

Mucenici moldovenesti

written by Andreea



Mucenici moldovenesti moi si pufosi, insiropati cu sirop aromat, unsi cu miere si tavaliti prin nuca prajita si macinata. Astia sunt cei mai buni mucenici si cei mai iubiti de catre noi. Atunci cand eram mica preferam mucenicii muntenesti, adica cei facuti ciorba pentru ca pe cei moldovenesti nu prea ii cunosteam. Iar pe cei muntenesti ii pretuiam tare mult caci pe vremurile acelea nu se gaseau in pungi la magazine ca acum, ci mamele noastre ii faceau cu stanta aceea in forma de 8 si ii puneau la uscat inainte sa ii fiarba.



Mucenici moldovenesti

Reteta aceasta de mucenici contine lapte, oua si unt, deci acesti mucenici nu sunt de post. Daca postiti sau daca doriti o varianta vegana de mucenici, puteti folosi cu incredere reteta de aluat de la cornuri de post cu gem. Dupa ce ati format si copt mucenicii de post, ii puteti insiropa cu sirop dupa care sa ii ungeti cu miere si sa ii tavaliti prin nuca macinata, dupa indicatiile de mai jos.



Mucenici moldovenesti

Din categoria aluaturilor framantate mai gasiti pe blog gogosi cu ciocolata la cuptor, sau hencles cu prune.

- Ingrediente:
- 600 g faina pentru paine
- 40 g drojdie proaspata

- 70 g zahar
- 4 galbenusuri de ou
- 1 lingurita sare
- 50 ml ulei
- coaja de la 1 portocala
- zahar vanilat
- 220 ml lapte cald
- 100 g unt topit
- *pentru uns:*
- 1 galbenus de ou
- 1 lingura de lapte
- *pentru sirop:*
- 600 ml apa
- 200 g zahar
- 30 g zahar vanilat
- coaja de la 1 lamaie
- coaja de la 1 portocala
- esenta rom (optional)
- *pentru finisat mucenicii:*
- 70 g miere
- 150 g nuca prajita si macinata

Puteti incepe cu siropul. In momentul folosirii siropului acesta trebuie sa fie rece. Puteti face siropul si cu o zi inainte de a face mucenicii. Intr-o craticioara puneti apa si zaharul si lasati sa fiarba la foc mic pentru 10 minute. Cu ajutorul unui cutit sau a unui curatator de cartofi taiati fasii de portocala ca si cum ati coji un mar. Incercati pe cat posibil sa nu taiati si partea alba a citricelor, altfel siropul va deveni amar. Stingeti focul si adaugati coaja de lamaie si coaja de portocala. Apoi adaugati zaharul vanilat si esenta de rom. Lasati sa se raceasca complet.



Pentru aluatul de mucenici: *Puteti framanta aluatul la mana sau il puteti framanta cu ajutorul unui robot de bucatarie. Oricum ati proceda, iese la fel de bine, doar sa aveti rabdare*

sa il framantati indeajuns de mult, incat sa obtineti un aluat neted. Operatiunea de framantare dureaza cam 20-30 de minute. Intr-un castronel adaugati drojdia proaspata, dupa care amestecati-o cu o lingurita de zahar, o lingura de faina si 4 linguri de lapte cald din toata cantitatea de lapte, acoperiti cu un servetel si lasati sa dospeasca pentru 10 minute. Intr-un castron amestecati galbenusurile impreuna cu zaharul, sarea, uleiul, si coaja de portocala pana ce zaharul s-a topit.

Cand drojdia a dospit, adaugati-o peste amestecul de oua, turnati si laptele caldut si amestecati totul bine. Incepeti si adaugati treptat faina pana ce este toata incorporata. Incepeti si framantati pana obtineti un aluat moale. Apoi turnati putin cate putin unt topit in timp ce framantati pana ce terminati toata cantitatea de unt. La final trebuie sa aveti un aluat fin si matasos.



Ungeti cu putin ulei un castron incapator si puneti in el aluatul, acoperiti castronul cu folie alimentara si lasati aluatul sa dospeasca la loc cald pentru 2 ore. Alternativ, puteti face aluatul de seara si sa il lasati la frigider sa dospeasca pentru 24 de ore.

Dupa ce aluatul a dospit si si-a triplat volumul, scoateti-l din castron, framantati-l 1-2 minute ca sa scoateti aerul format dupa care puteti incepe sa formati mucenicii.

