

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 dulceata buna de caise prin casa folositi-o cu incredere. Daca aveti mai multe caise, puteti sa pregatiti rapid o dulceata 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 dulceata de caise
- 5 g gelatina
- *Pentru dulceata 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 compositia pe fundul unei tavi cu inel si fund detasabil. Presati compositia 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 fiarba 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 inmoaie usor. Cu ajutorul unui blender vertical pasati totul pana obtineti o compozitie fina. Turnati compozitia 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 linguri de apa, lasati deoparte. Puneti restul ingredientelor intr-un vas si dati pe foc. Fierbeti aproximativ 5 minute la foc mic amestecand incontinuu pana incepe sa se lege ca un sirop gros. Luati de pe foc si lasati sa se raceasca 5 minute. Adaugati gelatina hidratata, amestecati din nou foarte bine si strecurati printr-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-va 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 tocat

- *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 siropul 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 tocat



Pregatiti caisele caramelizate: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-o tava puneti caisele taiate jumatati peste care presarati zaharul, pastaile de cardamom, pastaia de vanilie. Cu ajutorul unei ustensile pentru curatat cartofii taiati coaja portocalei, astfel incat sa aveti fasii mari. Puneti cojile de portocala peste caise, apoi stoarceti sucul portocalei peste caise. Dati la cuptorul incins pentru 25-30 de minute. Aveti 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 tocat. 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 proaspat 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 proaspat (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 compozitie 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 finisaj 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 panselute comestibile, oregano proaspat si oua de ciocolata.



Este o Pasca minuata si foarte de efect!



Enjoy!



Tort de clatite cu lamaie si mac

written by Andreea



Tort de clatite cu lamaie si mac un desert usor, fara coacere cu clatite pufoase cu mac, crema de lamaie si mascarpone.

Va propun acest tort absolut delicios pentru zilele in care nu aveti chef de copt sau doriti sa pregatiti un tort mai special. Daca va plac clatitele, acest tort este neaparat pentru voi!

Iar daca va plac lamaile si citricele, acest tort cu siguranta este pentru voi! Il veti iubi din prima secunda! Bineinteles ca il puteti face si cu alte fructe, insa aici, zic eu, cel mai bine se potivesc lamaile.



In principiu, acest tort de clatite cu lamaie si mac este usor

de pregatit: aveti de gatit mai multe clatite, ceea ce poate dura ceva timp, in schimb, nu aveti nevoie decat de o crema de lamaie.

Pe blog mai gasiti si alte idei cu clatite, si mai ales, gasiti si alte idei de torturi cu clatite precum: tot de clatite cu ciocolata si cirese sau tort de clatite cu visine sau Cusma lui Guguta.

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

Ingrediente:

Pentru clatite (aprox. 15 clatite)

- 600 ml lapte gras
- 4 oua
- 200-250 g faina
- 4 linguri ulei
- 50 ml apa calda
- 1 lingurita sare
- 1 lingurita zahar vanilat
- 1 lingura seminte de mac
- ulei pentru prajit clatitele
- *pentru crema de lamaie:*

- 250 ml suc proaspat de lamaie
- Coaja de la 2 lamai bio netratate
- 150 g zahar
- 5 galbenusuri de ou
- 2 lingurite zahar vanilat
- 100 g unt rece taiat bucati
- 5 g gelatina granule
- 100 g mascarpone
- *Pentru décor:*
- Bezele

- Coaja rasa de lamaie
- Menta proaspata

Pentru crema de lamaie (lemon curd): 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.



Hidratati gelatina in 3 linguri de apa pentru 10 minute. Adaugati gelatina hidratata in crema de lamaie si amestecati foarte bine. Lasati compozitia sa se raceasca la temperatura camerei, dupa care dati la frigider pentru 30 de minute. In momentul in care doriti sa o folositi, adaugati mascarpone si amestecati foarte bine pana obtineti o crema usoara.



Pregatiti clatitele pentru Tort de clatite cu lamaie si mac: in vasul unui blender puneti laptele, ouale, uleiul, apa calda, sarea si zaharul vanilat si porniti blenderul cateva secunde pana s-au omogenizat toate. Apoi adaugati jumatate din cantitatea de faina si porniti blenderul cateva secunde. Apoi adaugati restul de faina si omogenizati din nou. Transferati compozitia intr-un castron, adaugati semintele de mac si amestecati cu ajutorul unei linguri. Lasati compozitia la frigider pentru 30 de minute.



