

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.



Prajitura cu pere în vin roșu

written by Andreea



Prajitura cu pere în vin roșu cu multa ciocolata, pere posate în vin roșu, pudrata cu cacao. Acesta este un desert festiv pe care îl puteți face cu ocazia sărbătorilor sau atunci când doriți un dulce decadent.

Deși pare ușor intimidant să faci un astfel de desert, vă asigur că nu este cazul aici. Aveți nevoie de puțin mai mult timp ca să pregătiți această prajitură în sensul că după ce ați fiert perele în vin roșu, este nevoie să le lăsați în vin câteva ore bune ca să se imbibe bine cu toate aromele lui și să capete culoarea aceea intensă de rubiniu.

Blatul de ciocolata este unul simplu pe baza de unt, ouă, cacao și făină. Și de această dată am folosit făină albă superioară de la Baneasa și ca de obicei, s-a comportat exemplar! Blatul a ieșit pufoș, bine crescut și absolut superb la gust! Pentru și mai multă aromă, am ales să pun în blat și o parte din vinul în care am posat perele.



Dacă nu consumați alcool sau doriți să oferiți și copiilor acest desert, puteți înlocui vinul cu suc de sfeclă și apă, sau suc de fructe roșii diluat cu apă. Referitor la condimentele cu care aromatizați perele, le puteți folosi pe toate din lista de mai jos, sau doar câteva din ele. Insa nu

sariti peste batoanele de scortisoara caci ele dau cel mai bun gust!



Ideea acestei prajituri mi-a venit dupa ce am facut checul cu pere posate. Mi-am dorit tare mult sa am si varianta cu ciocolata si pere in vin rosu si astazi am pregatit-o. O alta idee de pere si vin o mai gasiti si in postarea cu tortul cu ciocolata si pere.

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

Ingrediente (pentru o prajitura cu diametrul de 20 cm):

▪ ***Pentru blatul de ciocolata:***

- 300 g faina alba superioara Baneasa
- 25 g cacao pudra
- 5 g praf de copt
- 2 g bicarbonat de sodiu
- 1 varf lingurita sare
- 150 g unt moale
- 120 g zahar
- 3 oua
- 100 ml vin in care au fiert perele

▪ ***Pentru pere:***

- 4 pere medii ferme (nu foarte coapte)
- 700 ml vin rosu
- 150 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 3 bucati anason stelat
- 5 cuisoare
- 10 pastai cardamom
- Coaja de la 1 portocala (taiata fasii, nu razuita)
- 1 pastaie vanilie



Pentru inceput pregatiti perele: alegeti pere medii ferme, nu foarte coapte ca sa reziste la fiert. Pentru un aspect mai frumos, alegeti perele cu codita intreaga. Curatati perele de coaja pana aproape sus de codita. Taiati perele foarte putin la baza astfel incat sa aiba o baza plata si sa poata sta in pozitie verticala



Intr-o craticioara asezati perele, iar peste ele turnati vinul rosu impreuna cu toate mirodeniile si zaharul si dati pe foc pana incepe sa clocoteasca.



Dati focul mic, acoperiti oala cu un disc din hartie de copt si lasati sa fiarba la foc mic pentru 30 de minute pana ce perele sunt usor moi. Introduceti lama unui cutit intr-o para. Daca lama patrunde usor atunci perele sunt gata. Stingeti focul si lasati perele in lichidul format pentru cel putin 5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoateti perele din lichid si lasati-le sa se scurga bine pe un servet de bucatarie. Cu ajutorul unui servet tamponati usor perele. Lasati-le deoparte. Nu aruncati vinul in care au fiert perele, indepartati condimentele din el si pastrati deoparte 100 ml de vin aromat pentru blat.



Pregatiti blatul pentru prajitura cu pere in vin rosu: Incingeti cuptorul la 170 de grade Celsius. Ungeti cu unt o tava rotunda cu inel detasabil cu diametrul de 20 cm.

Intr-un bol cerneti faina impreuna cu cacaoa, Praful de copt, bicarbonatul si sarea. Lasati deoparte.

Intr-un bol puneti untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul si mixati cu ajutorul unui mixer pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati pe rand cate un ou amestecand foarte

bine dupa fiecare.



Adaugati o parte din amestecul de faina si cacao si mixati din nou. Turnati in fir subtire vinul mixand in continuare. La final incorporati restul de faina amestecata cu cacao.



Montati prajitura cu pere in vin rosu: Puneti compositia obtinuta intr-un pos de cofetarie. Turnati un sfert din compositie pe fundul tavii si nivelati usor cu ajutorul unei spatule.