Pentru a avea mucenici egali, este bine sa cantariti bucatile de aluat. Daca vreti sa faceti mucenici mai mici, va recomand sa cantariti bucati de aluat de cate 70-80 grame. Pentru mucenici mai mari si evident, mai pufosi, puteti cantari bucati de aluat de cate 100 grame, maxim 110 grame.



Din fiecare bucata de aluat formati bile de aluat, puneti

toate bilele inapoi in bol si acoperiti-le cu folie alimentara pentru a nu se usca. Luati o prima bila de aluat, rulati-o intr-un sir lung,



uniti capetele, sigilati bine aluatul,



dupa care indoiti cercul si formati cifra 8.



Puneti mucenicii formati pe o tava acoperita cu hartie de copt si lasati-i la dospit pentru 20-30 de minute.



Incingeti cuptorul la 175 grade Celsius. Cand mucenicii au dospit, ungeti-i cu galbenusul amestecat cu lapte.

Dati mucenicii la cuptorul incins pentru 15-20 de minute pana sunt rumeni.

Cat mucenicii sunt calzi intepati-i la suprafata cu o scobitoare din loc in loc si puneti-i cu fata in jos in siropul rece ca sa se insiropeze. Lasati mucenicii la insiropat cate 10-15 secunde, nu prea mult ca sa nu se inmoaie prea tare.



Lasati mucenicii inapoi in tava cateva minute ca sa traga siropul, dupa care ii ungeti cu o pelicula subtire de miere. Mierea nu doar ca da un gust dulce si bun pe deasupra, dar actioneaza si ca un lipici si ajuta nuca macinata sa stea bine pe mucenici si sa nu cada.



Mucenici moldovenesti

La final ii tavaliti prin nuca prajita si macinata.



Mucenici moldovenesti

Am facut mucenici si mai mici care au aratat asa:



Mucenici moldovenesti

Sau mucenici mai mari care au fost mai pufosi si au aratat asa:



Mucenici moldovenesti

Toti au fost delicioși si parca nu ne-am saturat inca de ei. Zilele acestea ma apuc sa fac iar o tura ca prea buni au fost!



Mucenici moldovenesti

Portokalopita-placinta cu portocale

written by Andreea



Portokalopita-placinta cu portocale a intrat rapid in topul prajiturilor mele preferate anul trecut cand am fost in

Grecia. Desi a fost putin cam dulce pentru gustul meu, aroma portocalelor si textura acestei prajituri m-au cucerit definitiv. Atunci cand m-am intors in tara am facut si eu acasa aceasta prajitura cu mai putin zahar si a iesit minunata!



Portokalopita-placinta cu portocale

Nu am apucat sa postez la acel moment portokalopita-placinta cu portocale, insa mi-am adus aminte de ea acum cat inca mai gasiti pe piata portocale bio bune si zemoase. Pe langa aceste portocale minunate, placinta mai contine si foi subtiri de placinta si iaurt.



Portokalopita-placinta cu portocale

Din categoria placintelor, pe blog mai gasiti si placinta greceasca cu vanilie. Tot pe blog mai gasiti o minunata placinta cu iaurt si stafide sau alte placinte delicioase.

Revenind la portokalopita-placinta cu portocale, desi contine foi subtiri de placinta, nu este nevoie sa le ungeti pe fiecare cu unt cum ati face in mod normal la alte placinte. Metoda este una mult mai usoara si chiar nu este nevoie sa aveti niste foi de placinta intregi sau proaspete. In asta consta secretul acestei placinte. Foile foarte bine uscate astfel incat sa absoarba bine compozitia lichida. La prepararea acestei placinte nu am poze pas cu pas ca sa intelegeti cat mai bine cum se face, dar va puteti ghida dupa placinta cu spanac si branza de AICI la care am reusit sa fac poze in timpul prepararii.



Portokalopita-placinta cu portocale

- Ingrediente:
- pentru sirop:

- 400 ml apa
- 350g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 1 portocala
- pentru placinta:
- 500 g foi placinta
- 5 oua
- 50g zahar
- 3 portocale intregi
- 250 g iaurt
- 1 lingurita praf de copt
- 120 ml ulei
- pentru ornat:
- 1 portocala

Pentru inceput, pregatiti siropul. Spalati cu apa calda foarte bine portocala, chiar daca este bio. Cu ajutorul unui cutit curatati coaja de la portocala asa cum ati curata un mar. Stoarceti bine de tot sucul de la portocala. Intr-o cratita puneti zaharul, apa, batoanele de scortisoara, sucul de portocala si coaja de portocala. Amestecati bine, dati cratita pe foc si lasati sa fiarba timp de 10 minute pana obtineti un sirop bine legat. Lasati siropul deoparte sa se raceasca complet.



