

Prajitura cu banane

written by Andreea



Printre fructele mele preferate se afla si bananele. As fi in stare sa mananc numai banane, daca as putea :)atat de mult imi plac. Asa ca nu se putea sa nu pretez si eu aceasta prajiturica minunata cu banane. Sunt sigura ca aveti reteta si ca ati mai facut. Eu am folosit urmatoarele:

150 g unt
200 g zahar brun
3 oua
4 banane bine coapte
270 g faina
1 plic zahar vanilat
1 lingurita praf de copt
1/3 lingurita bicarbonat de sodiu
1 lingura suc de lamaie
1 praf de sare
pentru ornat ciocolata topita

In primul rand am incins cuptorul la 170 grade Celsius, apoi am amestecat ingredientele uscate, mai putin zaharul, adica: faina, sarea, praful de copt, si bicarbonatul, apoi: untul l-am taiat bucatele



peste el am pus zaharul brun si zaharul vanilat



le-am mixat bine de tot pana au devenit o crema



apoi am adaugat primul ou, am mixat bine, apoi cel de-al doilea, iar am mixat, apoi al treilea



abia acum am decojit banele, le-am rupt bucati mai mari



le-am pus in blender si peste el am pus repede sucul de lamaie ca sa nu se oxideze bananele



piureul rezultat l-am turnat peste crema de unt si oua



apoi am turnat amestecul de ingrediente uscate



compozitia am turnat-o intr-o forma de tort cu diametrul de 25 cm, am dat la cuptor pentru o ora, dupa testul cu scobitoarea



Dupa ce se raceste, putem pudra cu zahar, dar pentru ca la mine s-a crapat un pic, am optat pentru ciocolata topita, ca sa o maschez un pic ☐



am lasat-o la frigider 15 minute ca sa se intareasca si ciocolata



sectiune pufoasa
cu miezul usor umed



cu gust minunat de banane



data viitoare am sa folosesc aceasta prajiturica pe post de blat, bineinteles pentru tort cu banane ☐



Prajitura desteapta

written by Andreea



Ei, da, stiu, e netul plin de prajitura din asta, dar am zis, *why not?* hai sa o incerc si eu! Si pe bune ca nu-mi pare rau! Eu as numi-o mai degraba Prajitura lucratura la ea nu dureaza mai mult de 20 de minute (mai dureaza coptul ei vreo 45 de minute, dar nu muncesti, ci doar o pazesti, nici macar nu te obosesti sa deschizi usa cuptorului), are ingrediente de baza ale unei prajituri, nu trebuie sa alergi dupa ele pe nu stiu unde ca sa le gasesti si nici nu e *rocket science* ca sa o faci. Desteapta e pentru ca noi o turnam fara mila intr-o tava, iar ea, draguta de ea, face o magie si ne scuteste de munca si migala reusind sa-si construiasca singura un blat micut, fin si delicat, o crema supercremoasa care nu curge, nu se imprastie, nu se taie, nu se arde, si din nou un blat un piiiicut mai grosior decat cel de la baza, si mai pufos si mai fin si mai delicat decat precedentul. Gustul? O bunatate! Da, are un gust aparte de budinca, sau de crema delicioasa cu aroma de copilarie.

Iti trebuiesc urmatoarele ingrediente:

8 oua proaspete

300 g zahar

250 g unt

225 g faina
1 litru lapte caldut
2 lingurite zahar vanilat

Topesti untul si il lasi sa se raceasca



separi albusurile de galbenusuri



intr-un castron mai mare, pui galbenusurile si peste ele pui
zaharul si zaharul vanilat



amesteci bine bine pana se incorporeaza toate si isi dubleaza
volumul



peste ele torni untul topit



amesteci din nou bine de tot pana obtii urmatoarea compositie



adaugi faina cernuta



si obtii o pasta de genul acesta



apoi torni incet si cu grija laptele caldut amestecand
incontinuu



pana obtii o compozitie mai subtire decat cea pentru clatite



albusurile le bati cu un praf de sare



si le incorporezi usor in aluatul de mai sus



obtii o compozitie cam ca o smantana, nu te speria caci asa trebuie sa si fie, o torni in tava unsa cu unt si tapetata cu faina exact asa cum este



