

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. Vetii 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!



Cheesecake cu capsune si rubarba

written by Andreea



Cheesecake cu capsune si rubarba este un desert minunat de vara pe care il puteti face in nenumarate ocazii. Inca mai gasiti rubarba pe piata, iar capsunele inca sunt foarte dulci si parfumate. Eu zic sa incercati si aceasta combinatie caci o sa va placa mult!

Este un cheesecake fara coacere, cu blat crocant de biscuiti, o crema usoara de branza aromatizata cu sirop de soc (gasiti

reteta siropului de soc pe blog AICI) si un jeleu pe deasupra de capsune si rubarba. Daca nu aveti sirop de soc in casa sau nu doriti sa aromatizati crema cu aceasta aroma, nu puneti. Eu am ales sa pun pentru ca imi place mult socul!



Cheesecake cu capsune si rubarba

La acest cheesecake am optat sa pun jumatatii de capsune pe margini pentru un aspect mai frumos. Daca nu aveti timp, sau nu doriti sa fie asa festiv, puteti sa puneti pur si simplu capsune in crema, intregi, sau tocate.

Pe blog mai gasiti cateva deserturi cu capsune pe care vi le recomand cu mult drag! Puteti incerca rulada cu capsune, tarta cu capsune si crema de vanilie sau delicioasa Pavlova cu capsune.



Cheesecake cu capsune si rubarba

- Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:
- *pentru blat:*
- 250 g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit
- *pentru crema:*
- 300 g crema de branza
- 100 g mascarpone
- 100 g zahar pudra
- 50 ml sirop de soc (optional)
- 1 lingurita zahar vanilat
- 250 g frisca lichida 35% grasime
- 10 g gelatina granule
- 400 g capsune
- *pentru topping:*
- 300 g capsune
- 3 tije rubarba
- 70 g zahar
- sucul de la 1 lamaie

- 7 g gelatina granule

Puneti biscuitii intr-o punga si pisati-i cu ajutorul unui facalet pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati in punga untul topit si amestecati totul bine. Varsati continutul pungii intr-o tava cu inel detasabil cu diametrul de 20 cm. Presati compozitia cu podul palmei pana obtineti un blat compact. Dati tava cu blatul de biscuiti la frigider pentru 20 de minute.



Cheesecake cu capsune si rubarba

Intre timp, pregatiti compozitia de cheesecake: intr-un castron incapator amestecati crema de branza, mascarpone, zaharul, zaharul vanilat si siropul de soc. Hidratati gelatina in 2 linguri de apa pentru 10 minute. Topiti gelatina la foc mic, apoi incorporati in compozitia de branza. Separat bateti frisca pana obtineti o spuma tare. Incorporati si frisca in compozitia de branza.

Scoateti de la frigider forma de tort, asezati in ea o folie de acetat. Taiati pe din doua cam 7-8 capsune potrivite pe care le puneti pe margini cu taietura catre marginile formei de tort. In mijloc puneti una langa alta capsune intregi pe un singur strat.

Pe deasupra capsunelor turnati compozitia de cheesecake avand grija sa intre printre capsune. Pentru a va asigura de acest lucru, trantiti usor de doua ori tava de blatul de lucru. Astfel crema de cheesecake va patrunde bine printre capsune. Nivelati cheesecake cu ajutorul unui cutit. Dati cheesecake la frigider pentru 2 ore pana ce suprafata este ferma si puteti turna peste ea jeleul de capsune si rubarba.



Intre timp pregatiti jeleul de capsune si rubarba: Hidratati gelatina in 2 linguri de apa. Curatati si taiati in bucati rubarba. Curatati capsunele si tocati-le marunt. Puneti rubarba si capsunele intr-o craticioara impreuna cu zaharul si

sucul de lamaie.

Fierbeti la foc mic pana ce rubarba si capsunile sunt moi. Cu ajutorul unui blender pasati amestecul pana obtineti un piure fin. Daca doriti un piure si mai fin, in acest moment il puteti strecura printr-o strecuratoare. Cat inca este cald piureul, adaugati gelatina hidratata in piure si amestecati pana ce gelatina este complet topita. Lasati deoparte pana ajunge la temperatura camerei.

