

Placinta cu mere de post

written by Andreea



Placinta cu mere de post cu blat fraged si pufos, umplutura aromata de mere cu scortisoara. Un dulce vegan de post potrivit pentru orice ocazie sau ca desert usor si aromat.

Placinta cu mere este poate cel mai raspandit dulce la noi intara pentru ca are ingrediente putine, se face usor si mai ales, multi dintre noi o asociem cu dulcele copilariei.



Desi pe blog am si o varianta de placinta cu mere cu ingrediente „de dulce”, astazi m-am gandit sa va las aici si varianta de post ☺.

Tot pe blog mai gasiti si alte deserturi de post precum: gogosi cu banane de post, prajitura cu ciocolata si cocos de post, cornulete cu magiun si nuci de post, tort cu ciocolata de post.

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

Ingrediente pentru placinta cu mere de post:

- (tava de aproximativ 23x25 cm)
- Pentru aluat:
 - 500 g faina
 - 70 g zahar pudra
 - 50 g amidon
 - 10 g praf de copt
 - 1/2 lingurita sare

- 100ml ulei
- 130 ml apa minerala
- 1 lingura otet
- Pentru umplutura de mere:
 - 1,8 kg mere
 - 100 g zahar
 - Sucul de la 1 lamaie
 - 30 g amidon
 - 2 lingurite zahar vanilat
 - 2 lingurite scortisoara pudra

Pentru umplutura:

Curatati de coaja si cotor merele, dati-le pe razatoarea cu ochiuri mari. Intr-un prosop stoarceti bine merele rase de sucul lor.

Puneti merele rase si stoarse intr-o cratita impreuna cu zaharul, amidonul si sucul de lamaie si fierbeti totul pana ce merele sunt calite si usor moi. Stingeti focul, adaugati zaharul vanilat si scortisoara, amestecati bine. Lasati deoparte.

Pentru aluat: intr-un bol puneti faina, zaharul, amidonul, sarea si praful de copt. Adaugati apoi apa minerala, uleiul si otetul. Amestecati si framantati pana obtineti un aluat neted. (Daca aluatul e prea uscat, mai adaugati 1-2 linguri apa minerala).



Impartiti aluatul in 2 parti egale si lasati 15 minute sa se odihneasca.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intindeti o bucată de aluat pe dimensiunea tavii, asezati foaia de aluat in tava, intepati cu o furculita din loc in loc.



Puneti merele calite, nivelati bine. Intindeti si cea de-a doua foaie, asezati-o peste merele calite, intepati din loc in loc cu furculita.

Dati tava la cuptorul incins pentru 35-40 minute.



Lasati placinta cu mere de post sa se raceasca complet. Taiati si pudrati cu zahar.



Este o placinta atat de buna incat nici nu ai zice ca contine ingrediente vegane!



Aluatul se pastreaza moale si pufos pentru mai multe zile



Enjoy!

Tarta cu smochine

written by Andreea



Tarta cu smochine cu aluat fraged de tarta, umplutura cu gem proaspata de smochine, mousse de smochine, frisca si smochine proaspete. O tarta absolut minunata si colorata!

Nu va mai povestesc si despre culoarea superba a smochinelor! Atunci cand am pregatit aceasta tarta, nu mi-am inchipuit ca

va iesi atat de colorata! Culoarea gemului de smochine m-a cucerit definitiv! Desigur, conteaza mult si ce smochine folositi! Unele smochine au miezul roz-rubiniu, iar altele au miezul mai galbui si mai deschis la culoare.



Pentru aluatul de tarta am ales sa folosesc pe langa faina, unt, ou si migdale macinate. De aceea crusta de tarta a iesit un pic mai inchisa la culoare, dar si pentru ca am copt eu crusta putin mai mult ☺.



Pe blog mai gasiti mai multe tarte dulci sau sarate. Va las mai jos o parte dintre sugestii: Tarta cu mere si crema de vanilie, tarta cu capsune si ciocolata, tarta cu pere si scortisoara, tarta cu naut si ciuperci, tarta cu praz si naut.

