 250 g orez cu bobul scurt

- 200 ml apa
- 1 litru lapte
- 200 g zahar
- 1/2 lingurita sare
- coaja de la 1 lamaie
- 1/2 pastaie vanilie
- 70 g unt
- 5 oua
- pentru caisele caramelizate:
- 6 caise
- zeama de la 1 lamaie
- 70 g zahar
- 7 pastai cardamom
- 1/2 pastaie vanilie

Pentru inceput pregatiti orezul cu lapte: Spalati orezul cu bob rotund si puneti-l la intr-o craticioaracu fund dublu impreuna cu apa si lasati sa fiarba incet pana apa este aproape in totalitate absorbita. Turnati laptele impreuna cu sarea, lasati sa fiarba la foc mic, amestecand din cand in cand.

Despicati pastaia de vanilie, scoateti semintele si puneti pastaia si semintele in amestecul de lapte si orez.

Cand bobul de orez s-a umflat si este aproape fiert, adaugati zaharul si coaja de sa fiarba pana ce obtineti un amestec gros, dar si cremos in acelasi timp. Adaugati untul, amestecati din nou si lasati deoparte sa se raceasca.



Budinca de orez cu caise

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu unt o tava (23x25 cm). Intr-un castron bateti ouale pana devin pufoase. Incorporati ouale treptat in amestecul de orez. Turnati compozitia in tava unsa cu unt. Dati tava la cuptorul incins pentru aproximativ 40 de minute pana ce budinca devine rumena pe deasupra. Scoateti budinca din cuptor si lasati-o sa se

raceasca.

Pentru caisele caramelizate: Pastrati cuptorul incins la 180 grade Celsius. Desfaceti in doua caisele, indepartati samburii. Asezati jumatatile de caise intr-o tava. Despicati pastaia de vanilie, scoateti semintele si puneti pastaia si semintele peste caise.



Stropiti caisele cu zeama de lamaie, presarati zaharul peste ele, iar la final adaugati pastaile de cardamom usor zdrobite cu lama cutitului. Dati tava cu caise la cuptorul incins pentru 20-25 de minute pana ce caisele se inmoaie si lasa un sos delicios.

Pentru servit: taiati budinca in bucati potrivite. Puneti budinca pe farfurii, iar pe deasupra asezati cate 2 jumatati de caise impreuna cu sosul lasat in tava. Garnisiti cu frunze proaspete de menta.

Este un desert delicios!



Enjoy!

Prajitura cu cirese si ciocolata

written by Andreea



Prajitura cu cirese si ciocolata este ultima dulcegarie cu

cirese pe anul acesta. Un blat moale si umed cu multa ciocolata, bucati de ciocolata, cirese si sos de ciocolata pe deasupra. Daca doriti ca acest desert sa fie si mai decadent, atunci puteti adauga pe deasupra si o lingura de frisca batuta sau chiar un glob de inghetata.



Prajitura cu cirese si ciocolata

Din categoria cirese, pe blog mai gasiti cheesecake cu cirese sau pancakes cu cirese si rom. Daca in vremea aceasta nu mai gasiti cirese, le puteti inlocui cu zmeura sau cu alte fructe rosii. Merge la fel de bine, va asigur!

Si inca ceva: chiar daca vi se pare ciudat, va sfatuiesc sa serviti aceasta prajitura calda. Turnati sosul peste ea, apoi adaugati inghetata. Este ceva divin! Eu am optat sa coc aceasta prajitura in doua tavi mai mici, dar puteti la fel de bine sa o faceti si intr-o tava mai mare. Dupa ce se raceste, tatiati bucati pe care le incalziti usor la microunde si le puteti servi dupa cum v-am sugerat.