Scoateti cheesecake de la frigider. Turnati jeleul pe deasupra cheesecake-ului, nivelati usor cu ajutorul unui cutit. Dati din nou la frigider pentru inca 2-3 ore sau cel mai bine, peste noapte.

In momentul servirii, indepartati inelul formei de tort, indepartati folia de acetat. Transferati cu grija cheesecake pe un platou. Pentru a-l putea desprinde de la baza formei de tort, va sugerez sa treceti cu grija o spatula cu lama mai lata pe sub stratul de biscuiti, dupa care il puteti transfera pe platoul de servit.



Pe deasupra garnisiti cu capsune proaspete si flori de soc, daca ati optat si pentru siropul de soc in compozitia de cheesecake.

Este un cheesecake spectaculos, iar invitatii vostri va vor aplauda calduros pentru acest desert superb!

Briose cu cirese si migdale

written by Andreea



Briose cu cirese si migdale sunt cele mai simple si mai dragute prajiturele. Blat pufos cu gust de unt, cirese parfumate si un gust discret de migdale. Sunt minunate!

Atunci cand aveti prin frigider cateva cirese pe care nu le mai mancati, aduceti-va aminte de aceste briose cu cirese si migdale si pregatiti-le rapid. Sunt excelente alaturi de o cafea, sau ca gustare intre mese. Acum ca vremea de afara este atat de frumoasa, puteti sa le luati cu voi la picnic sau in calatorii.



Briose cu cirese si migdale

Tot aceste dragute de briose pot reprezenta un cadou dragut pe care sa il faceti unei prietene sau unui copil.

Eu zic ca sunt binevenite in orice ocazie si o sa va placa mult!

Daca va plac mult briosele, pe blog mai gasiti niste briose cu afine, sau briosele cu dovleac. Dar nu uitati ca gasiti si o varianta sarata de briose, adica briosele picante cu ciuperci.



Briose cu cirese si migdale

- Ingrediente:
- 100 g unt moale
- 100 g zahar alb
- 3oua
- 50 ml ulei
- 100 ml lapte batut
- 220g faina
- 50 g fulgi ovaz
- 10 g praf de copt

- 1 praf sare
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 lingurita esenta migdale
- 80 g migdale tocate
- 250 g cirese fara samburi

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol amestecati faina cu fulgii de ovaz, sarea si praful de copt. Intr-un bol amestecati untul moale la temperatura camerei cu zaharul pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati pe rand ouale amestecand bine dupa fiecare ou in parte.



Brioase cu cirese si migdale

Turnati uleiul in fir subtire pana ce este tot incorporat, dupa care esenta de migdale si zaharul vanilat. Incorporati jumatate din amestecul de faina, turnati laptele batut si amestecati din nou. Incorporati si cealalta jumatate din amestecul de faina si amestecati bine.

La sfarsit adaugati ciresele fara samburi. Puneti hartiute speciale pentru briose in tava de copt pentru briose si impartiti toata compozitia in mod egal. Pe deasupra presarati putin zahar si migdalele tocate.

Dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute, pana cand acestea sunt usor aurii pe deasupra. Lasati-le sa se raceasca complet.



Serviti-le alaturi de o cafea sau un pahar cu lapte.

Enjoy!

Inghetata cu soc si miere

written by Andreea



Inghetata cu soc si miere este un desert rece superb! Atat de aromat si de bun incat nu te poti opri la o singura cupa de inghetata!

Ideea acestei inghetate mi-a venit in momentul in care am savurat un pahar de sirop de soc cu apa. Pe blog gasiti, bineinteles si reteta siropului de soc.



Inghetata cu soc si miere

Pentru ca acum ceva timp mi-am cumparat o masina de inghetata, am zis sa o testez si sa vad ce tipuri de inghetata pot face cu ea. Si pentru ca inghetata de vanilie, sa zicem, mi s-a parut prea banala, am zis sa fac o inghetata mai aparte. Asa ca am facut aceasta inghetata superba cu soc si miere.