o dai la cuptorul incins cam 45-50 de minute, unii zic chiar ca si o ora, cuptorul meu coace foarte repede. Foarte important este ca in timpul coptului sa NU deschizi deloc usa cuptorului! Abia dupa cele 45 de minute poti deschide. Daca pe deasupra arata ca un pandispan si se tine de marginile tavii, atunci e gata, daca nu, o mai lasi un pic la copt. Imediat ce o scoti din cuptor, ea se va lasa un pic, asa si trebuie.



Lasi prajitura sa se raceasca complet dupa care o dai la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



o portionezi in patratele



uite ce minunata e!



harnica si desteapta, prajitura, evident!



Pofta buna! ☐

Prajitura cu prune si blat crocant

written by Andreea



O alternativa la pandispanul clasic cu fructe este si acest gen de prajitura. Eu sunt de parere ca prajitura asta cu smantana se potriveste cel mai bine cu prunele de toamna. Iar cand peste prajitura mai pui si niste fulgi de migdale, totul se transforma intr-o simfonie de vara! :))

Tava mea a fost una foarte mare, asa ca am adaptat cantitatile. Pentru o tava mai mica, puteti pune 3 sferturi din cantitate.

Ingrediente pentru o tava foarte mare 37×41 cm:

400 g faina
400 g smantana
4 oua
300 g zahar pudra
700 g prune
1 plic praf de copt
1 plic zahar vanilat
1 varf de lingurita sare

Pentru blatul crocant:

150 g faina
100 g zahar tos
100 g unt

fulgi de migdale

Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Alegem prune bine coapte, le spalam si le stergem cu un prosop curat



le taiem in doua si le lasam deoparte



Intr-un bol punem zaharul pudra



apoi adaugam 400 g de smantana, mixam totul bine, apoi am adaugam zaharul vanilat, sarea si apoi cele 4 oua incorporam incet faina amestecata cu praful de copt



Turnam compozitia intr-o tava cu dimensiunile 30cmx35 cm, unsa cu unt si tapetata cu faina



trecem prunele prin putina faina apoi le asezam peste aluatul din tava



mai presaram putin zahar pudra pe deasupra si dam la cuptorul incins pentru 30 de minute



intre timp pregatim blatul crocant:

punem intr-un castron untul, faina, zaharul tos si o parte din fulgii de migdale



amestecam repede totul cu mainile pana obtinem niste firmituri din aluat



Scoatem tava de la cuptor



presaram peste prajitura firmiturile de aluat



peste aluat am presaram restul de fulgi de migdale, mai dam la cuptor inca 15 minute



Scoatem tava din cuptor si lasam sa se raceasca complet la temperatura camerei.



Portionam prajitura in bucati generoase



Si servim cu pofta alaturi de cei dragi



Enjoy!

Baclava turceasca

written by Andreea



Sunt sigura ca marea majoritate dintre noi s-a intalnit cu acest desert mult controversat. Multi spun ca e mult prea dulce, dar tot nu se abtin sa guste macar o bucatica din dulcele pacat. Ei bun, sunt la fel de sigura ca marea majoritate dintre noi a facut acasa acest desert, deci clar, nu e strain nimanui. Eu una, nu va ascund ca mi-au trebuit mai mult decat cateva sfaturi si rabdare ca sa pregatesc acest desert. Am incercat de cateva ori si era cat pe aci sa renunt sa-l mai fac vreodata, asta pentru faptul ca mereu ieseau bucatile ori prea siropoase, ori prea uscate, ori prea subtiri. Odata cu sarbatoarea Ramadamului, o prietena de origine turca mi-a adus cateva bucatele din acest deliciu facut in casa si totodata, mi-a impartasit cateva secrete pe care si eu la randul meu am sa le impartasesc cu voi. Asa ca n-am astepta mult purces la treaba!

