

Ciocolata cu cafea si nuci

written by Andreea



Ciocolata cu cafea si nuci, bucatele delicioase de ciocolata cu 4 feluri de cafea, si nuci prajite. Un astfel de patratel iti satisface si pofta de cafea si pofta de dulce! Iubesc aceasta ciocolata si pentru faptul ca nu are atat zahar ca cea din comert, deci pot stabili singura acasa “gradul” de dulce.

Ideea pentru aceasta ciocolata mi-a venit dupa ce am postat pe blog delicioasa ciocolata cu fistic si trandafiri. Si aceea mi-a placut atat de mult, incat am decis sa merg mai departe cu aromele si texturile si sa incerc si alte tipuri de ciocolata. Asa ca... aceasta de astazi este una speciala!



Ciocolata cu cafea si nuci

Combinatia de cafea si nuci mi se pare geniala si am mai folosit-o si in alte preparate precum: prajiturele cu nuci si cafea, biscotti cu nuci si cafea sau negresa cu nuci si sos de cafea.

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

- Ingrediente:
- 500 g lapte praf
- 250 g zahar
- 150 ml espresso tare
- 2 lingurite cafea instant
- 200 g unt gras 82%
- 2 lingurite zahar vanilat
- 200 g miez nuca prajita
- Esenta de cafea (optional)

- 20 g bobe cafea
- 1 lingurita cafea macinata

Pregatiti o tava patrata cu latura de 23 cm. Puteti pregati si intr-o tava dreptunghiulara cu masuri similare. Tapetati fundul si peretii tavii cu folie alimentara sau cu hartie de copt. Lasati deoparte.

Puneti laptele praf in bolul mixerului planetar cu paleta atasata de acesta. Intr-un ibric puneti espresso si zaharul, amestecati bine si fierbeti la foc mic pentru 15 minute. Luati de pe foc, adaugati untul si cafeaua instant, lasati sa se topeasca, apoi adaugati zaharul vanilat (si esenta de cafea daca folositi) si amestecati.



Ciocolata cu cafea si nuci

Porniti mixerul la viteza mica si turnati peste laptele praf siropul format. Mixati rapid (aprox. 1-2 minute) pana ce tot siropul este incorporat si nu mai aveti urme de lapte praf uscat. . Aceasta operatiune dureaza destul de putin, deci nu insistati cu amestecatul. Vetii obtine o masa vascoasa si greu de amestecat. Miscati-va destul de repede caci ciocolata tinde sa se intareasca foarte repede.



Ciocolata cu cafea si nuci

Adaugati nucile prajite si amestecati rapid cu ajutorul unei spatule. Turnati amestecul intr-o tava 23x23 cm si intindeti in strat uniform. Presarati boabele de cafea si cafeaua macinata, apasati usor ca sa le ajutati sa se lipeasca de suprafata ciocolatei.

Va puteti ajuta de o folie alimentara pe care sa o asezati peste tava si sa presati ciocolata cu mainile, apoi cu o spatula pentru a nivela bine.

Lasati ciocolata sa se raceasca la temperatura camerei, apoi dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste

noapte.



Scoateti ciocolata din tava cu tot cu folia alimentara sau hartia de copt, asezati-o pe un tocator, indepartati folia sau hartia. Cu un cutit ascutit taiati bucati. Puteti taia cuburi, romburi sau puteti taia patrate mai mari cum am taiat eu.

Se pastreaza la frigider sau intr-un loc racoros acoperita etans cu folie alimentara. Nu o lasati neacoperita caci tinde sa se intareasca destul de tare. Rezista foarte bine in aceste conditii pentru aproximativ 2 saptamani.

Daca daruiti aceasta ciocolata, o puteti pune in pungute legate cu funda sau o puteti inveli in foi de celofan pe care sa le legati apoi cu funda.



Enjoy!

Eclere cu cafea

written by Andreea



Eclere cu cafea cu aluat crocant, crema cu cafea, glazura cu cafea. Eclere de casa minunate la gust cu multa aroma de cafea care se potrivesc perfect alaturi de o... ceasca de cafea :).

Daca ma urmariti de mai mult timp aici, stiti ca iubesc cafeaua si mai ales, deserturile cu cafea. Imi place cafeaua mai mult pentru gustul ei minunat decat pentru proprietatile

ei recunoscute :). Nu as putea refuza nicicand o cafea buna si aromata!



Eclere cu cafea

Pe blog am mai pregatit si alte deserturi minunate cu cafea precum: prajiturele cu nuci si cafea, cheesecake cu cafea, tort cu ciocolata, zmeura si cafea, biscotti cu cafea.

Nu sunt la prima incercare de a face eclere cu cafea, am mai facut si mi-au placut. Asa ca de data aceasta, am zis sa le mai fac o data si sa le pozez caci isi merita locul aici pe blog! Sunt delicioase! Si de data aceasta am folosit cu succes faina grau alba Superioara 000 de la Baneasa care a dat rezultate excelente!