Gatiti clatitele pentru Tort de clatite cu lamaie si mac:

Puneti tigaia de clatite pe foc, picurati cateva picaturi de ulei, intindeti uleiul pe toata suprafata tigaii cu ajutorul unei pensule sau a unui servetel. Luati un polonic de compozitie si turnati in mijlocul tigaii. Imediat rotiti tigaia de la stanga la dreapta pentru a distribui uniform compozitia in tigaie.

Dupa cateva secunde intoarceti clatita si pe partea cealalta si coaceti pana este gata. Repetati operatiunea si cu restul de aluat. Lasati clatitele sa se raceasca complet. Nu folositi clatite calde la montarea tortului caci crema se va topi si tortul va colapsa!

Montati Tort de clatite cu lamaie si mac: pe platoul sau pe farfuria de servit asezati prima clatita rece. Puneti doua linguri de crema de lamaie rece si intindeti pe toata suprafata clatitei. Continuati cu a doua clatita, din nou cu 2 linguri de crema. Repetati operatiunea pana ce ati terminat clatitele si crema. La final trebuie sa aveti crema peste ultima clatita de deasupra.



Dati tortul la frigider pentru 2-3 ore sau pana in momentul servirii.

Décor pentru Tort de clatite cu lamaie si mac: Faceti decorul doar in momentul servirii si nu mai devreme. Bezelele au tendinta sa se topeasca la frigider. Puneti bezelele in mijlocul tortului, presarati coaja rasa de lamaie, seminte de mac si Frunze proaspete de menta.



Pont: daca nu doriti sau nu aveti bezele, puteti orna cu putina frisca.

Este un tort minunat, fresh si foarte usor de facut. Ca sa nu mai spun ca iese spectaculos!



Enjoy!

Chec cu portocale

written by Andreea



Chec cu portocale foarte aromat, pufos si delicios la gust! Folosim coaja, pulpa si sucul de portocale pentru o textura si un gust fenomenal!

Am mancat multe checuri la viata mea, insa acest chec este unul special! Il iubesc nu doar pentru aroma de portocala dar si pentru culoarea lui superba data tocmai de portocala intreaga! Iar ca sa ramana si mai mult timp pufos si aromat, la final l-am si insiropat cu niste sirop de portocale. Pe deasupra am pus si portocala confiata, insa puteti sa o omiteti daca nu doriti sau nu aveti.



Bineinteles ca aici sunt esentiale portocalele bio, netratate chimic, deci incercati sa gasiti pe cele mai bune!

Spuneam ca pentru acest chec am folosit si coaja si pulpa si sucul de la portocala. De ce nu am spus ca am folosit portocala intreaga? Din experienta, va spun ca am incercat in trecut sa pun la blender chiar toata portocala intreaga si la final checul a iesit amar din cauza partii albe de la coaja. Pe de alta parte, am incercat si sa fierb portocala in mai multe ape pentru a elimina gustul amar de la portocala in timpul fierberii. In acest caz, totul a durat mult mai mult, adica vreo 40 de minute doar cat sa fierb portocala, in plus,

am avut impresia ca per total gustul portocalei s-a mai pierdut in timpul fierberii, nu doar gustul amar. Asa ca am gasit o alta metoda :). O descriu mai jos.

Pe blog mai gasiti si alte idei minunate cu portocale precum: tortul cu trufe si portocale, paste cu pesto si portocale, Portokalopita, clatite cu portocale si ciocolata, biscotti cu portocale si migdale.

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

- Ingrediente (pentru 1 chec cu portocale):
- 1 portocala mare bio netratata (aprox. 200-250 g)
- 100 g zahar
- 3 oua intregi
- 80 ml ulei de floarea soarelui
- 1/2 lingurita sare
- 280 g faina alba
- 7 g praf de copt
- pentru sirop:
- 150 ml suc proaspat de portocale
- 70 g zahar
- pentru ornat:
- portocale confiate

Pregatiti compozitia pentru chec cu portocale: Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Spalati bine portocala cu apa calda si stergeti-o cu un prosop. Radeti portocala pe razatoarea cu ochiuri mici. Puneti coaja rasa peste zahar si cu ajutorul mainilor "framantati" coaja rasa impreuna cu zaharul pana ce sunt bine incorporate. Uleiurile volatile din coaja portocalei se elibereaza asa cel mai bine si vor parfuma zaharul.