Prajitura cu cirese si ciocolata

- Ingrediente
- *pentru prajitura:*
- 3 oua
- 100 g zahar brun
- 150 g unt topit
- 150 g iaurt
- 150 g faina alba
- 50 g cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 1 praf sare
- 2 lingurite extract de vanilie
- 2 lingurite esenta rom (optional)
- 300 g cirese tocate bucati
- 100 g ciocolata neagra tocata bucati

- *pentru sosul de ciocolata:*
- 200 g ciocolata neagra
- 100 ml smantana lichida
- 2 lingurite unt
- 2 lingurite extract de vanilie
- 2 lingurite esenta rom (optional)
- pentru garnisit: aschii de ciocolata

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castron amestecati faina cernuta impreuna cu cacaoa, praful de copt si sarea.

Intr-un bol mare sau in bolul unui mixer adaugati ouale impreuna cu zaharul brun si mixati la viteza maxima pana ce ouale isi dubleaza volumul. Adaugati untul topit si iaurtul si mixati din nou.

Incorporati amestecul de faina si cacao cu ajutorul unei spatule. La sfarsit adaugati extractul de vanilie, esenta de rom (daca folositi), ciresele tocate bucati si ciocolata neagra tocata bucati.



Prajitura cu cirese si ciocolata

Ungeti cu unt o tava mare (23×35 cm) sau doua mai mici, asa cum am folosit eu. Turnati compozitia in tava sau tavi, nivelati bine si dati la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Scoateti din cuptor si lasati sa se raceasca.

Pentru sosul de ciocolata: intr-un ibric aduceti la punctul de fierbere smantana lichida, luati de pe foc. Intr-un bol rezistent la caldura puneti ciocolata tocata. Peste ciocolata turnati smantana fierbinte si lasati asa pentru 2 minute. Apoi adaugati extractul de vanilie, esenta de rom si untul. Cu ajutorul unui tel incepeti si amestecati totul pana obtineti un sos fin si lucios.



Prajitura cu cirese si ciocolata

Pentru montat: taiati patrate de prajitura cat inca este calda, sau daca este rece, incalziti usor la microunde. Puneti-le pe farfuriile de servit. Turnati sosul de ciocolata, garnisiti cu cirese proaspete si aschii de ciocolata. Nu uitati si de inghetata!

O sa va placa mult!



Enjoy!

Prajitura cu visine

written by Andreea



Prajitura cu visine este prajitura copilariei mele. Blat pufos de pandispan cu iaurt, multe visine acrisoare si la final zahar pudra.

Pe cat este de simpla aceasta prajitura cu visine, pe atat de gustoasa este! Inca de la primele fructe de vara care apareau pe piata, mama facea aceasta prajitura cu ce fructe gasea. Incepea cu visinele, apoi cu caise, apoi cu zmeura, apoi cu piersici, prune. Ba chiar, uneori punea si pepene galben! Ah, ce bunatate!

Din categoria prajituri, pe blog mai gasiti o prajitura cu lamaie si afine, prajitura cu mere si scortisoara sau prajitura cu prune si migdale.



Prajitura cu visine

Anul acesta am facut prima prajitura cu visine pe anul acesta si presimt ca multe tavi cu astfel de prajitura vor mai intra in cuptorul nostru vara aceasta :). Pentru ca sotului meu, cel mai mult ii place aceasta combinatie cu visine.

Nu va ascund faptul ca aceasta prajitura are muuulte visine, exagerat de multe! Insa cu toate acestea, cantitatea mare de visine nu este deloc suparatoare, ba chiar aduce o stare de bucurie maxima atunci cand observi ca visinele sunt distribuite in mod egal in toata prajitura.



Prajitura cu visine

Am intalnit multe prajituri cu visine in multe variante, insa de multe ori am constatat ori ca visinele se lasasera la fundul tavii, ori ca visinele ramasesera pe deasupra prajiturii, iar de la jumatatea prajiturii in jos nu mai erau deloc visine, ci doar aluat.

Daca adoptati metoda din reteta mea de mai jos, veti avea visine si in josul prajturii si pe deasupra, deci visine distribuite uniform in toata prajitura!

Pe blog mai gasiti o minunata placinta spirala cu visine, galuste cu visine sau cu caise, triunghiuri de foietaj cu visine, si Tort de clatite sau Cusma lui Guguta.