Portokalopita-placinta cu portocale

Pentru placinta, incepeti cu foile. Desfaceti foile din ambalaj. Rulati-le strans intr-un sul asa cum au fost initial. Din acest sul de foi de placinta, cu ajutorul unui cutit taiati rondele subtiri cu grosimea de 1 cm. Desfaceti foile in fasii si rasfirati-le foarte bine. Le puteti lasa pe blatul de lucru aproximativ 2-3 ore sau chiar peste noapte. Aveti nevoie ca fasiile sa se usuce complet si sa fie casante.



Portokalopita-placinta cu portocale

Daca va grabiti atunci puteti folosi 2 tavi mari de aragaz in care sa puneti fasiile si sa le dati la cuptorul cald, incins la 100 grade Celsius pana se usuca complet. Aveti grija sa nu le lasati prea mult sau sa nu depasiti temperatura indicata, altfel riscati sa se arda. Din cand in cand intoarceti fasiile de foi pe toate partile ca sa se usuce complet. Dupa ce sunt uscate complet, le puteti folosi. Cat sunt uscate, fasiile de aluat par multe si voluminoase, insa se vor incorpora in compozitie mai tarziu.



Portokalopita-placinta cu portocale

Spalati foarte bine portocalele cu apa calda. Radeti coaja celor 3 portocale si stoarceti sucul lor. Intr-un castron incapator puneti oule, zaharul, sucul si coaja portocalelor, iaurtul, praful de copt si uleiul. Amestecati totul foarte bine pana obtineti o crema lichida. In castronul cu aceasta compozitie incepeti si puneti fasiile de foi uscate. Desi prima data vor parea multe si va ganditi ca nu le veti putea incorpora pe toate in compozitie, o sa vedeti ca veti reusi cu putina rabdare. Amestecati totul foarte bine astfel incat toate fasiile de foi sa fie imbibate de compozitie.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu ulei o tava cu dimensiunile de aproximativ 23×25 cm. Turnati toata compozitia in tava, nivelati bine. Pentru topping, taiati ultima portocala in jumatate, apoi taiati fasii subtiri fiecare jumatate. Aranjati feliile de portocale pe toata suprafata placintei. Dati la cuptorul incins pentru 40 de minute pana ce placinta este rumena.



Portokalopita-placinta cu portocale

Imediat ce ati scos placinta din cuptor turnati pe deasupra siropul racit preparat dinainte. Lasati placinta sa se insiropeze pentru 2-3 ore sau cel mai bine peste noapte.

Taiati felii si serviti. Este foarte usoara si racoroasa.



Portokalopita-placinta cu portocale

Enjoy!

Tort cu ciocolata si pere

written by Andreea



Tort cu ciocolata si pere este un tort surprinzator, ciocolatos, usor si indraznet. Cam asa as putea eu sa il numesc. Tortul acesta cu pere si ciocolata s-a dorit a fi o varianta mai usoara a tortului entremet pe care l-am facut anul trecut pentru Revelion. Desi trebuia sa continui cu postarea fursecurilor de Craciun (fursecuri Linzer cu zmeura sau cornulete cu ciocolata si fistic), trebuie sa recunosc ca nu am avut timp sa termin postarea lor, asa ca am facut un mic salt catre acest tort. Pentru ca multi dintre voi m-ati rugat sa postez reteta tortului imediat ce am postat poza pe paginile de socializare, am zis ca poate va ajuta mai mult acest tort decat fursecurile :).

Torturile entremet, dupa cum am mai spus, necesita timp, rabdare si tehnici speciale, ustensile si alte ingrediente pretentioase. Asa ca am simplificat varianta unui entremet si am transformat-o intr-o varianta mai accesibila, astfel incat sa puteti sa il faceti acasa ca pe un tort obisnuit. Tortul de anul trecut a aratat asa:



Anul acesta am decis sa nu mai pun pere posate in vin rosu, ci pere posate in vin alb. Despre perele posate in vin alb am mai vorbit si in postarea la pere in foietaj. Tehnica si ingredientele sunt aceleasi, doar ca vinul este alb, ci nu rosu. Vizual, tortul cu pere posate in vin rosu este mult mai atractiv. Puteti opta si pentru varianta cu vin rosu daca doriti.