Mi-au trebuit urmatoarele:

2 pachete foi de placinta pentru baclava (adica in total 24 de foi)

230 g unt

300 g miez de nuca

2 linguri scortisoara

1 varf de cutit nucsoara

50 g zahar

pentru sirop:

300 ml apa plata

300 g zahar

5 linguri miere

1 jumatate de lamaie

mai intai am pregatit siropul:

apa si zaharul le-am pus pe foc 20 de minute



cand s-a format un sirop care a inceput sa se lege, am stors aceasta jumatate de lamaie si sucul obtinut l-am adaugat siropului,



am mai lasat sa fiarba inca 5 minute, apoi am oprit focul. Cand siropul s-a mai racit, am adaugat mierea



Apoi am pregatit umplutura:

nucile le-am lasat cateva minute in cuptorul incins ca sa capete o aroma mai placuta (bineinteles ca aceasta procedura este optionala!)



le-am macinat marunt si peste ele am adaugat scortisoara, nucsoara si cele 50 de grame de zahar



Metoda de preparare:

Am incins cuptorul la 180 grade Celsius. Am topit untul la foc mic



am desfacut primul pachet de foi



am uns o tava adanca cu unt si apoi am inceput sa asez in ea foile, cu ajutorul unei pensule de bucatarie am intins unt topit pe suprafata fiecarei foi de placinta



am intins astfel 10 foi de placinta (ele au constituit baza baclavalei, acesta este unul dintre secrete, sa aiba mai multe foi la baza)

a urmat apoi primul strat de nuca macinata



apoi alte 6 foi unse cu unt



din nou nuca macinata



inca 6 foi din cel de-al doilea pachet de foi



din nou nuca



a urmat ultimul strat format din 4 foi unse cu unt, insistand cu mai mult unt pe ultima foaie, din nou un secret, bine de stiut, nu mai mult de 4 foi pe ultimul strat!

baclavaua astfel formata am tinut-o la frigider pentru 40 de minute, apoi am taiat-o in patratele, untul topit ramas l-am turnat peste marginile taiate ale fiecarui patratel, in felul acesta foile din interior nu se vor usca la copt



apoi am dat-o la cuptorul incins pentru 30 de minute, a capatat o culoare aurie tare placuta



siropul format mai devreme si racit l-am turnat peste baclavaua fierbinte



am acoperit cu un prosop curat si usor umed baclavaua si am lasat-o asa pana s-a racit complet, apoi la frigider, de preferabil ar fi sa se lase peste noapte (bine inteles ca dupa cateva ore, ai casei au si dat iama in ea, n-au asteptat toata noaptea! ☹)



intre timp am pregatit si 100 g de fistic



pe care l-am curatat si l-am tocat un pic mai mare



iata primele bune! au iesit destul de inalte, dar nu foarte inalte, au avut deci 4 straturi de foi si 3 straturi de nuca, in felul acesta nici foietajul nu s-a rupt, nici bucatelele nu au iesit foarte subtiri, si tot in felul acesta, foile s-au putut lega intre ele si nu s-au desfacut unele de celelalte. iata-le in toata splendoarea lor:



cu foi usor crocante deasupra si usor moi si suculente in interior



pofta buna si spor la uns foile de baclava! ☒



Tarta cu mure

written by Andreea



Intoarsa de prin peregrinarile mele prin tara, pe drum am gasit niste mure delicioase. Pe marea majoritate le-am transformat in dulceata de mure, insa am pastrat si o parte din ele pentru o tarta. A iesit mai mult decat minunata, marturie o sta parerea nasilor nostri.