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

- **Ingrediente (pentru o tarta cu smochine cu diametrul de 22 cm):**

- 265 g faina
- 150 g unt rece taiat cuburi
- 100 g migdale coapte si macinate
- 100 g zahar pudra
- $\frac{1}{2}$ lingurita sare
- 2 oua batute

- **Pentru crema de smochine:**

- 500 g smochine proaspete
- 100 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- 1 baton scortisoara
- 5 g gelatina +2 linguri apa rece

- **Pentru mousse de smochine:**

- 300 ml frisca lichida rece
- Jumatate din cantitatea de crema de smochine de mai sus

- **Pentru topping:**

- 200 g frisca lichida rece 35% grăsime
- 50 g mascarpone
- 70 g zahar pudra
- 1 lingurita pasta de vanilie
- Smochine proaspete
- Menta proaspata
- Migdale intregi coapte

Pregatiti mai intai aluatul fraged: incingeseti cuptorul la 170 grade Celsius. In bolul unui mixer planetar puneti faina peste care adaugati migdalele coapte si macinate, zaharul pudra, sarea si untul rece. Folositi paleta frunza si mixati totul pana obtineti un aluat de consistenta nisipului.

Porniti din nou mixerul si turnati in fir subtire, treptat ouale batute. Dupa ce ati incorporat ouale, aluatul incepe sa se adune si sa se formeze o masa compacta. Scoateti aluatul din bol, asezati-l pe o hartie de copt, acoperiti cu o alta hartie de copt. Cu autorul unui sucitor intindeti intre cele doua harti de copt o foaie subtire de 2,5 mm. Dati foaia de aluat la frigider pentru 30 de minute.

Asezati foaia de aluat in forma de tarta si captusiti forma de tarta cu aluat. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Din restul de aluat formati bilute mici de marimea unei nuci.

Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute. Scoateti tarta de la frigider, asezati-o pe tava mare a cuptorului, iar langa ea asezati micile bile de aluat. Bilele de aluat vor deveni biscuitii pentru topping. Coaceti in cuptor pentru 15 minute. Scoateti pe un gratar de bucatarie biscuitii si lasati-i sa se raceasca complet. 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.



Pregatiti crema de smochine: Hidratati gelatina in 2 linguri de apa rece, lasati la hidratat 10 minute. Taiati smochinele cubulete, puneti-le intr-un vas impreuna cu zaharul si sucul de lamaie si batonul de scortisoara. Dati pe foc si fierbeti 15 minute pana ce smochinele sunt moi si patrunse. Veti obtine o crema cu bucatele de smochine,(daca doriti sa fie mai fina, atunci o puteti pasa cu un blender vertical). Indepartati batonul de scortisoara, adaugati gelatina hidratata si amestecati bine pana ce este complet topita. Lasati crema deoparte acoperita pana ce ajunge la temperatura camerei. Impartiti crema de smochine in 2 parti egale. O parte o veti folosi pentru baza tartei, iar cealalta parte de crema o veti incorpora in frisca pentru a obtine mousse.



Pregatiti mousse-ul de smochine: Intr-un bol mixati frisca lichida pana ce obtineti o spuma usoara. Turnati cealalta jumata de crema de smochine si amestecati usor pana ce se incorporeaza complet.



Montati tarta cu smochine: Puneti pe platoul de servit crusta de tarta. La baza tartei turnati jumata din cantitatea de crema de smochine. Nivelati bine si dati la frigider aproximativ 15-20 de minute pana ce crema incepe sa se intareasca. Pe deasupra mousse de smochine, nivelati totul bine cu o spatula. Dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte.



Pregatiti frisca: Intr-un vas bateti frisca lichida rece pana obtineti o spuma usoara, adaugati mascarpone, zaharul pudra si pasta de vanilie. Continuati sa mixati pana obtineti o compozitie spumoasa. Puneti compozitia intr-un pos de cofetarie in care ati pus un dui rotund si dati la frigider

pana in momentul ornarii.



Montati topping pentru tarta cu smochine: Cu ajutorul posului formati mici "gramajoare" de frisca din loc in loc. (Daca nu aveti timp de ornat, puteti pune frisca direct peste mousse si sa o nivelati cu o spatula sau sa creati usoare "valuri" cu marginea spatulei). Pe deasupra puneti biscuitii copti anterior, sferturi de smochine, migdale coapte si frunze proaspete de menta.



Aceasta tarta cu smochine tare gustoasa, cu o culoare superba si un aspect fenomenal!



Enjoy!

Cheesecake copt cu zmeura

written by Andreea



Cheesecake copt cu zmeura este absolut superb la gust. Blat din biscuiti digestivi, umplutura cremoasa de branza, zmeura, sos de zmeura si pe deasupra zmeura proaspata.