Pe scurt, acest tort contine un blat de ciocolata, un jeleu de pere posate in vin alb, mousse de ciocolata, glazura de ciocolata si bineinteles, 3 pere posate in vin alb ca decor.

- Ingrediente (pentru un tort cu diametrul de 22 cm):

- ***pentru blat:***

- 2 oua
- 80 g zahar
- 50 ml unt topit si racit
- 1 lingurita extract vanilie
- 50 ml lapte
- 100 g faina
- 30 g cacao
- 1 praf sare
- 1 lingurita praf copt
- 30 ml lichior de pere sau coniac (sau amestec de 50 ml apa+50 g zahar+1 lingurita esenta rom)

- ***pentru jeleul de pere posate:***

- 6 pere medii (neaparat) cu codita
- 700 ml vin alb sec
- 200 ml apa
- 150 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 1/2 pastaie vanilie
- 2 stelute anason

- 5 pastai cardamom
- 5 cuisoare
- 10 g gelatina + 3 linguri apa

▪ ***pentru mousse de ciocolata:***

- 2 galbenusuri ou
- 70 g zahar
- 200 ml lapte
- 10 g gelatina granule+3 linguri apa
- 200g ciocolata neagra 60% cacao
- 1 lingurita extract vanilie
- 1 lingura coniac sau rom
- 250 g frisca batuta

▪ ***pentru glazura de ciocolata:***

- 100 g ciocolata neagra 60% cacao
- 200 ml smantana dulce 35% grasime
- 3 g gelatina+2 linguri apa

Inainte de a va apuca sa faceti acest tort, luati in calcul ca este nevoie de mai mult de o zi sa il pregatiti. Mai intai pregatirea perelor care trebuie sa ia din aroma condimentelor, apoi fixarea jeleului la frigider. Cu toate acestea, puteti grabi timpul daca puneti jeleul de pere la congelator pentru a grabi fixarea lui.



Tort cu ciocolata si pere

Incepeti mai intai cu perele posate, pentru ca ele au nevoie de timp ca sa isi ia aroma din condimente. Pentru mai mult gust si o aroma mai puternica este indicat sa posati perele in vin cu o zi inainte si sa le lasati in acest vin aromat peste noapte ca sa se infuzeze bine.

Spalati bine perele, curatati-le de cotor prin partea

inferioara, avand grija sa pastrati perele intregi si coditele intacte. Curatati perele de coaja pana aproape sus de codita. Taiati perele foarte putin la baza astfel incat sa aiba o baza plata si sa poata sta in pozitie verticala.

Intr-o oala incapatoare turnati vinul si apa impreuna cu toate mirodeniile si zaharul. Asezati perele si dati pe foc pana incepe sa clocoteasca. Dati focul mic, acoperiti cu un capac etans si lasati sa fiarba la foc mic pentru 30 de minute pana ce perele sunt usor moi. Introduceti lama unui cutit intr-o para. Daca lama patrunde usor atunci perele sunt gata. Stingeti focul si lasati perele in lichidul format pentru cel putin 5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Tort cu ciocolata si pere

Scoateti perele din lichidul aromat, scurgeti-le bine si lasati-le deoparte. **3 dintre perele posate le veti pastra deoparte intr-un vas la frigider pentru ornat.** Puneti din nou pe foc oala cu vin si cu condimente si lasati sa fiarba pana ce lichidul format scade la jumatate. Eliminati restul de condimente prin strecurare si pastrati sosul format intr-un recipient. Hidratati gelatina in apa pentru 10 minute. Luati restul de 3 pere posate, indepartati coditele si tocati-le cuburi. Amestecati perele tocate cu sosul format, incalziti din nou pe foc pentru cateva secunde. Adaugati gelatina si amestecati foarte bine pana ce gelatina este complet topita.

Luati o forma de tort cu diametrul de 22, tapetati-o bine cu cateva randuri de folie alimentara, asigurandu-va ca este etans si nu curge. Turnati in tava tapetata amestecul de pere si lichid. Dati tava la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine peste noapte.