Pentru aceasta tarta am folosit urmatoarele:

pentru blat:

150 g unt

60 g zahar pudra

60 g migdale albe fara coaja maronie

1 galbenus de ou

250 g faina

1 praf sare

Si am purces la treaba:

Pentru inceput am incins cuptorul la 180 grade Celsius. Am prajit migdalele in cuptorul incins pentru 10 minute pana ce au capatat o culoare usor aurie.



apoi le-am macinat in robotul de bucatarie



Intr-un castron am mixat unutul impreuna cu zaharul



apoi am adaugat galbenusul de ou, faina si migdalele macinate



am obtinut un aluat sfaramicios pe care l-am strans intr-o
mingiuta invelita cu folie si l-am dat la frigider 60 de
minute



crema:

250 ml lapte

3 galbenusuri ou

100 g zahar tos

1 lingura amidon

1 pastaie vanilie

3 cuisoare aromate

1 lingurita coaja de portocala

250 ml frisca lichida

am pus laptele la fiert impreuna cu cele 3 cuisoare si am
despicat pastaia de vanilie



am adaugat la lapte si pastaia si semintele de vanilie si am
lasat sa dea in clocot



am scos pastaia si cuisoarele din laptele deja aromat, lasand
numai semintele

am amestecat galbenusurile cu zaharul tos si coaja de
portocala



am turnat laptele fiert peste ele si am pus totul din nou pe
foc pana s-a format un sos ca o smantana



amidonul l-am dizolvat in 3 linguri de lapte si l-am adaugat
cremei de pe foc



am lasat la foc mic pana s-a ingrosat ca o budinca si am
lasat-o pana s-a racit complet



am intins aluatul intr-o foaie mai groasa si l-am pus in tava
de tarta, l-am intepat cu furculita si peste el am pus o foaie
de copt, l-am dat la cuptorul cu foc mic 20 de minute



am mixat frisca bine de tot si am adaugat-o peste crema deja
racita



am obtinut o crema delicioasa si fina



blatul racit in tava a aratat asa



am pus crema peste el



si am nivelat-o un pic



decor:

300 g mure (din care am folosit 100 g pentru suc)

50 g zahar

2 foi gelatina

am pus cele 200 g de mure peste crema



din restul de mure am obtinut suc de mure pe care l-am amestecat cu zahar si l-am pus pe foc pana s-a topit tot zaharul, le-am strecurat intr-o strecuratoare si am pus deoparte sucul obtinut



am pus foile de gelatina la inmuiat



si le-am pus peste sucul cald obtinut



am lasat la racit si apoi am turnat sucul peste tarta de mure



Am dat tarta la frigider pentru 3 ore dupa care am taiat-o in felii



iar o feliuta arata cam asa:



Enjoy!

Crema de zahar ars

written by Andreea



Nu este crema de zahar traditionala, are unele mici modificari, dar se prepara mult mai usor si nu este nici atat de dulce. Varianta aceasta am gasit-o si la Miha (multumesc mult!) si mi-a placut tare mult. Deci iat-o:

500 ml lapte dulce rece

4 oua

1 lingurita amidon

4 linguri zahar

5 linguri zahar pentru caramel

2 pliculete zahar vanilat

Eu am procedat in felul urmatoar:

Pentru inceput am incins cuptorul la 180 grade Celsius, intr-o tigaie am topit cele 5 linguri de zahar pana am obtinut o culoare aurie



apoi am repartizat caramelul in forme mai mici



am separat albusurile de galbenusuri, galbenusurile le-am mixat bine impreuna cu cele 4 linguri de zahar si zaharul vanilat si lingurita de amidon, apoi am adaugat laptele rece



albusurile le-am batut spuma



si le-am adaugat compozitiei de galbenusuri si lapte, a rezultat o compozitie lichida:



am umplut o tavita jumata cu apa, iar in ea am asezat formele tapetate cu caramel in care am turnat compozitia



am dat la cuptor pana a fost gata, la mine au fost suficiente

30 de minute. Am lasat formele la racit, apoi le-am mai dat la frigider cam 1 ora.



este un desert racoritor, are un gust tare fin si delicat



s-ar putea sa creeze dependenta ☐