Stiu ca va place un cheesecake bun facut in casa, fie ca este el copt, fie ca este fara coacere. Un cheesecake bun trebuie sa nu fie extrem de dulce, sa fie cremos la interior, sa contina si fructe dulci acrisoare, astfel incat sa fie echilibrat.

De data aceasta am zis sa va aduc un cheesecake copt, insa foarte proaspăt și super apetisant! Dacă îl pregătiți acasă și daruiti cuiva acest cheesecake copt cu zmeura, eu zic că este cel mai frumos cadou pe care îl puteți face!



De-a lungul timpului am strâns aici pe blog o serie de rețete de cheesecake cu diferite arome și gusturi, astfel încât să nu ne plăcăsim niciodată de ele. Puteti gasi din categoria cheesecake fară coacere: cheesecake cu afine și ciocolata alba, cheesecake cu caramel și nuci, cheesecake Peach Melba. Dar gasiti pe blog și cheesecake copt clasic sau cheesecake copt cu mere și caramel.

Nu uitati că ma puteti gasi și pe Instagram pentru alte rețete și Stories dragute :).

- **Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 20 cm:**
- *(pentru un cheesecake mai mare cu diametrul de 23-25 cm dublati cantitatile)*
- *pentru blat:*
- 300g biscuiti digestivi
- 150 g unt topit și racit
- *pentru umplutura:*
- 500 g crema de branza Philadelphia
- 200 g mascarpone
- 130g zahar alb
- 4 ouă
- 50 g amidon (de porumb sau de cartof)
- 150 g smantana acra
- 2 lingurite extract de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie bio
- 200 g zmeura proaspata
- *pentru sosul de zmeura:*
- 300 g zmeura proaspata
- 100 g zahar alb
- Sucul de la $\frac{1}{2}$ lamaie

- 1 lingurita zahar vanilat
- *Pentru topping:*
- 250 g zmeura proaspata
- Menta proaspata

Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. **Pregatiti blatul pentru cheesecake:** intr-un blender puneti biscuitii si porniti blenderul pentru cateva secunde pana ce obtineti o compozitie nisipoasa. Adaugati untul topit si amestecati din nou cateva secunde.

Turnati compozitia intr-o tava cu fund detasabil tapetata pe exterior cu folie de aluminiu, presati cu podul palmei compozitia astfel incat sa obtineti un blat compact.



Pregatiti umplutura: intr-un bol incapator puneti crema de branza, mascarpone si zaharul alb si amestecati totul foarte bine pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. La sfarsit adaugati amidonul, smantana acra, extractul de vanilie, coaja de lamaie si amestecati din nou. Turnati compozitia peste blatul din tava. Pe deasupra presarati din loc in loc zmeura proaspata.



Coaceti cheesecake: puneti tava cu cheesecake pe tava mare a cuptorului, iar langa cheesecake asezati un vas mic cu apa cloicotita. Aburii formati vor ajuta cheesecake sa capete o textura cremoasa si usoara. Coaceti la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Stingeti cuptorul, mai lasati cheesecake in cuptor pentru 10 minute dupa care il scoateti afara. Pe margini cheesecake va fi mai ferm, iar in mijloc usor moale. Lasati sa se raceasca complet, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pentru sosul de zmeura: intr-un vas inalt puneti zmeura

impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si zaharul vanilat. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecuati compozitia printre-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.



(Puteti folosi si zmeura congelata daca doriti. Veti obtine o cantitate mai mica de sos deoarece o parte din apa se va evapora in timpul fierberii, dar va fi de ajuns pentru un cheesecake mic. Procedati asa: intr-o craticioara puneti zmeura impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si zaharul vanilat. Dati craticioara pe foc si fierbeti la foc mic pentru 10 minute pana ce zmeura este usor gatita. Pasati totul cu ajutorul unui blender vertical. Strecuati compozitia printre-o sita fina, obtinand astfel un sos catifelat.)



Montati cheesecake copt cu zmeura: scoateti cheesecake racit din forma de copt, asezati-l pe platoul de servit, pe deasupra puneti sosul de zmeura (nu este nevoie sa-l puneti pe tot daca vi se pare ca este prea mult. Ideea este sa aveti sos in mijlocul cheesecake-ului, fara a da si pe margini). Pe deasupra asezati zmeura proaspata si frunzele de menta proaspata.