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

Ingrediente (pentru 25 bucati):

- *Pentru aluatul de eclere:*

- 80 ml apa
- 80 ml lapte
- 100 g unt 82% grasime
- 1 varf lingurita sare
- 150 g faina superioara Baneasa
- 5 oua mari (220 g cantarite fara coaja)

- ***pentru crema:***

- 200 ml lapte
- 100 ml espresso tare
- 3 galbenusuri
- 150 g zahar alb
- 50 g amidon
- 1 lingurita pasta de vanilie (sau zahar vanilat)
- 200 g mascarpone
- 10 g cafea instant
- pentru glazura:

- 200 g zahar pudra
- 30 ml cafea espresso tare
- 5 g cafea instant
- boabe intregi de cafea

Pentru aluatul de eclere: Intr-o craticioara turnati apa, laptele, untul si sarea, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere.



Turnati dintr-odata toata cantitatea de faina, luati craticioara de pe foc si amestecati energic cu ajutorul unei linguri de lemn. pana ce tot aluatul se strange.



Mai dati pe foc timp de 1 minut pentru a scoate toata umezeala din aluat.



Dati craticioara la o parte sa se raceasca pentru 10 minute amestecand din cand in cand. Aici va puteti ajuta de un mixer. Folositi paleta tip frunza si amestecati cu ea compozitia pana ce se raceste.



Cand compozitia este calda, suportabila la deget, adaugati primul ou si amestecati foarte bine pana ce oul este incorporat.



Procedati la fel si cu celelalte oua, avand grija sa nu adaugati pe urmatorul pana ce primul nu este complet incorporat. La final trebuie sa obtineti un aluat moale care formeaza un V atunci cand cade de pe paleta.



Luati o punga speciala pentru patiserie, introduceti in ea un dui zimtat, taiati coltul pungii, dupa care umpleti punga cu compozitia de eclere.

Pentru coacere eclere: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Folositi tava mare a aragazului si tapetati-o cu hartie de copt. puneti in cele 4 colturi ale tavii putin aluat pentru a adera bine hartia de copt. Formati eclere lungi de 10 cm, lasand spatiu intre ele caci vor creste mult la copt.



Dati tava la cuptorul incins si coaceti la 180 grade Celsius pentru 30-35 minute. NU deschideti usa cuptorului intre timp! Eclerele au tendinta sa se lasa imediat daca sufera soc termic! Dupa 30 de minute scoateti eclerele de la cuptor si lasati-le sa se raceasca complet. Puteti face cojile de eclere si cu cateva zile inainte. Ele trebuie sa fie complet reci si uscate in momentul in care le umpleti.



Pentru crema de cafea:

Intr-o craticioara turnati laptele si espresso, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Intr-un castron puneti galbenusurile, zaharul si amidonul de porumb si amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toate se incorporeaza. Turnati in fir subtire amestecul de lapte si espresso fierbinte peste amestecul de galbenusuri amestecand incontinuu.

Turnati compozitia inapoi in craticioara si lasati sa fiarba pentru 2 minute amestecand incontinuu pana ce incepe si se ingroasa ca o budinca. Luati craticioara de pe foc, adaugati pasta de vanilie sau zaharul vanilat si amestecati bine pana este complet incorporat. Turnati compozitia intr-un castron, acoperiti compozitia cu folie alimentara, lasati la temperatura camerei pana se raceste complet, apoi dati la frigider pentru 2-3 ore.



Scoateti compozitia de la frigider, amestecati cu mascarpone si cafeaua instant si mixati bine pana obtineti o crema fina.

Puneti crema intr-un pos de patiserie in care ati pus un dui subtire.



Eclere cu cafea

Pentru glazura de cafea: intr-un bol turnati zaharul pudra. Amestecati espresso cu cafeaua instant pana ce cafeaua instant este complet dizolvata. Turnati treptat acest amestec peste zaharul din bol amestecand incontinuu. Este posibil sa nu fie nevoie de tot amestecul de cafea. Turnati treptat pana ce obtineti o compozitie lichida, dar usor vascoasa. Faceti glazura cu putin timp inainte de a glazura eclerele. Glazura are tendinta sa se usuce destul de repede, asa ca este indicat sa o pastrati acoperita cu o folie alimentara pana in momentul folosirii.



Montati eclerele. Cu ajutorul unui cutit intepati si faceti 3 mici orificii in partea de jos a cojilor de eclere (partea cu care au stat pe tava). Cu ajutorul posului de patiserie in care ati pus crema introduceti crema in cele 3 orificii create. Treceti partea de sus a fiecarui ecler prin glazura, lasati glazura sa se scurga bine de pe ecler tinand eclerul inclinat deasupra bolului de glazura.



Eclere cu cafea

Treceti usor cu degetul peste glazura pentru a forma o pelicula uniforma. Puneti eclerele pe un gratar de bucatarie.



Eclere cu cafea

Apoi pe deasupra puneti boabe intregi de cafea.