- Ingrediente (pentru o tava cu dimensiunea de 33x23cm)
- 800 g visine
- 5 oua mari
- 150 g zahar
- 20 g zahar vanilat
- 50 ml ulei floarea soarelui

- 150 g iaurt
- 300 g faina
- 10 g praf de copt
- 1 praf sare

Pentru inceput, spalati si curatati de samburi visinele. Puneti-le intr-o sita si lasati-le sa se scurga.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Separati albusurile de galbenusuri. Puneti galbenusurile intr-un bol si amestecati-le impreuna cu uleiul, lasati bolul deoparte.

In vasul unui mixer puneti albusurile impreuna cu zaharul si zaharul vanilat si mixati la viteza mare pana obtineti o beza lucioasa. Turnati in fir subtire galbenusurile amestecate cu uleiul si mixati. Adaugati si iaurtul si mixati din nou. La sfarsit adaugati treptat faina amestecta cu praful de copt si sarea. Incorporati amestecul de faina cu ajutorul unei spatule, cu miscari largi astfel incat sa nu pierdeti aerul acumulat in compozitie in timpul mixarii.



Ungeti cu ulei o tava cu dimensiunea de 33×23 cm. Turnati jumătate din compozitia de aluat, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Puneti pe deasupra jumătate din cantitatea de visine, avand grija sa le distribuiti uniform pe toata suprafata prajiturii. Turnati restul de compozitie de aluat, nivelati din nou si apoi adaugati si restul de visine pe deasupra.

Dati tava la cuptorul incins pentru 30 de minute. Dupa acest timp, verificati prajitura cu ajutorul unei scobitori. Infigeti scobitoarea in prajitura pe langa fructe caci acolo prajitura are tendinta sa nu se coaca uniform. Daca scobitoarea scoasa din prajitura prezinta urme umede de aluat sau firmituri, atunci prajitura nu este gata si mai trebuie lasata la cuptor. Verificati din nou prajitura dupa 5, maxim 10 minute. Daca observati ca suprafata prajiturii incepe sa se

coaca mai tare si devine maronie, scadeti temperatura cuptorului la 175 grade Celsius.



Cand este gata, scoateti prajitura din cuptor si lasati-o sa se raceasca complet. Pudrati-o cu zahar pudra si taiati patratele.

Este o prajitura superba si delicioasa!



Prajitura cu visine

Inghetata de trandafiri

written by Andreea



Inghetata de trandafiri creeaza dependenta! Daca iti plac trandafirii si dulceata de trandafiri, o sa fii innebunit dupa aceasta inghetata!

Ideea acestei inghetate de trandafiri mi-a venit dupa ce am primit de la o doamna minunata un borcan maaare cu dulceata de trandfiri! Cu ceva timp inainte cautasem peste tot petale de trandafiri din care sa imi fac dulceata de trandafiri. Doamna are in curte 14 trandafiri si a facut o superba dulceata din ei! Stiind ca imi doresc mult petale de trandafiri, mi-a trimis acest borcan cu dulceata.



Nu am putut sa ii multumesc indeajuns pentru minunatul cadou, insa m-am decis sa prepar un desert cu o parte din dulceata

primita. Apoi, va mai spuneam ca odata ce mi-am cumparat masina de inghetata, imediat in gand mi-au venit nenumarate arome si culori pe care am zis ca neaparat trebuie sa le incerc!

Daca ati mai citit postari de pe la mine stiti probabil pana acum ca imi place tare mult aroma de trandafiri si am tot pus apa de trandafiri in diferite deserturi, chiar si biscuiti! Pe blog gasiti acesti biscuiti cu zmeura, apa de trandafiri si ciocolata alba, tort de trandafiri, sau chiar o varianta de inghetata vegana cu cocos si trandafiri!



Ceea ce mi-a placut mult la aceasta inghetata de trandafiri, a fost culoarea naturala usor rozalie. In mod normal, la o inghetata sau un desert cu apa de trandafiri, pentru a obtine culoarea roz, ar trebui adaugat colorant. Insa, pentru ca dulceata de trandafiri a avut culoarea aceasta minunata, a transformat desertul meu intr-o inghetata absolut superba!