Acest cheesecake copt cu zmeura este probabil cel mai bun cheesecake pe care l-am facut vreodata si cu siguranta o sa-l mai fac.



Enjoy!

Tort cu caise si ciocolata

written by Andreea



Tort cu caise si ciocolata cu blat de biscuiti, gem de caise, crema de ciocolata, glazura, crema de caise si caise proaspete. Un tort Sacher reinterpretat mult mai usor de facut.

Mi-am dorit de multe ori sa incerc sa fac acasa tort Sacher de la zero, mai ales ca este un tort clasic si cu arome deosebite. Insa pana acum nu m-am incumetat sa il fac.



Cum aveam multe caise prin casa, am zis totusi sa pregatesc ceva cu ele, dar mai usor si fara coacere. Si a iesit acest superb tort la care nici nu speram! In mare parte seamana cu totul Sacher, insa este fara coacere, iar pe deasupra, pentru un aspect dragut am facut si o crema de caise si am pus si caise proaspete.

Va promit ca se face usor, chiar daca are mai multe straturi si crema deasupra.

Daca aveti o dulceaata buna de caise prin casa folositi-o cu incredere. Daca aveti mai multe caise, puteti sa pregatiti rapid o dulceaata pe care sa o folositi la acest tort.

Pe blog mai gasiti si alte retete cu caise precum: tort cu caise, budinca de orez cu caise sau prajitura cu caise si fistic.

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

Pentru un tort cu caise si ciocolata cu diametrul de 20 cm.
Pentru un tort mai mare, cu dimensiunea de 22 sau 24 cm
dublati cantitatile.

▪ *pentru blat:*

- 250g biscuiti cu ciocolata
- 150 g unt topit si racit
- Pentru umplutura de caise:
- 300 g dulceaata de caise
- 5 g gelatina

▪ *Pentru dulceaata de caise:*

- 1 kg caise coapte fara samburi
- 200 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie

▪ *Pentru crema de ciocolata:*

- 400 ml frisca lichida
- 200 g ciocolata neagra
- 1 lingurita extract de vanilie
- 7 g gelatina granule

▪ *Pentru glazura de ciocolata:*

- 30 g cacao pudra
- 50 ml apa
- 50 ml smantana lichida
- 100 ml lapte
- 70 g zahar
- 70 g ciocolata neagra
- 5 g gelatina granule

▪ *Pentru crema de caise:*

- 150 ml frisca lichida
- 50 g umplutura de caise

Pregatiti blatul: Maruntiti biscuitii cu ciocolata cu ajutorul unui blender pana obtineti o pudra. Turnati pudra intr-un bol si turnati untul racit. Amestecati bine si puneti compozitia pe fundul unei tavi cu inel si fund detasabil. Presati compozitia cu ajutorul unei linguri si nivelati bine. Dati

tava la frigider pana in momentul folosirii. Pentru a va fi mai usor sa scoateti la final tortul din forma, puneti pe margini o folie de acetat. (Gasiti folie de acetat online pe site-urile pentru cofetarie si patiserie)



Pentru umplutura de caise: hidratati gelatina in 2 linguri de apa rece. Lasati 10 minute deoparte. Puneti dulceata de caise intr-un bol si cu ajutorul unui blender vertical pasati pana obtineti o crema fina. Topiti gelatina setand cuptorul cu microunde la 10 secunde. Turnati gelatina peste dulceata amestecati foarte bine si turnati peste blatul de biscuiti. (NU uitati sa pastrati 50 g pentru crema de caise de la final!!) Dati la frigider pentru 30 de minute pana ce stratul este intarit si ferm la atingere.



Daca nu aveti o dulceata de caise buna in casa, puteti sa o pregatiti voi din timp. Mie imi place sa o pregatesc acasa pentru ca este mai putin dulce si are un gust acrisor si parfumat. Eu pregatesc dulceata de caise astfel: pun jumatatile de caise fara samburi intr-un vas impreuna cu sucul de lamaie. Las sa fierba amestecand la inceput mai des pentru 20-30 de minute pana ce sucurile incep sa se reduca. Apoi adaug zaharul si mai fierb la foc foarte mic inca 10-15 minute pana ce incepe sa se lege. Pentru ca aici am o cantitate mai mica de caise, timpii de gatire sunt mai mici.