Tort cu ciocolata si pere

Pentru blatul de ciocolata: Incingeti cuptorul la 180 grade

Celsius. Intr-un castron amestecati faina, cacaoa, sarea si praful de copt, lasati deoparte. Intr-un alt castron mixati la viteza maxima oule impreuna cu zaharul pana ce isi tripleaza volumul. Adaugati untul, laptele si extractul de vanilie si amestecati din nou. La sfarsit incorporati mixul de faina si cacao. Turnati amestecul intr-o tava cu diametrul de 22 cm tapetata cu hartie de copt. Dati tava la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce blatul este copt. Lasati sa se raceasca pentru 10 minute dupa care puneti-l pe un gratar de bucatarie si lasati-l sa se raceasca complet. Nivelati blatul de tort, taind partea lui superioara. Aveti nevoie de o singura foaie de tort cu inaltimea de 3 cm. Resturile de blat le puteti consuma ca atare.

Pentru mousse de ciocolata: Hidratati gelatina in apa si lasati deoparte. Intr-o craticioara puneti la fiert laptele. Separat intr-un castron amestecati galbenusurile impreuna cu zaharul pana ce devin deschise la culoare. Adaugati in fir subtire laptele amestecand incontinuu. Turnati amestecul de lapte si galbenusuri din vas inapoi in craticioara si gatiti pana ce amestecul ajunge la temperatura de 82 grade Celsius (folositi-va de un termometru de bucatarie) sau pana se ingroasa usor, avand grija ca galbenusurile sa nu se gateasca, altfel veti obtine o compozitie cu aspect de "taiat". Turnati amestecul de galbenusuri si lapte si gelatina hidratata peste ciocolata, asteptati 2 minute apoi mixati cu un blender vertical. Daca nu aveti blender vertical puteti face acest lucru si cu un tel. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie de ciocolata lucioasa. Lasati sa se raceasca usor (temperatura sa fie suportabila la deget) si adaugati frisca batuta. Amestecati usor cu o spatula.



Tort cu ciocolata si pere

Pentru montaj: in forma de tort cu diametrul de 22 cm asezati pe margini o folie de acetat, apoi asezati blatul de tort. Cu ajutorul unei pensule insiropati blatul de tort. Scoateti

jeleul de pere din forma si asezati-l peste blatul de tort. Peste jeleul de pere turnati mousse-ul de ciocolata, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Dati tortul la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine, peste noapte.

Pentru glazura: Hidratati gelatina in apa, lasati deoparte. Incalziti frisca lichida, luati de pe foc, turnati frisca peste ciocolata, adaugati gelatina hidratata si amestecati pana ce gelatina este complet topita si obtineti o compozitie lichida.

Scoateti tortul de la frigider, eliberati-l din forma de tort, asezati-l pe un platou. Turnati compozitia de ciocolata in mijlocul tortului si lasati ciocolata sa se prelinga pe margini. Ajutati-va de o spatula, daca este cazul pentru a ghida ciocolata sa curga uniform pe margini.



Tort cu ciocolata si pere

Ornati cu cele 3 pere ramase si aschii de ciocolata.

Nota: daca nu aveti 2 forme de tort cu diametrul de 22 cm (una pentru jeleu si una pentru blat), atunci puteti coace compozitia de blat intr-o forma putin mai mare, iar dupa racirea completa a blatului sa il taiati dupa forma de 22 cm.

Cantitatile date sunt suficiente si pentru un tort putin mai mare cu diametrul de 23-24 cm, insa veti obtine la final un tort mai mic de inaltime.



Tort cu ciocolata si pere

Enjoy!

Tarta de turta dulce

written by Andreea



Tarta de turta dulce este cea mai speciala tarta pe care am facut-o pana acum. Nu ca celelalte tarte de pe blog nu ar fi si ele minunate si deosebite, dar aceasta sa va spun? Chiar deosebita! Rareori ma laud, insa de data acesata am simtit sa o fac pentru ca toti cei care au gustat din tarta au spus ca da, este una speciala.

Dupa cum bine puteti vedea, este o tarta dedicata Craciunului. Insa daca pe la vara asa va loveste pofta de turta dulce, nu cred ca e vreun pacat daca faceti tarta asta :)). Pe blog gasiti AICI o serie de tarte dulci si sarate. Stiu ca am mai multe retete de tarte dulci decat sarate, insa chiar trebuia sa o postez si pe aceasta pentru ca mi-a placut tare mult! Printre tartele postate pe blog am regasit si tarta spirala cu legume si tarta cu pere si branza albastra.