Dupa ce am facut siropul de soc, mi-au mai ramas niste flori parfumate de soc pe care nu am dorit sa le usuc si sa le transform in ceai, asa ca am decis sa aromatizez niste miere poliflora. Din aceasta miere cu soc am si acum. Bineinteles ca o voi folosi si pe ea si la alte deserturi.



Pe blog mai gasiti cateva retete de inghetata, precum: inghetata de piersici cu praline si amaretti, inghetata cu porumb si sofran,

Daca aveti prin casa o masina de inghetata si nu ati mai folosit-o demult, eu zic sa o scoateti si sa o folositi pentru ca acum este momentul. Nu puteti rata aceasta delicioasa inghetata!

- Ingrediente:
- *pentru mierea cu soc:*
- 150 g miere poliflora
- 8 flori proaspete de soc
- *pentru inghetata:*
- 100 ml sirop de soc (gasiti reteta AICI)
- 100 g mascarpone
- 100 ml lapte
- 200 ml frisca lichida
- 50 g miere cu soc
- 1 lingurita extract de vanilie

Pentru inceput preparati din timp mierea cu soc pentru a o aroma. 2-3 zile sunt suficiente, dar puteti sa faceti acest lucru si cu o saptamana inainte. Asigurati-va ca florile de soc sunt culese din zone nepoluante si provin din surse sigure. Curatati florile de eventualele impuritati sau gandacei.



Miere cu soc

Treceti florile de soc printr-un jet de apa, scuturati foarte bine florile de apa si lasati-le sa se usuce complet. NU doriti apa pe flori pentru ca odata intrata apa in contact cu mierea, se va zaharisi.

De pe florile mari cu soc rupeti floricelele cele mici, asigurandu-va ca nu aveti ramurile, ci doar flori mici. Amestecati floricelele cu mierea si puneti intr-un borcan. Pastrati mierea cu soc la temperatura camerei. Florile rezista in miere si cateva saptamani bune. Cu timpul isi vor schimba putin culoarea, insa aroma devine mai intensa.



Pentru inghetata: 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.

Intr-un vas incapator amestecati mascarpone impreuna cu siropul de soc pana obtineti o crema. Adaugati mierea cu soc preparata inainte, laptele, frisca lichida si extractul de vanilie. Dati compozitia la frigider pentru 4 ore. Eu obisnuiesc sa fac si compozitia inghetatei de seara, atunci cand pun si cuva masinii la congelator.



Inghetata cu soc si miere

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!

Dupa ce inghetata s-a format si a capatat consistenta, puneti-o intr-o caserola cu capac, nivelati bine si dati-o la congelator pentru o ora. Daca doriti o inghetata mai moale, o puteti consuma imediat.



Inghetata cu soc si miere

Formati globuri de inghetata cu ajutorul lingurii speciale, pe deasupra turnati miere cu soc pregatita din timp si savurati acest desert delicios!!

Enjoy!



Sirop de soc

written by Andreea



Sirop de soc este unul dintre siropurile mele preferate! Atat de bun si de parfumat iese incat nu ma satur de el nicicand!

In general nu prea beau siropuri de plante sau de fructe combinate cu apa pentru ca mi se par prea dulci. In plus, cand este vorba despre fructe, prefer sa le mananc ca atare sau intr-o prajitura. Insa cum socul este o planta care se gaseste pentru o scurta perioada de timp, am hotarat sa fac sirop de soc pentru a-i pastra aroma cat mai mult timp in frigider.



Sirop de soc

In copilarie buna ne facea mereu socata. Cand am crescut am tot facut si eu acasa socata, dar trebuia sa o bem destul de repede caci apoi isi modifica gustul. Dupa ce am inceput sa fac in casa sirop de soc am putut sa ma bucur de aroma lui pe parcursul intregului an!

Tot din siropul de soc mai fac si alte deserturi delicioase pe care urmeaza sa le postez aici, precum inghetata cu soc si miere.

- Ingrediente:
- 50 flori proaspete de soc
- 700 g zahar
- 1 litru apa plata
- 3 lamai bio netratate

Pentru inceput, asigurati-va ca florile de soc sunt culese din zone nepoluante si provin din surse sigure. Curatati florile de eventualele impuritati sau gandacei. Treceti florile de soc printr-un jet de apa, lasati-le deoparte.