Pentru crema de ciocolata: Hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati deoparte. Puneti ciocolata rupta bucati intr-un bol rezistent si lasati deoparte. Turnati frisca lichida intr-un ibric si dati pe foc pana ce incepe sa se infierbante. Turnati frisca peste ciocolata din bol, apoi adaugati gelatina hidratata si extractul de vanilie. Lasati 2 minute pentru ca ciocolata sa se inmoiaze usor. Cu ajutorul unui blender vertical pasati totul pana obtineti o compositie fina. Turnati compositia peste stratul de dulceata de caise intarit si dati din nou la frigider. Lasati 5-6 ore sau cel mai bine peste

noapte.



Pentru glazura de ciocolata: hidratati gelatina in 2 lingri de apa, lasati deoparte. Puneti restul ingredientelor intr-un vas si dati pe foc. Fierbeti aproximativ 5 minute la foc mic amestecand incontinu pana incepe sa se lege ca un sirop gros. Luati de pe foc si lasati sa se racoreasca 5 minute. Adaugati gelatina hidratata, amestecati din nou foarte bine si strecurati printre-o sita fina. Asezati folie alimentara direct peste glazura (nu peste vasul in care sta!) astfel incat folia sa aiba contact direct cu glazura si lasati sa se raceasca complet. Daca in momentul folosirii glazura este prea intarita, o puteti reincalzi usor pe baie de aburi.

Pentru crema de caise: intr-un bol bateti frisca pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati umplutura de caise si amestecati. Puneti compozitia intr-un pos de bucatarie in care ati pus un dui in forma de stea.



Montati tort cu caise si ciocolata: scoateti tortul de la frigider. Indepartati inelul tortului si folia de acetat. Transferati tortul pe un platou sau o farfurie. Asigurati-v-a ca crema de ciocolata este bine intarita. Turnati incet glazura in mijlocul tortului si pe margini. Dati la frigider pentru 10 minute pentru a se intari usor glazura.



Peste glazura spritati din loc in loc rozete din crema de caise. Peste rozete puneti felii proaspete de caise.



Taiati tortul cu un cutit ascutit trecut prin apa fierbinte si sters apoi cu un servet pentru a obtine felii frumoase.



Enjoy!

Tort cu caise

written by Andreea



Tort cu caise este un tort absolut senzational, de vara cu multe caise si ciocolata alba. Este usor de pregatit, fresh, cu multe arome de cardamom, portocale, fistic si vanilie.

Ideea acestui tort a pornit de la un cheesecake, insa este atat de frumos si festiv, incat l-am numit tort ☺. Iubesc caisele in toate formele lor, iar acest tort nu poate decat sa exprime iubirea pentru ele.

Pe scurt, acest tort cu caise are: la baza are un blat rapid de biscuiti cu unt si fistic (voi puteti alege sa faceti un blat de pandispan, spre exemplu, daca nu doriti blat de biscuiti), dupa care un strat cu piure de caise caramelizate si ciocolata alba. La final, mascarpone, zahar si putina frisca, iar pe deasupra caise caramelizate la cuptor.



Caisele caramelizate sunt ceva divin! O sa va placa tare mult! Ideea aceasta de caise o puteti folosi si la alte deserturi usoare de vara. Le puteti consuma ca atare alaturi de putina frisca si un biscuite, spre exemplu. Sau peste clatite, sau pancakes. Si in multe alte deserturi!

Pe blog mai puteti gasi si alte idei de tort precum: tort Padurea Neagra, Tort de clatite cu lamaie si mac, tort cu trufe de ciocolata si portocale, tort cu cocos si fructe de padure

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :). Tot aici puteti vedea si video pentru aceasta reteta.

Din ingredientele de mai jos eu am obtinut un tort cu caise mic, cu diametrul de 18 cm. Pentru o forma de tort de 22-24 cm, dublati cantitatile.