Tarta de turta dulce

Revenind la tarta de turta dulce, despre ea va spun ca are un blat obisnuit de tarta, doar ca are muulte condimente, ceea ce ii da un gust minunat, o umplutura usoara de frisca si mascarpone, iar la mijloc, un strat de gem de zmeura. Puteti opta si pentru un gem de zmeura facut in casa sau cumparat pe care sa il strecurati de samburi. Eu mi-am dorit un jeleu de

zmeura usor si fara samburi.

Pe deasupra tartei am pus figurine de turta dulce (din aluatul ramas), coacaze rosii, feliute de merisoare, puteti pune cam ce doriti pe deasupra, sau o puteti lasa asa cum este. Eu am intrat in spiritul Craciunului si atunci am ales sa o ornez putin mai mult.

- Ingrediente:
- pentru crusta:
- 220 g faina
- 2 lingurite amestec condimente pentru turta dulce (in proportii variabile: scortisoara, anason macinat, ghimbir pudra, cardamon macinat, cuisoare, coaja portocala, extract de vanilie)
- 50 g zahar
- 110 g unt rece 82% grasime
- 1 praf sare
- 1 galbenus ou
- 3-4 linguri apa rece
- pentru umplutura:
- 250 g mascarpone
- 250 ml frisca batuta
- 30 g zahar pudra
- 1 lingurita extract de vanilie
- pentru jeleul de zmeura:
- 300g zmeura congelata
- 70 g zahar
- 2 lingurite zeama lamaie
- 5 g gelatina granule+2 linguri apa rece
- pentru decor:
- fulgi migdale, coacaze rosii, merisoare, fistic, kumquat, zahar pudra, etc

Pentru inceput pregatiti aluatul: intr-un vas puneti faina cernuta impreuna cu zaharul, sarea si mixul de condimente si amestecati bine. Puneti untul rece taiat bucati si zdrobiti-l in faina pana obtineti bucatele mici de unt de marimea unui

bob de mazare. Lucrati rapid astfel incat sa nu topiti untul. In acest moment trebuie sa aveti o compositie sfaramicioasa. Adaugati galbenusul de ou si apa si framantati rapid, fara a insista prea mult, pana se leaga aluatul. Alternativ, puteti face aluatul la robotul de bucatarie. Gasiti mai multe poze pas cu pas AICI. Strangeti aluatul intr-o mingiuta pe care o aplatizati si inveliti in folie alimentara. Dati aluatul la frigider pentru o ora.



Tarta de turta dulce

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, infainati usor blatul de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul in foaie subtire. Transferati aluatul intr-o forma de tarta cu diametrul de 25 cm. Presati aluatul in tarta si taiati marginile aluatului cu un cutit. Intepati din loc in loc aluatul cu ajutorul unei furculite. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute.

Intre timp, strangeti resturile de aluat ramase si intindeti o foaie de aluat cu grosimea de 0,5 cm. Din acest aluat decupati forme de ursuleti, stelute, floricele sau ce mai doriti. Coaceti-le la cuptorul incins la 180 grade Celsius pentru 10-12 minute. Lasati-le sa se raceasca complet. Le veti folosi la ornat tarta.



Scoateti tarta de la frigider si coaceti in cuptor pentru 15 minute. Dupa acest timp, scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole si mai dati la cuptor pentru inca 15 minute pana ce aluatul este copt. Lasati crusta de tarta sa se raceasca complet.

Pentru jeleul de zmeura: Intr-un ibric puneti zmeura congelata impreuna cu zaharul si zeama de lamaie. Dati ibricul pe foc si

lasati sa fiarba 10-12 minute pana ce zmeura incepe sa se inmoaie. Hidratati gelatina granule cu apa si lasati deoparte. Strecurati zmeura intr-o strecuratoare ajutandu-va de o lingura sa o pasati foarte bine si sa obtineti un piure fin. Aruncati samburii de zmeura. Cat inca este piureul de zmeura cald adaugati gelatina hidratata si amestecati bine. Lasati jeleul sa se raceasca complet la temperatura camerei.



Tarta de turta dulce

Pentru umplutura: intr-un castron amestecati mascarpone si zaharul pudra pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati extractul de vanilie si frisca batuta si amestecati usor.

