

Tarte cu zmeură și cremă de vanilie

written by Andreea



Singura întrebare care mă bantue pe mine zilele astea este ce o să mă fac eu atunci când zmeura proaspătă nu se va mai găsi pe piață până la anul? Căci cu zmeura înghețată nu sunt deloc prietenă. Iată grija asta la o parte și va mai împărtășesc un desert cu zmeura, nu ca nu l-ați ști, dar poate vă gândiți să îl repetați acum cât încă mai găsiți zmeura proaspătă. Provocarea lunii iulie organizată de către Daiana și Cosmin a scos tot ce e mai rău din mine ☹ și m-a făcut să îmi aduc aminte iarăși de acest minunat desert.



Pentru blatul de tarte:

200 g făină

100 g unt RECE

1 galbenus ou

30 ml apă RECE

1 praf sare pentru crema:

2 galbenusuri ou

100 ml lapte

150 g zahar

30 g amidon

150 g unt

2 linguri extract vanilie sau 1 baton vanilie într-un blender amestecăm făina, untul RECE (taiat cubulețe și ținut în prealabil la congelator 20 de minute) și sarea până se formează niște firmituri, adăugăm galbenusul și apa foarte rece și amestecăm din nou până ce vedem că aluatul începe să

se formeze aluatul. Il invelim intr-o folie transparenta si il dam la frigider pentru 1 ora. (Daca nu aveti blender, atunci preparati aluatul manual, avand grija ca toate ingredientele sa fie reci si sa manuiti foarte repede aluatul, astfel incat sa nu se topeasca untul din aluat)



Intre timp pregatim crema de vanilie:

intr-o craticioara amestecam bine de tot galbenusurile cu zaharul, amidonul, dupa care turnam in fir subtire laptele. Omogenizam totul si adaugam si extractul de vanilie. Daca folositi pastaie de vanilie, despicati pastaia pe lungime cu ajutorul unui cutit, iar cu lama cutitului curatati bine pastaia de miez culegand toate semintele. Punem craticioara pe foc si fierbem compozitia la foc mic pana ce incepe sa se ingroase. Luam craticioara de pe foc, lasam sa se raceasca incet la temperatura camerei. Cand compozitia s-a racit usor, o testam cu degetul, crema trebuie sa fie calduta. In acest moment, adaugam untul si omogenizam totul.

Incingem cuptorul la 180 grade C, scoatem aluatul din frigider, taiem din el bucati de aluat



cu care tapetam formele de tarte.



Intepam aluatul din loc in loc



iar peste el punem hartiute de briose umplute cu fasole si dam tartele formate la cuptor pentru 15 minute.



Scoatem hartiutele cu fasole din tarte si mai lasam tartele la cuptor pentru inca 10 minute. Scoatem tartele din cuptor, le

lasam 10 minute sa se raceasca in forme, dupa care le scoatem din forme, le asezam pe gratar de bucatarie si le lasam sa se raceasca complet.

Umplem tartele cu crema de vanilie, iar peste punem cateva zmeurici



Presaram tartele cu zahar pudra



Ne testam singuri puterea de a rezista in fata acestor minuni si dam tartele la frigider



sau ne razgandim si le savuram imediat ☐



crema pufoasa, aromata de vanilie



si blat crocant de tarta



iar deasupra zmeura dulce acrisoara si parfumata.



Desertul perfect! ☐

Tarta cu cirese si mascarpone

written by Andreea



Pentru cine nu s-a saturat inca de cirese si tot mai gaseste pe la piata minunatele astea fructe, iata inca o idee de desert buuun si tare rapid! Am facut tarta asta acum ceva timp, si daca mai gasesc cateva cirese, o repet caci a fost tare buna! Daca totusi nu mai gasiti cirese, nu disperati! Puteti inlocui ciresele cu orice alte fructe, iese la fel de buna.

