

Savarine cu frisca

written by Andreea



Savarine cu frisca de casa cu aluat dospit. Savarine insiropate in sirop cu rom, cu frisca si jeleu de zmeura.

In curand vine 1 iunie si mereu ma apuca o nostalgie de copilarie in aceasta perioada! Anii mei de copilarie au si amintiri dulci-amare din comunism, cu bune si mai putin bune. Zile in care alimentele nu se gaseau in magazine, insa la cofetarie in unele duminici gaseai savarine.

Vedeti voi, savarina asta era ca un fel de colac de salvare pentru noi toti. Cand o gaseai in cofetarii, simteai ca a rasarit soarele in vremurile acelea cu nori pe cer. Pentru mine, savrina si kataiful de cofetarie erau cele mai bune prajituri! :).



Desi la noi in casa nu se faceau savarine, mama pregatea multe alte dulciuri cu care ne bucura si acum si pe care le-am postat si eu pe blog: budinca de macaroane, piersici fursecuri, cornulete cu rahat, nuci, placinta cu mere, prajitura cu visine.

Revenind la savarinele noastre de astazi, va las reteta asa cum am invatat sa o pregatesc eu la cursul de cofetarie. La curs, in siropul de insiropat adaugau mereu si niste rom brun. Daca serviti aceste savarine si copiilor sau nu consumati alcool, atunci eliminati romul brun complet din reteta si adaugati doar esenta de rom.



Savarine cu frisca

Aluatul este unul dospit si are nevoie de ceva timp pentru ca briosele de savarine sa se insiropeze bine. Aluatul din care sunt facute briosele de savarine este unul destul de lipicios si poate parea greu de lucrat cu el, insa nu este asa, o sa vedeti J. Mai ales daca aluatul are si o faina buna precum cea pe care am folosit-o eu: Faina alba de grau 650 Baneasa.

Pentru a obtine forma aceea specifica de savarina, eu am folosit forme speciale mici pe care le puteti gasi si online. Daca nu aveti asa ceva, sa stiti ca puteti coace briosele si intr-o forma pentru briose mici.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente (pentru aprox. 22 savarine):**

▪ ***Pentru briosele de savarine:***

- 300 g faina 650 Baneasa
- 5 g drojdie uscata
- 3 oua
- 140 ml lapte
- 120 g unt
- 70 g zahar
- 1 lingurita sare
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 2 lingurite zahar vanilat

▪ ***Pentru sirop:***

- 300 ml apa
- 200 g zahar
- 50 ml rom brun
- 50 ml esenta rom
- Coaja de la 1 portocala bio
- Coaja de la 1 lamaie bio
- 1 lingurita pasta de vanilie

▪ ***Pentru umplutura:***

- 300 ml smantana pentru frisca
- 100 g mascarpone

- 50 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- **Pentru jeleul de zmeura:**
- 150 g zmeura congelata
- 50 g zahar
- 1 lingura suc de lamaie
- 5 g gelatina pudra



Daca nu doriti sa umpleti toate savarinele deodata, va dau un sfat: briosele se pot pregati din timp si se pot congela. Atunci cand doriti savarine proaspete, scoateti de la congelator briosele, le insiropati si le umpleti. Acest pas va salveaza de pregatit aluatul, format, dospit si copt.

Pregatiti aluatul pentru briose: Puteti pregati aluatul si la un robot de bucatarie sau il puteti pregati manual. Intr-un bol incapator cerneti faina impreuna cu sarea si lasati deoparte.



Separat, intr-un bol puneti drojdia uscata impreuna cu 30 ml lapte din cantitatea indicate, 1 lingurita de zahar si 1 lingurita faina. Lasati la dospit 10 minute.



Intr-un ibric puneti restul de lapte, zaharul, zaharul vanilat si untul, dati pe foc pana ce obtineti un lichid omogen, insa aveti grija ca aceasta compozitie sa nu fie fierbinte.

In mijlocul fainii faceti o adancitura si turnati amestecul de lapte, drojdia dospita, ouale intregi si coaja rasa de lamaie. Amestecati totul cu o spatula pana obtineti un aluat moale si lipicios.



Nu va sperati, asa trebuie sa iasa! Nu e nevoie sa framantati caci oricum este greu de facut acest lucru. Acoperiti

castronul si lasati aluatul la dospit pentru 40 de minute.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intre timp, pregatiti formele de briose din inox cu margini ondulate. Repet, daca nu aveti din acestea, puteti folosi o forma de briose mici.



Ungeti formele foarte bine cu ulei, dupa care tapetati-le foarte bine cu pesemet sau faina. Acest lucru va asigura ca briosele se vor scoate usor din forme dupa coacere.



Din aluatul a dospit (care va fi tot lipicios), luati bucati de marimea unui ou si dati-le o forma rotunda. Cu mainile unse cu ulei formati bile rotunde pe care le puneti in formele tapetate.



Asezati toate formele intr-o tava si dati tava la cuptorul incins pentru 30 de minute.

Pregatiti siropul: Intr-o craticioara puneti apa impreuna cu zaharul si fierbeti timp de 10 minute. Dati craticioara la o parte, adaugati coaja de portocala, coaja de lamaie, pasta de vanilie si esenta de rom (si romul brun- alcool- daca folositi). Turnati amestecul intr-un vas incapator pentru a avea loc sa insiropati briosele.



Scoateti briosele de la cuptor si lasati-le sa se raceasca 10 minute.



Cu ajutorul unei scobitori intepati din loc in loc briosele. Puneti briosele in sirop si lasati-le sa se insiropoze bine 10-15 minute. Scoateti briosele pe o tava si dati-le la frigider pentru cateva ore sau peste noapte.



Pregatiti jeleul de zmeura: Hidatati gelatin in 2 linguri de apa. Intr-o craticioara puneti zmeura congelata impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Fierbeti totul pentru 10 minute pana ce zmeura este patrunsa. Cu ajutorul unui blender vertical pasati pana obtineti un piure. Strecurati piureul intr-o sita fina, aruncati semintele. In piureul cald de zmeura adaugati gelatina hidratata, amestecati bine si pastrati deoparte la temperatura camerei.



Pregatiti umplutura de frisca: Intr-un bol amestecati mascarpone impreuna cu zaharul vanilat, apoi incorporati frisca lichida si zaharul vanilat. Amestecati pana obtineti o compozitie pufoasa. Puneti frisca intr-un pos de cofetarie cu un dui zimtat la capat.



Montati savarinele: scoateti briosele de la frigider, cu ajutorul unui cutit ascutit taiati partea bombata de deasupra. Practic acest pas va ajuta sa aveti o baza dreapta a savarinei.



Intoarceti briosa cu partea taiata in jos. Taiati acum partea de sus a briosei (cea care a fost initial baza)-aceasta va fi practic capacul pe care il ungeti cu jeleul de zmeura. Capacul nu trebuie taiat foarte gros, ci doar atat cat sa sustina stratul de jeleu.



Ungeti capacul cu jeleu de zmeura. Daca intre timp jeleul de zmeura s-a intarit prea tare, il puteti incalzi putin la microunde.



Savarine cu frisca

Pe briosa faceti rozete inalte de frisca. Apoi asezati usor intr-o parte capacul uns cu jeleul de zmeura.



Continuati si cu celelalte savarine. Dati la frigider pentru 2-3 ore sau pana in momentul servirii.



Savarine cu frisca

Sunt delicioase si rezista la frigider 2, maxim 3 zile in caserole sau tavi acoperite.



Savarine cu frisca

Enjoy!