Pentru montaj: puneti crusta de tarta pe un platou de servit. In crusta de tarta puneti jumatate din amestecul de mascarpone si frisca, nivelati cu ajutorul unei spatule. Turnati jeleul de zmeura si intindeti-l pe toata suprafata tartei. Peste jeleul de zmeura puneti restul de amestec de mascarpone si frisca si intindeti bine, nivelati cu o spatula.



Tarta de turta dulce

Ornati tarta dupa cum doriti.



Tarta de turta dulce

Enjoy!

Fursecuri Linzer cu zmeura

written by Andreea



Fursecuri Linzer cu zmeura sunt cele mai elegante fursecuri pe care le-ati putea face de Sarbatori. Sunt putin mai migaloase, insa merita efortul, pentru ca pe langa faptul ca au un gust minunat, aspectul lor este minunat! In plus, le puteti umple cu ce doriti voi. Puteti pune ciocolata, nutella, gemul vostru preferat sau chiar lemon curd!



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru ca mie imi place foarte mult zmeura, eu le-am umplut cu gem de zmeura. Puteti folosi gem de zmeura facut de voi sau de bunica ;), sau puteti cumpara un borcan. Pentru mine, gemul de zmeura cumparat este prea dulce, asa ca prefer sa il prepar eu in casa. Si pentru ca acum nu aveam deloc gem de zmeura, mi l-am facut eu din zmeura congelata. O sa va las si reteta gemului mai jos.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pe langa aceste fursecuri delicioase, mai puteti pregati si alte dulciuri de rontait, retetele le gasiti aici pe blog. Va recomand cu drag cornulete cu gem de gutui, prajiturele cu nuci si cafea, biscuiti cu ovaz si unt de arahide sau delicioasele coconut macaroons.

- Ingrediente:
- 180 g unt moale
- 100 g zahar pudra
- 1 galbenus ou

- 100 g faina de migdale
- 120 g faina de grau
- 1 lingurita extract de vanilie sau zahar vanilat
- 1 lingurita esenta migdale
- 1 praf sare
- zahar pudra pentru pudrat fursecurile
- *pentru gemul de zmeura:*
- 300 g zmeura congelata
- 2 lingurite zeama lamaie
- 50 g zahar
- 1 lingurita amidon
- 2 linguri apa

Intr-un vas mixati untul moale impreuna cu zaharul pudra pana ce obtineti o crema pufoasa. Adaugati galbenusul, extractul de vanilie si esenta de rom si mixati din nou pana ce este incorporat. Intr-un castron amestecati faina de migdale, faina de grau si sarea.

Adaugati mixul peste amestecul de unt si ou si amestecati cu o spatula pana ce obtineti un aluat compact. Impartiti aluatul in 2 parti egale. Aplatizati fiecare bucata de aluat si inveliti-o in folie alimentara. Dati la frigider pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti prima bucata de aluat de la frigider. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o foaie groasa de 0,5 cm. Taiati forme de aluat dupa cum doriti. Puteti folosi forme de inimioare, stelute, braduti, sau fulgi de nea sau ce mai doriti voi. Puneti fursecurile formate pe o tava acoperita cu hartie de copt. Din resturile de aluat formati din nou o bucata de aluat pe care o intindeti din nou cu sucitorul intr-o foaie de aluat de aceleasi dimensiuni.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Scoateti si cealalta bucata de aluat de la frigider. Intindeti

si aceasta bucata intr-o foaie groasa de 0,5 cm. Taiati aceleasi forme de aluat ca si la prima bucata de aluat, doar ca de data aceasta le veti decupa in centru cu ajutorul unei forme mai mici. Spre exemplu eu am avut forme de inimioara mai mari si o forma de inimioara mult mai mica. Cu aceasta forma de inimioara mica am decupat in mijlocul inimioarei mari. Calculati astfel incat sa aveti aelasi numar de fursecuri decupate cu numarul de fursecuri intregi nedecupat. Stangeti resturile de aluat si formati o noua foaie din care decupati forme ca mai sus.