Ne trebuiesc urmatoarele (tarta cu diametrul de 24 de cm) :

pentru blat:

2 oua

100 faina

100 g zahar alb

150 g alune de padure curatate de coaja

50 ml ulei

1/2 lingurita praf de copt

1 praf sare

pentru insiropat:

50 ml apa

2 linguri zahar

1 lingurita extract vanilie

50 ml cognac de buna calitate

pentru topping:

250 g cirese

250 g mascarpone

75 g zahar pudra
200 ml frisca lichida (32% grasime)
1/2 lingurita extract vanilie

incingem cuptorul la 180 grade C, punem alunele intr-o tava si le dam la cuptor pentru 5 minute pana capata un miros placut. Le lasam sa se raceasca complet. Daca aveti prin casa alune de padure deja prajite, atunci nu le mai puneti in cuptor. Ideea e sa fie albe, nu cu coaja ca sa obtinem un blat alb.



le punem intr-un robot de bucatarie si le macinam marunt. Intr-un castron amestecam faina, praful de copt, sarea si alunele de padure macinate si lasam deoparte



Intr-un castron batem foarte bine cele doua oua intregi impreuna cu zaharul pana ce ouale se albesc si isi dubleaza volumul. Turnam in fir subtire uleiul, amestecand incontinuu.



Lasam mixerul deoparte si cu ajutorul unui tel incorporam usor amestecul de faina si alune de padure



Ungem forma de tarta cu ulei si tapetam fundul ei cu hartie de copt



Dam tava la cuptor pentru 25 de minute si facem testul cu scobitoarea. Vom obtine un blat nu foarte inalt pe care il lasam 15 minute in tava sa se raceasca usor, dupa care il scoatem si il transferam pe un gratar de bucatarie unde se va raci complet.



Pregatim siropul: intr-un ibric fierbem apa cu zaharul pana se ingroasa usor, dupa care lasam sa se raceasca complet. Adaugam extractul de vanilie si cognac-ul. Lasam ibricul deoparte

Spalam ciresele si le curatam de codite si samburi. Taiem fiecare cireasa pe din doua. Pastram cam 15 cirese intregi si frumoase pentru decor.



cu ajutorul unei furculite intepam blatul de tarta din loc in loc



insiropam blatul de tarta cu siropul format mai devreme, ajutandu-ne de o pensula de silicon



intr-un castron mixam frisca lichida pana obtinem o spuma densa. Intr-un alt castron mixam crema mascarpone impreuna cu zaharul pudra si extractul de vanilie, dupa care incorporam si frisca obtinuta. Cu ajutorul unei spatule amestecam usor ciresele taiate jumatati



punem crema obtinuta peste blatul de tarta insiropat



decoram cu ciresele intregi si dam la frigider pentru 2 ore



Putem servi! ☐



Alaturi de o ceasca de ceai



si alaturi de prieteni, evident! ☐



se pastreaza si a doua zi la fel de buna si aromata



asta daca mai rezista pana a doua zi! ☐



Enjoy! ☐



yours, Andreea ☐

Tarta cu migdale si prune caramelizate

written by Andreea



Tarta cu migdale si prune caramelizate este o tarta superba de toamna cu arome de scortisoara, migdale coapte si rom flambat.

LATER EDIT: Prajitura aceasta se afla pe blog din anul 2012 si nu as fi crezut vreodata ca o voi reedita aici. Mi-a fost atat de draga tarta aceasta incat mi-a fost greu sa ii modific pozele, desi multe dintre ele aratau jalnic. Dar pe de alta parte, simt ca merita poze mai bune pentru ca este o tarta fabuloasa!



Tarta cu migdale si prune caramelizate

La momentul acela in care am postat-o, am decis ca e mai bine sa o numesc tarta, desi nu are blat de tarta si nici nu se aseamana foarte mult cu o tarta. Daca doriti, o puteti numi si prajitura. Doar sa o faceti caci este dementiala!

Am editat si mare parte din text, caci pe vremea aceea aveam un stil copilaresc de a scrie aici ☹ si uneori mai scapam anumite detalii tehnice importante, precum dimensiunea tavii, sa zicem :). Pe vremea aceea eram atat de entuziasmata de retete si de scrierea acestora, incat nu luam in calcul toate amanuntele. Si da, intre timp, anii au si trecut, vremea blogului a apus, si altfel scrii un text la 40+ani :).