Cu ajutorul unui cutit indepartati partea alba de la portocala

si aruncati-o. Taiati portocala in sferturi (verificati daca are samburi si aruncati-i in caz ca ii gasiti) si puneti-o intr-un blender. Peste ea puneti zaharul amestecat cu coaja de portocala, dupa care adaugati ouale intregi, uleiul si sarea. Blendati totul foarte bine pana obtineti o compozitie lichida, groasa ca o smantana.

Intr-un bol amestecati faina cu praful de copt, iar peste ele turnati compozitia din blender. Cu ajutorul unei spatule amestecati usor pana obtineti o compozitie omogena. Turnati compozitia intr-o tava de chec unsa cu ulei si tapetata cu hartie de copt.



Coaceti chec cu portocale la cuptorul preincalzit pentru 40-50 de minute. Faceti testul cu scobitoarea. Daca introduceti o scobitoare in interiorul checului si aceasta iese cu urme umede de aluat, atunci mai coaceti pentru 5-10 minute.

Intre timp pregatiti siropul pentru chec cu portocale: intr-un ibric puneti sucul de portocale impreuna cu zaharul si fierbeti la foc mic pentru 10 minute pana obtineti un sirop. Lasati deoparte sa se raceasca complet.



Scoateti checul din cuptor, lasati sa se raceasca pentru 20 de minute. Indepartati hartia de copt si asezati-l pe un platou.

Cat inca este usor cald, insiropati checul cu siropul de portocale ajutandu-va de o pensula de bucatarie.

Lasati sa se raceasca complet si taiati felii.



Este absolut genial acest chec cu portocale!



Enjoy!

Paste cu pere si gorgonzola

written by Andreea



Paste cu pere si gorgonzola intr-un sos cremos de branza, pere usor gatite si nuci prajite.

Atunci cand ne gandim la pere si gorgonzola le asociem cu un platou de branzeturi si nuci, mai putin ne-am gandit ca le si putem gati in aceasta combinatie.

Pentru ca in perioada sarbatorilor multa lume prefera platourile cu gustari, m-am gandit ca o portie de paste cu pere si gorgonzola ar merge de minune! Si ca sa fie totul complet, pe deasupra si niste nuci, intocmai ca la un platou.



Puteti folosi orice forma de paste doriti voi, insa eu am considerat ca spaghetti merg cel mai bine in acest caz. Am folosit spaghetti de la Baneasa care s-au potrivit foarte bine in farfuria mea. Au rezistat foarte bine la fiert, si impreuna cu branza gorgonzola si perele au format un sos cremos delicios!

Pe blog mai gasiti si alte retete cu branza albastra precum: biscuiti cu chives si branza albastra, tarta cu pere si branza albastra, tartine cu piersici si branza albastra.

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

▪ Ingrediente:

- 150 g spaghetti Baneasa
- 2 pere
- 50 g unt
- 100 g gorgonzola
- 1 crenguta rozmarin
- 50 g nuci prajite
- Sare si piper



Puneti o oala mare cu apa la fiert impreuna cu o lingura de sare. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele si fierbeti timp de 7 minute.



Intre timp, curatati perele de coaja si cotor si tocati-le cubulete.

Puneti untul intr-o tigaie si lasati-l sa se topeasca pe foc mic. Adaugati acele de rozmarin, dupa care cubuletele de pere. Condimentati cu sare si piper si sotati usor pentru 3-4 minute, avand grija ca perele sa se gateasca putin dar sa ramana ferme, ci nu foarte moi.



Scoateti perele pe o farfurie, pastrati in tigaie sucul perelor ramas.



Asezati din nou tigaia pe foc, adaugati 3 sferturi din cantitatea de gorgonzola, condimentati cu sare si piper si amestecati usor pana ce gorgonzola se topeste si se transforma intr-un sos.



Luati 1 polonic din apa in care au fiert pastele si turnati-l peste sosul de gorgonzola din tigaie. Amestecati pana obtineti un sos cremos.



Adaugati pastele peste sos si amestecati totul foarte bine.



Scoateti pastele in farfurii,



pe deasupra puneti perele sotate, bucatele de gorgonzola si nucile prajite si tocate grosier.



La final mai puneti cateva ace de rozmarin.



Serviti imediat.