Intr-o cratita incapatoare puneti apa si zaharul si amestecati pentru a dizolva zaharul mai repede. Puneti cratita pe foc si fierbeti amestecand din cand in cand pana ce zaharul este complet dizolvat. Dati cratita deoparte si lasati amestecul sa se raceasca pana ce ajunge la o temperatura suportabila la deget.



Sirop de soc

Intre timp spalati bine lamaile si radeti coaja lor pe razatoarea mica si stoarceti sucul.

In cratita cu apa si zahar diluat adaugati coaja de lamaie si sucul de lamaie, amestecati bine. Adaugati florile de soc si presati-le in lichid cu ajutorul unei spatule.

Acoperiti oala cu un capac si dati la frigider pentru 2-3 zile. O data pe zi verificati siropul amestecand din cand in cand in el.

In functie de cat doriti siropul de aromat, il puteti lasa in cratita si a treia zi.

Strecurati siropul intr-un vas trecandu-l printr-o strecuratoare fina sau prin tifon. Turnati siropul de soc in sticle pe care le etansati cu dop. Pastrati siropul de soc la frigider pana in momentul servirii.



Sirop de soc

La momentul servirii preparati siropul cu apa plata sau apa minerala, alaturi de felii de lamaie si frunze de menta.

Nu uitati ca puteti folosi siropul de soc si la alte tipuri de bauturi, la deserturi sau la minunatul cocktail Hugo, cel cu

sirop de soc si prosecco!

Enjoy!

Rulada cu capsune

written by Andreea



Rulada cu capsune cu blat pandispan usor si pufos, crema lejera de frisca si mascarpone, capsune proaspete si parfumate. Ce ti-ai putea dori mai mult de la un desert de vara?

Rulada cu capsune este un desert nou in bucataria mea. Pana sa fac rulada, mult timp am crezut ca nu m-ar putea incanta o astfel de prajitura. Insa blatul acela pufos si usor m-a cucerit pe indata.



Rulada cu capsune

Trebuie sa va spun ca nu sunt eu prietena cu pandispanurile. Nu pot sa spun ca mereu am facut pandispanuri grozave, ba chiar pe ici pe colo mi s-au mai lasat si au devenit foarte subtiri dupa ce le-am scos din cuptor. Insa pandispanul acesta de la rulada mi-a iesit grozav. Secretul sau a fost amidonul care a pastrat blatul pufos si usor moale.

Dupa ce este copt, blatul trebuie rulat cat timp este inca cald pentru a fi usor de manevrat apoi. Dupa ce se raceste cat este rulat, se desface, se umple cu crema si capsune si apoi se ruleaza din nou.

Din categoria deserturi cu capsune mai gasiti pe blog Pavlova cu caspune si tarta cu vanilie si capsune.



Rulada cu capsune

- Ingrediente:
- ***pentru pandispan:***
- 3 oua
- 70 g zahar
- 90 g faina
- 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
- 300 g capsune curatate si taiate cuburi mici
- *In plus:*
- 1 lingura ulei pentru uns hartia de copt
- zahar pudra pentru pudrat blatul

Pentru inceput incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol cerneti faina amestecata cu 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.

Adaugati amestecul de faina 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.



Rulada cu capsune

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.

Dati blatul la cuptorul incins pentru 10-12 minute pana ce este devine auriu la suprafata. Aveti nevoie de un blat deschis la culoare, deci nu depasiti acest timp. Testati blatul cu o scobitoare si vedeti daca este complet copt.

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

Pudrati zahar 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.

Dupa ce ati taiat capsunile cuburi mici, puneti-le pe un prosop de hartie si lasati-le si stergeti-le foarte usor. In felul acesta nu isi vor lasa prea mult suc in crema.



Rulada cu capsune

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.

Presarati capsunele peste toata suprafata cremei. 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, capsune proaspete si menta proaspata. La final pudrati zahar pudra pe deasupra.



Rulada cu capsune

Taiati felii cu grosimea de 1 cm si serviti pe farfuriute.



Rulada cu capsune

Este un desert foarte elegant si fin. Sunt sigura ca o sa va placa tare mult!



Rulada cu capsune