Pentru ca am folosit dulceata, in inghetata nu am mai adaugat deloc zahar si a fost perfecta pentru gustul meu. Daca vreti mai dulce, puteti sa mai adaugati zahar in compositie. Pentru un gust si mai pronuntat de trandafiri, am adaugat si apa de trandafiri, pe care o iubesc!



Inghetata de trandafiri

- Ingrediente:
- 100 g dulceata de trandafiri
- 200 ml lapte
- 300 ml frisca lichida
- 100 g iaurt gras 10%
- 30 ml apa de trandafiri

Inainte de a face inghetata, cititi cu atentie instructiunile masinii voastre de facut inghetata. In general, masinile mici de facut inghetata indica pastrarea cuvei pentru inghetata la

congelator pentru 24 de ore. Deci daca instructiunile cer congelarea cuvei, nu sariti peste acest pas caci inghetata nu se va forma.



Inghetata de trandafiri

Pentru a pregati compozitia, nu este nevoie sa faceti mare lucru. Doar amestecati toate ingredientele intr-un vas incapator. Luati in considerare ca dulceata de trandafiri are in compozitie si petale de trandafiri care vor ajunge in inghetata. Eu mi-am dorit sa las in compozitie si petalele de trandafiri pentru mai multa textura. Daca va deranjeaza petalele de trandafiri in compozitie, atunci le puteti inlatura, sau puteti folosi sirop de trandafiri.

Deci: intr-un vas incapator amestecati foarte bine toate ingredientele. Dati compozitia la frigider pentru 4 ore. Eu obisnuiesc sa fac si compozitia inghetatei de seara, atunci cand pun si cuva masinii la congelator.

A doua zi scot cuva de la congelator si compozitia de inghetata de la frigider. Instructiunile masinii mele de inghetata spun sa pornesc mai aparatul de inghetata, dupa care sa torn compozitia in cuva congelata, in timp ce paletele aparatului se rotesc incontinuu. Altfel amestecul de inghetata va ingheta imediat pe marginile cuvei, iar paletele se blocheaza.



De aceea, insist, cititi cu atentie instructiunile masinii voastre de inghetata! Inghetata este gata cam in 25-30 de minute. Cand sunteti multumiti de consistenta inghetatei, scoateti-o intr-o caserola cu capac, nivelati bine si dati-o la congelator pentru o ora sau pana in momentul servirii. Daca doriti o inghetata mai moale, o puteti consuma imediat.

Daca va hotarati sa consumati inghetata peste cateva zile, scoateti caserola de inghetata de la frigider si lasati-o la

temperatura camerei pentru aproximativ 15 minute pentru a deveni mai moale si a putea scoate globuri de inghetata perfecte.

Puneti in pahare sau cupe cate 3 globuri de inghetata, iar pe deasupra lor mai adaugati putina dulceata de trandafiri pentru o culoare superba si o aroma si mai intensa.



Enjoy!

Rulada cu cirese si ciocolata

written by Andreea



Rulada cu cirese si ciocolata cu blat ciocolatos, crema usoara si aerata de mascarpone, jeleu de cirese si aschii de ciocolata. Cu desertul acesta am cucerit-o eu pe mama soacra saptamana trecuta! ☐

Trebuie sa va spun ca mama soacra este mare iubitoare de ciocolata si cirese, asa ca atunci cand a vazut acest desert s-a bucurat tare mult!



Rulada cu cirese si ciocolata

Dupa ce am pregatit pufoasa mea rulada cu capsune, am zis ca neaparat trebuie sa incerc si un blat ciocolatos cu cacao. Si cum nu puteam sa las vara sa treaca fara sa fac un desert cu cirese si ciocolata, am gandit aceasta rulada.