- **Ingrediente:**

- **Pentru blat:**

- 250 g biscuiti digestivi
- 80g unt topit si racit
- 80 g fistic tocata

- **Pentru caisele caramelizate:**

- 10 caise proaspete taiate jumatati
- Coaja si sucul de la 1 portocala netratata
- 70 g zahar
- 10 pastai cardamom
- 1/2 pastaie vanilie

- **Pentru stratul de caise:**

- 7 caise caramelizate (14 jumatati caise coapte cu siropolul format)
- 300 ml frisca lichida
- 200 g ciocolata alba
- 10 g gelatina granule

- **Pentru stratul de mascarpone:**

- 250 g mascarpone
- 30 g zahar pudra
- 50 ml frisca lichida
- 1 lingurita zahar vanilat

- **Pentru topping:**

- 3 caise caramelizate (6 jumatati cu putin sirop)
- Fistic tocata



Pregatiti caisele caramelizate: Incingeți cuptorul la 180 grade Celsius. Într-o tava puneti caisele taiate jumătati peste care presarati zaharul, pastaile de cardamom, pastaia de vanilie. Cu ajutorul unei ustensile pentru curatat cartofii taiati coaja portocalei, astfel incat sa aveți fasii mari. Puneti cojile de portocala peste caise, apoi stoarceti sucul portocalei peste caise. Dati la cuptorul incins pentru 25-30 de minute. Aveți nevoie de caise moi dar si ferme care sa isi pastreze forma atunci cand le puneti pe tort.



Scoateti tava cu caise de la cuptor si lasati sa se raceasca complet. Puteti face acest lucru de cu seara, sau cu o zi inainte, pastrati tava cu caise la frigider pana in momentul folosirii.



Intre timp, pregatiti blatul de biscuiti: intr-un robot de bucatarie maruntiti biscuitii digestivi pana obtineti o compozitie nisipoasa. Turnati compozitia intr-un bol, peste care adaugati untul topit si racit si fisticul tocata. Turnati amestecul intr-o tava cu fund detasabil cu diametrul de 18 cm. Nivelati compozitia si presati usor cu ajutorul unei linguri sau cu fundul unui pahar. Dati tava la frigider pana ce pregatiti compozitia.



Pregatiti stratul de caise: Hidratati gelatina granule in 3 linguri de apa.

Intr-un bol puneti frisca lichida si dati la cuptorul cu microunde pentru 1 minut pana ce frisca se incalzeste bine. Peste ea puneti ciocolata alba rupta bucati. Lasati 1 minut, dupa care adaugati gelatina hidratata, amestecati bine cu un tel sau cu ajutorul unui blender vertical.



Din tava cu caise caramelizate indepartati coaja de portocala

si boabele de cardamom. Pastaia de vanilie o puteti pastra pentru la final la décor.



Pastrati deoparte 6 jumatati de caise si 1-2 linguri de sirop pentru topping. Puneti restul de caise caramelizate (14 jumatati) intr-un bol cu restul de sirop. Cu ajutorul unui blender vertical pasati caisele.



Turnati piureul de caise peste amestecul de frisca si ciocolata alba. Amestecati bine cu ajutorul unui tel.



Montati totul: Scoateti de la frigider forma de tort cu blat. Pe margini puneti o folie de acetat pentru a va fi mai usor sa scoateti tortul din forma la final. In forma pregatita turnati amestecul de caise, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pregatiti stratul de mascarpone: intr-un bol puneti mascarpone impreuna cu zaharul, frisca lichida si zaharul vanilat. Mixati pana obtineti o compozitie usoara si aerata.



Pe deasupra asezati cele 6 jumatati de caise caramelizate pastrate impreuna cu putin sirop.



La final presarati fistic tocat. Ca décor mai puteti pune si pastaia de vanilie.



Acest tort cu caise este un tort absolut minunat!



Aromele sunt de-a dreptul superbe!



Caisele caramelizate sunt divine! O sa va placa mult de tot!



Enjoy!

Pasca cu lamaie

written by Andreea



Pasca cu lamaie cu aluat fraged, textura pufoasa si gust proaspat de lamaie. Un desert usor care merge perfect dupa o masa copioasa de Paste.

Daca doriti ca anul acesta sa incercati o idee noua de Pasca, va propun aceasta combinatie care o sa va placa tare mult! Aluatul fraged, umplutura cu stafide si crema de lamaie se potrivesc atat de bine!

De data aceasta am ales sa pregatesc un blat fraged pentru ca este mai usor de facut si pentru o textura mai interesanta. Pentru blat am ales faina alba superioara 000 de la Baneasa si mi-a placut tare mult cum a iesit textura! Pentru aluaturile fragede nu avem nevoie de faina cu procent prea mare de proteina, iar faina de la Baneasa este perfecta pentru ele!



Pe blog v-am lasat mai multe tipuri de Pasca incepand de la cea clasica, Pasca cu aluat de cozonac, Pasca fara aluat, pana la Pasca cu ciocolata sau Pasca cu nuci si caramel.