Dati fursecurile la cuptorul incins pentru 8-10 minute pana ce sunt usor aurii pe margini. Nu coaceti fursecurile mai mult pentru ca vor capata o culoare maro si nu vor mai fi asa dragute. Scoateti tava de la cuptor si lasati fursecurile sa se raceasca complet in tava. Daca le manevrati atunci cat sunt calde, riscati sa le rupeti, caci sunt foarte fragede.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru gemul de zmeura: puneti intr-o craticioara zmeura congelata impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Fierbeti pe foc mic timp de 10 minute pana ce zmeura este zdrobita. Pentru ca nu imi place ca gemul sa aiba multe seminte, eu strecor o parte din semintele de zmeura pasandu-le intr-o sita deasa. Piureul de zmeura obtinut il puneti din nou in craticioara si lasati-l sa dea in clocot. Intr-un castronel amestecati amidonul si apa pana ce amidonul este dizolvat. Turnati amestecul peste piureul de zmeura si amestecati pana ce piureul se ingroasa. Stingeti focul si lasati sa se raceasca complet.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru asamblarea fursecurilor: luati fursecurile decupate in mijloc si pudrati-le cu zahar pudra. Peste fursecurile

nedecupate puneti cate o jumatate de lingurita de gem peste care puneti fursecurile decupate. Nu puneti prea mult gem pentru ca va curge pe laturile fursecului si nu va doriti acest lucru. Apasati usor ca sa le fixati. Aveti grija cand le manevrati sa nu atingeti partea de sus cu zahar pudra :). Lasati-le 2-3 ore ca sa se fixeze, dupa care le puteti servi.

Rezista foarte bine la temperatura camerei si se pastreaza acoperite.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Enjoy!

Cornulete cu ciocolata si fistic

written by Andreea



Cornulete cu ciocolata si fistic nu sunt niste cornulete obisnuite la care v-ati putea gandii. Sunt fine si delicate si pline de ciocolata. In plus, pentru o nota si mai interesanta si o culoare frumoasa, le-am trecut pe o parte prin fistic tocat.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Va spuneam ca zilele acestea am copt foarte multe fursecuri pe care le-am daruit celor dragi. Eu una zic ca a fost o surpriza tare draguta, avand in vedere ca am incercat sa fac cat mai multe fursecuri si cat mai variate. Printre ele au fost si aceste cornulete cu ciocolata. Alte tipuri de biscuiti si fursecuri gasiti pe blog, spre exemplu delicioasele fursecuri Linzer cu gem de zmeura, sau chocolate chip cookies, sau fursecurile chinezesti cu arahide.

- Ingrediente:
- 150 g unt moale
- 100 g zahar pudra
- 1 albus ou
- 60 g cacao pudra
- 200 g faina
- 1 lingurita zahar vanilat sau extract de vanilie
- 2 lingurite esenta de rom
- 1 praf de sare
- 150 g ciocolata cu lapte
- 80 g fistic tocat

Intr-un castron mixati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati albusul de ou impreuna cu zaharul vanilat si esenta de rom, amestecati din nou. La sfarsit incorporati cacaoa si faina.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Amestecati totul bine pana obtineti un aluat compact. Strangeti aluatul intr-o folie alimentara si dati-l la frigider pentru 1 ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider. Rupeti bucati mici de aluat de marimea unei nuci si intindeti cu mainile un sul subtire de 7-8 cm. Indoiti sulul de aluat la capete si obtineti un cornulet. Repetati operatiunea si cu restul de aluat. In timpul modelarii este

posibil ca aluatul sa se inmoaie sub caldura mainilor si sa fie mai greu de modelat. Asa ca puteti scoate doar o pate de aluat din care sa modelati cornulete, dupa care sa scoateti si cealalta bucata de aluat.

Puneti cornuletele formate pe o tava acoperite cu hartie de copt. Coaceti cornuletele pentru 10 minute. Scoateti tava din cuptor si lasati cornuletele sa se raceasca complet.

Intre timp topiti ciocolata cu lapte. Intr-un bol mic puneti ciocolata cu lapte si dati-o la cuptorul cu microunde pentru 40-50 secunde. Amestecati in ciocolata dupa fiecare 10 secunde pana ce ciocolata este complet topita.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Tocati marunt fisticul si puneti-l intr-un bol. Luati un cornulet, treceti capetele lui prin ciocolata topita, dupa care prin fistic tocat. Puneti cornuletul pe o hartie de copt si asteptati ca ciocolata sa se intareasca.

Pastrati cornuletele la temperatura camerei in cutii metalice inchise.

Serviti aceste cornulete cu ciocolata si fistic alaturi de un pahar de lapte.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Enjoy!