Din categoria cirese si ciocolata, adica Black Forrest, mai

gasiti pe blog si alte deserturi precum: Black Forrest Pavlova, tort de clatite cu cirese si ciocolata, sau tort de cirese si ciocolata.

- **Ingrediente:**

- ***pentru pandispan:***

- 4 oua
- 100 g zahar
- 60 g faina
- 30 g cacao neagra
- 10 g amidon
- 1 lingurita praf de copt
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 praf sare

- ***pentru crema:***

- 200 g mascarpone
- 250 g frisca batuta
- 30 g zahar pudra
- 2 lingurite zahar vanilat

- ***pentru jeleul de cirese:***

- 300 g cirese fara samburi
- 100 g zahar
- 1 lingurita suc de lamaie
- 50 ml apa
- 1 lingura amidon
- 5 g gelatina granule

- ***In plus:***

- 1 lingura ulei pentru uns hartia de copt
- cacao pudra pentru pudrat blatul
- cirese proaspete
- aschii ciocolata

Pentru inceput incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol cerneti faina amestecata cu cacaoa, amidonul, praful de copt si sarea. In vasul unui mixer adaugati ouale intregi impreuna cu zaharul si zaharul vanilat si bateti ouale la viteza mare pana isi tripleaza volumul.



Rulada cu cirese si ciocolata

Adaugati amestecul de faina, cacao si amidon si amestecati incet cu ajutorul unei spatule. Amestecati cu miscari largi si usoare avand grija sa nu scoateti tot aerul incorporat in oua.

Luati tava mare si adanca a aragazului (tava mea are 33×19 cm) si tapetati-o cu hartie de copt. Ungeti foarte bine hartia de copt cu o pelicula de ulei. Nu sariti peste acest pas de a unge hartia de copt cu ulei! La final riscati sa nu puteti scoate blatul intreg de pe hartie. Turnati compozitia in tava si nivelati foarte bine cu ajutorul unei spatule. Trantiti tava de blat de 2-3 ori astfel incat compozitia din tava sa se niveleze bine.



Rulada cu cirese si ciocolata

Dati blatul la cuptorul incins pentru 10-12 minute pana ce este copt si pufos. Testati blatul cu o scobitoare si vedeti daca este complet copt.

Lasati blatul in tava sa se racoreasca usor, 10 minute. Pudrati cu cacao un strat subtire pe toata suprafata blatului. Peste blatul pudrat cu cacao puneti o alta hartie de copt. Rasturnati blatul cu partea pudrata cu cacao si cu tot cu hartia de copt in jos si cu grija dezlipiti cealalta hartie de copt care a fost in tava.

Pudrati cu cacao si pe cealalta parte a blatului. Apucati latura mai scurta a blatului incepeti si rulati blatul strans cu tot cu hartia de copt de dedesubt. Tineti blatul rulat pana se raceste complet.

Intre timp pregatiti crema: intr-un bol adaugati mascarpone la temperatura camerei impreuna cu zaharul si zaharul vanilat. Adaugati frisca batuta si amestecati usor pana obtineti o crema usoara. Lasati deoparte.

Pentru jeleul de cirese: Hidratati gelatina in 2 linguri cu

apa. Intr-o craticioara puneti ciresele, sucul de lamaie si zaharul. Amestecati totul bine si dati pe foc 10 minute pana ce ciresele se inmoaie.



Rulada cu cirese si ciocolata

Intr-un castron dizolvati amidonul in apa si turnati peste amestecul de cirese si lasati sa mai fiarba 1-2 minute la foc mic pana ce amestecul se ingroasa. La sfarsit adaugati gelatina hidratata. Amestecati bine pana ce gelatina este complet topita. Lasati sa se raceasca la temperatura camerei.