Pasca mea de astazi este mai mica, de doar 20 de cm. Daca

doriti sa faceti o pasca mai mare, de 24-26 cm, sa zicem, dublati cantitatile.

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

Ingrediente (pentru o Pascacu lamaie de 20 cm):

▪ Pentru blat Pasca cu lamaie:

- 350 g alba superioara 000 Baneasa
- 180 g unt rece (82% grasime)
- 50 g zahar pudra
- 1/3 lingurita sare
- 1 ou
- 50 ml lapte

▪ Pentru umplutura Pasca cu lamaie:

- 400 g branza de vaci bine scursa
 - 120 g zahar
 - 2 oua
 - 50 g stagfide hidratate (in apa cu putina esenta de rom)
 - 50 g coaja de lamaie confiata
 - 120 g smantana acra 25% grasime
 - 30 g gris
 - 2 lingurite zahar vanilat
 - Coaja rasa de la 1 lamaie netratata bio
- Pentru crema de lamaie:**

- 100 ml suc proaspal de lamaie
- Coaja rasa de la 1 lamaie bio netratata
- 100 g zahar
- 3 galbenusuri de ou
- 2 lingurite zahar vanilat
- 70 g unt rece taiat bucati

Pentru décor: flori comestibile, oregano proaspal (sau menta proaspata), oua de ciocolata



In vasul unui blender cerneti faina, adaugati zaharul pudra si sarea.



Porniti blenderul pentru cateva secunde pana obtineti un blat nisipos.



Adaugati oul si laptele si mixati din nou pentru cateva secunde.



De data aceasta veti obtine un blat mai putin nisipos si care este usor modelabil.



Strangeti aluatul intr-o bila si dati la frigider pentru 30 de minute.

Intre timp, pregatiti umplutura pentru Pasca cu lamaie: intr-un castron puneti branza dulce bine scursa, zaharul si ouale, amestecati bine. Adaugati stafidele hidratate, smantana, coaja de lamaie confiata, grisul, zaharul vanilat si coaja rasa de lamaie. Amestecati totul bine pana obtineti o componozitie omogena.



Scoateti aluatul de la frigider. Impartiti aluatul in 2 parti inegale: 3 sferturi din aluat si un sfert de aluat. Din partea mai mare de aluat intindeti o foaie cu grosimea de 0,3 cm. Cu ajutorul formei de copt rotunde decupati un cerc de aluat pe care il asezati la baza formei de copt.



Folositi restul de aluat din care ati decupat cercul si taiati fasii de alut cu care tapetati marginile formei de copt.



Din cealalta parte de aluat taiati 3 bucati, formati-le fasii

lungi pe care le impletiti in 3. Lasati-le deoparte pentru la final.



Puneti compozitia de branza in forma, nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Pe deasupra asezati impletitura de aluat pe margini.



Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Dati Pasca la cuptorul incins pentru 1 ora. Daca observati ca in timpul coacerii Pasca tinde sa se arda, puteti pune pe deasupra o hartie de copt.

Scoateti Pasca din cuptor, lasati-o sa se raceasca complet la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pentru 5-6 ore sau peste noapte.



Pentru crema de lamaie: intr-o craticioara puneti sucul de lamaie si lasati deoparte. Intr-un bol puneti zaharul si coaja rasa de lamaie si frecati intre degete amestecul timp de 1-2 minute pentru ca lamaia sa isi elibereze uleiurile esentiale si sa dea un gust si mai bun. Puneti acest amestec de zahar peste sucul de lamaie impreuna cu galbenusurile de ou si amestecati pana obtineti o compozitie omogena.



Dati craticioara pe foc si fierbeti 5-7 minute pana cand compozitia incepe sa se ingroase usor. Luati craticioara de pe foc si adaugati treptat untul amestecand energic. Adaugati zaharul vanilat, amestecati din nou si lasati craticioara deoparte. Acoperiti cu folie alimentara direct pe suprafata cremei si lasati sa se raceasca complet.



Pentru finsiaj Pasca cu lamaie: Scoateti Pasca de la frigider, puneti crema de lamaie in mijloc, astfel incat sa nu depasiti marginile impletiturii de aluat.



Ornati cu pansenlete comestibile, oregano proaspat si oua de ciocolata.



Este o Pasca minuata si foarte de efect!



Enjoy!