Tarta cu migdale si prune caramelizate

Revenind la tarta noastra de azi (sau... de acum 11 ani ☹), este un blat cu migdale coapte, iar pe deasupra are un topping de prune rotunde. Prunele au fost gatite in prealabil si impreuna cu sosul lor cu tot se asaza pe blat astfel incat sa insiropeze si blatul si sa il faca si mai aromat. O sa va

placa mult!

Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu prune precum: tarta cu prune si fistic, strudel cu prune si nuci, tarta cu prune si branza, galuste cu prune.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru mai multe retete si Story-uri dragute :).

Ingrediente (pentru o tarta cu diametrul de 22 cm)

▪ pentru blat:

- 250 g faina
- 200 g unt
- 150 g zahar brun
- 75 g zahar alb
- 4 oua
- 1 lingura cacao
- 250 g migdale
- 5 g praf copt (1 lingurita cu varf)
- 1 1/2 lingurite esenta rom
- 1 praf sare

▪ pentru topping:

- 1 kg prune rotunde
- 200 g zahar brun
- 150 ml suc portocale proaspat stors
- 2 lingurite unt
- 2 batoane de scortisoara
- 3 linguri cognac sau rom de buna calitate
- 1 lingurita zahar vanilat

Pregatiti blatul: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius, puneti migdalele intr-o tava si dati-le la cuptor pana cand se rumenesc usor si capata un miros placut. Scoateti-le din cuptor si lasati-le sa se raceasca complet.

Intr-un robot de bucatarie maruntiti migdalelele, dupa care le

puneti intr-un castron peste care adaugati faina, praful de sare, praful de copt si lingura de cacao.

Intr-un castron incapator amestecati untul la temperatura camerei impreuna cu zaharul brun, zaharul alb si zaharul vanilat. adaugati pe rand ouale, amestecand foarte bine dupa fiecare, dupa care adaugati si esenta de rom. cu ajutorul unui tel sau cu o spatula de silicon incorporati mixul de faina si migdale. Ungeti cu unt o forma de tort cu inel detasabil cu diametrul de 22cm, tapetati fundul formei cu hartie de copt. Turnati compozitia obtinuta in forma de tort si o dati la cuptorul incins pentru 35 -40 de minute. Scoateti blatul din cuptor si lasati-l deoparte asa cum este, in forma in care s-a copt.



Pregatiti prunele caramelizate:

Curatati prunele de samburi si taiati-le felii nu foarte subtiri. Intr-o tigaie mai mare caramelizati zaharul brun, avand grija sa nu-l ardeti. Cand zaharul s-a caramelizat si a capatat o culoare aurie, adaugati cele doua lingurite de unt, lasati sa se topeasca, dupa care turnati cu grija sucul de portocale.



Tarta cu migdale si prune caramelizate

In acest moment caramelul ferbinte va deveni tare si lipicios datorita contactului cu sucul de portocale. Amestecati cu o spatula de lemn amestecul din tigaie si usor- usor caramelul se va topi si se va transforma intr-un sos delicios. Adaugati toate prunele feliate impreuna cu zaharul vanilat si cele 2 batoane de scortisoara si lasati sa fiarba si sa fiarba toate pana ce prunele se vor inmuia putin, operatiunea aceasta dureaza cam 7, maxim 10 minute cu focul mediu spre mic. Adaugati cu grija cognac-ul sau romul, lasati sa se evapore alcoolul.



Cat timp topping-ul este cald, cu ajutorul unei linguri insiropati blatul de migdale racit folosind aproape tot sosul format. La o prima vedere, ar putea parea ca este mult sos. Turnati acest sos pe toata suprafata blatului, dupa care asezati prunele.

Lasati tarta sa se insiropeze cateva ore, sau peste noapte.



Puteti consuma tarta alaturi de un glob de inghetata cu vanilie si inca putin sos din care ati pastrat.

Enjoy!

Poza initiala din



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



am dizolvat 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
feli



iar o feliuta arata cam asa:



Enjoy!