Eclere cu cafea

Pastrati eclerele la frigider pana in momentul servirii.



Sunt absolut delicioase!



Tiramisu clasic

written by Andreea



Tiramisu clasic este unul dintre cele mai usoare deserturi pe care le-ati putea face vreodata. Piscoturi insiropate in cafea, o crema lejera cu mascarpone si ceva cacao pe deasupra.

De fiecare data cand vorbesc despre Tiramisu clasic lumea se imparte in doua parti: cei care pun ou crud in crema si cei care nu pun ou deloc. Cred ca am mai povestit aici pe blog ca eu una nu mananc oua crude in prajituri si ca prefer mereu sa le pasteurizez. De plac oule crude sau mai putin gatite. Pur si simplu nu pot sa le suport. Insa daca sunt prelucrate termic, sunt super ok cu ideea si atunci le pot manca cu incredere.



De aceea nici ouale folosite in acest Tiramisu clasic nu fac abatere de la prelucrarea termica, mai ales ca de acum incolo vin caldurile si chiar nu mi-as dori un desert cu ou crud pe o vreme torida!

Sunt sigura ca fiecare dintre voi ati facut cel putin o data in viata Tiramisu, mai ales de Sarbatori, Craciun sau Paste. Vara, cel putin, este un desert genial pentru ca nu necesita coacere, iar piscoturile acelea cumparate sunt numai bune pentru blat.



Tiramisu clasic

Nu vin sa va spun aici legenda acestui desert Tiramisu caci sunt sigura ca o cunoasteti :), ci doar sa va spun ca pentru mine deserturile cu cafea sunt cele mai bune deserturi! Iubesc cafeaua si toate derivatele ei, asa ca si Tiramisu clasic face parte din aceasta categorie.

Acum multi, foaaarte multi ani, am facut acest **tort Tiramisu** fara oua, dar cu cafea solubila in compozitie. Pentru ca a fost un tort festiv, i-am pus si niste cirese in alcool.

Din categoria deserturi cu cafea mai gasiti pe blog niste prajiturele cu nuci si cafea, un cheesecake cu cafea, tort cu ciocolata si cafea, biscotti cu nuci si cafea, si bineinteles Dalgona panna cotta.

- Ingrediente:
- 250ml cafea tare preparata (rece)
- 50 ml Amaretto (sau cognac)
- 20-22 piscoturi
- 3 galbenusuri ou
- 100 g zahar
- 350g mascarpone
- 30 ml vin Marsala (optional) sau inlocuiti cu rom, cognac...
- 2 lingurite zahar vanilat sau extract de vanilie
- 250 ml frisca lichida rece
- 30 g cacao pentru pudrat

Pentru crema: pregatiti pe foc un bain marin, puneti galbenusurile de ou impreuna cu zaharul intr-un castron si puneti castronul pe bain marin. Amestecati incontinuu cu ajutorul unui tel ouale si zaharul pentru 5 minute pana ce ouale incep sa devina pufoase si se deschid la culoare. Alternativ, puteti face acest lucru si cu un mixer de mana. Luati galbenusurile de pe foc si continuati sa mixati pana ce galbenusurile isi dubleaza volumul si obtineti o spuma aerata

si usoara.



Tiramisu clasic

Adaugati mascarpone, vinul Marsala si zaharul vanilat. Incorporati totul bine pana obtineti o crema. Bateti frisca lichida pana obtineti o spuma densa si incorporati frisca in crema de mascarpone.

Pentru montat: intr-un castron sau o farfurie adanca puneti cafeaua rece impreuna cu Amaretto si amestecati bine. Treceti foarte rapid piscoturile prin amestecul de cafea si puneti-le intr-o tava, asezandu-le unul langa celalalt. Nu inmuati prea mult piscoturile in cafea, caci se vor imbiba prea tare cu lichid si nu vor sustine Tiramisu. Deci treceti rapid de tot un piscot pe o singura parte prin cafea, dupa care il asezati imediat in tava.



Tiramisu clasic

Dupa ce ati pus primul strat de piscoturi turnati peste ele o jumătate din crema de mascarpone. Nivelati bine cu ajutorul unei spatule si continuati cu al doilea strat de piscoturi inmuiate rapid in cafea.



Tiramisu clasic

Pentru un aspect mai frumos, puteti pune restul de crema intr-un pos cu dui rotund si sa faceti mici globulete de crema pe deasupra. Daca nu aveti rabdare sau nu vreți un Tiramisu atat de pretentios :), atunci puneti restul de crema pe deasupra piscoturilor si nivelati bine cu o spatula.

Dati Tiramisu la frigider pentru 6 ore sau cel mai bine peste noapte. Va sfatuiesc ca abia inainte de a servi Tiramisu sa il pudrati pe deasupra cu cacao. Stand la frigider cacaoa trage umezeala si nu are un aspect placut.

Prin urmare, inainte de a servi Tiramisu clasic, pudrati-l cu

cacao. Serviti alaturi de cei dragi!



Tiramisu clasic