Pentru montaj: Desfaceti blatul din hartia de copt si intindeti-l usor. In acest moment este usor manevrabil. Intindeti pe toata suprafata blatului crema de frisca si mascarpone. Cu ajutorul unei spatule nivelati crema foarte bine astfel incat sa aveti un strat cat mai uniform si mai egal. *Nu uitati sa pastrati cateva linguri de crema si pentru ornat, deci nu folositi toata crema la umplutura!*



Turnati din loc in loc cateva linguri de jeleu peste toata suprafata cremei, cu ajutorul unui cutit marmorati usor. Rulati din nou blatul tot pe latura mai scurta a blatului. Rulati strans pana la capat obtinand astfel rulada. Infasurati rulada in hartia de copt ramasa de la blat si dati la frigider pentru 2-3 ore sau peste noapte.

In momentul servirii taiati capetele ruladei pentru un aspect frumos. Ornati rulada cu crema ramasa, cirese proaspete cu codite si aschii de ciocolata.

Taiati felii generoase si serviti cu pofta!

Enjoy!



Inghetata de capsune

written by Andreea



Inghetata de capsune este atat de parfumata si de placuta la gust, incat as manca din acest desert toata vara!

De cand mi-am cumparat masina de facut inghetata, am incercat tot felul de combinatii si arome si pot spune ca acum nu mi-as mai cumpara inghetata din comert sub nicio forma!



Inghetata de capsune

Am incercat cateva feluri de inghetata fara masina de facut inghetata si au iesit si acelea bune. Pe blog gasiti inghetata de piersici cu praline si amaretti sau tort de inghetata cu menta si ciocolata.

Insa, dupa cum va spuneam, de cand am masina de facut inghetata, am optat si pentru arome mult mai speciale, precum soc si miere! Deci pe blog mai puteti gasi si inghetata cu soc si miere!



Inghetata de capsune

Revenind la inghetata mea de capsune de astazi, cel mai mult imi place la ea ca are o culoare roz naturala, superba! Apoi gustul de capsune este intens si aromat! Mai ales ca are si capsune proaspete!

- Ingrediente:
- 350 g capsune proaspete

- 2 linguri suc de lamaie
- 150 g zahar
- 200 ml lapte gras
- 2 lingurite zahar vanilat
- 300 ml frisca lichida

Inainte de a face inghetata, cititi cu atentie instructiunile masinii voastre de facut inghetata. In general, masinile mici de facut inghetata indica pastrarea cuvei pentru inghetata la congelator pentru 24 de ore. Deci daca instructiunile cer congelarea cuvei, nu sariti peste acest pas caci inghetata nu se va forma.

Taiati capsunele cubulete si puneti-le intr-un castron. Peste capsune adaugati zaharul si sucul de lamaie. Amestecati totul foarte bine si lasati castronul deoparte pentru 20 de minute. Veti observa cum capsunele lasa mai mult suc si se macereaza.

Intr-un vas incapator amestecati frisca lichida, laptele, zaharul vanilat si capsunele macerate cu tot cu siropul lasat. Dati compositia la frigider pentru 4 ore. Eu obisnuiesc sa fac si compositia inghetatei de seara, atunci cand pun si cuva masinii la congelator.



Inghetata de capsune

A doua zi scot cuva de la congelator si compositia de inghetata de la frigider. Instructiunile masinii mele de inghetata spun sa pornesc mai aparatul de inghetata, dupa care sa torn compositia in cuva congelata, in timp ce paletele aparatului se rotesc incontinuu. Altfel amestecul de inghetata va ingheta imediat pe marginile cuvei, iar paletele se blocheaza.

De aceea, insist, cititi cu atentie instructiunile masinii voastre de inghetata! Inghetata este gata cam in 25-30 de minute. Cand sunteti multumiti de consistenta inghetatei, scoateti-o intr-o caserola cu capac, nivelati bine si dati-o la congelator pentru o ora sau pana in momentul servirii. Daca

doriti o inghetata mai moale, o puteti consuma imediat.



Daca va hotarati sa consumati inghetata peste cateva zile, scoateti caserola de inghetata de la frigider si lasati-o la temperatura camerei pentru aproximativ 15 minute pentru a deveni mai moale si a putea scoate globuri de inghetata perfecte.

Serviti inghetata de capsune in cupe si garnisiti cu capsune proaspete.

Enjoy!