Asezati din loc in loc perele scurse de sirop, avand grija sa lasati 1 cm spatiu intre ele. Nu le asezati lipite intre ele!



Turnati restul de compositie printre pere si pe langa ele ajutandu-va de posul de cofetarie. Nivelati compositia usor cu o spatula. Incercati sa miscati cat mai putin perele din locul unde le-ati fixat.



Dati tava la cuptorul incins pentru 50-60 de minute. Dupa timpul de coacere, neaparat faceti testul scobitorii pentru a verifica daca blatul este complet copt. Introduceti o scobitoare in chec exact pe langa pere.



Aluatul care sta imediat langa pere tinde sa se coaca mai greu din cauza umezelii din pere. De aceea, insistati cu testul scobitorii exact langa pere.



Lasati prajitura sa se raceasca complet la temperatura camerei dupa care eliberati inelul formei de copt.



Puneti prajitura pe platoul de servit, pudrati cu putina cacao

pudra.



Taiati felii din prajitura cu pere in vin rosu astfel incat sa aveti cate o jumatate de para in fiecare felie.



Enjoy!

Prajitura cu mere si ricotta

written by Andreea



Prajitura cu mere si ricotta este foarte pufoasa, cu mere caramelizate si zahar brun. Usoara si pufoasa ca un norisor, se potriveste perfect alaturi de o ceasca de cafea.

Sunt zeci si sute de prajituri cu mere pe internet, mai ales acum ca a venit toamna, oriunde intorci capul vezi cate o prajitura cu mere. Si pe buna dreptate, caci merele au un farmec aparte toamna. Mai ales daca sunt gatite, fac echipa perfecta cu scortisoara!

Prajitura aceasta este una chiar speciala pentru ca i-am pus ricotta in compozitie. Toate prajiturile pe care le-am facut cu ricotta in compozitie s-au pastrat moi si pufoase pentru mult timp. Am folosit ricotta si in compozitia unor pancakes cu smochine si intr-adevar au iesit cele mai pufoase pancakes! Atunci am inteles ca ricotta da prajiturilor o textura aparte.



Prajitura cu mere si ricotta

Si nu, sa nu confundati aceasta prajitura cu un cheesecake, caci nu este. Este chiar o prajitura :).

Pe blog mai gasiti alte retete cu mere precum: placinta cu mere, tarta cu mere, rulada cu mere sau pancakes cu mere si nuci.

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

▪ ***Ingrediente (o prajitura cu diametrul de 22 cm)***

- 3 oua
- 300 g branza ricotta
- 100 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 150 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 1/3 lingurita sare

▪ ***Pentru merele caramelizate:***

- 3 mere
- 70 g unt
- 100 g zahar brun
- 1/3 lingurita sare
- 1 baton scortisoara
- 1 lingurita zahar vanilat

Pregatiti mai intai merele caramelizate: curatati merele de coaja si samburi, taiati-le felii. Intr-o tigaie topiti untul si adaugati merele impreuna cu zaharul brun, sarea si batonul de scortisoara. (sarea da un gust de caramel sarat si ii potenteaza gustul ☐). Gatiti merele la foc mediu aproximativ 7-8 minute pana ce devin rumene si caramelizate. Indepartati batonul de scortisoara, adaugati zaharul vanilat amestecati si lasati deoparte sa se raceasca complet.



Prajitura cu mere si ricotta

Pregatiti prajitura: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol incapator puneti ricotta, ouale, zaharul si zaharul vanilat. Amestecati totul bine pana ce obtineti un amestec omogen. La final adaugati faina cernuta impreuna cu praful de copt si sarea. In acest amestec adaugati trei sferturi din compozitia de mere (cu tot cu sosul format) pregatita mai sus, pastrand doar cateva mere (fara sos) pentru ornat.



Prajitura cu mere si ricotta

Incorporati merele usor in compozitia de ricotta. Ungeti cu unt o forma de tort cu fund detasabil. Turnati compozitia in tava pregatita, cu ajutorul unei spatula nivelati bine. Pe deasupra puneti feliile de mere pastrate. Presarati prajitura cu o lingurita de zahar brun pe deasupra.



Prajitura cu mere si ricotta

Dati prajitura la cuptorul incins pentru 45-50 de minute pana ce prajitura este aurie deasupra, iar daca introduceti o scobitoare in mijlocul prajiturii, aceasta iese curata.



Prajitura cu mere si ricotta

Scoateti prajitura din cuptor si lasati-o sa se raceasca la temperatura camerei. Puteti servi prajitura la temperatura camerei sau rece de la frigider.

Rezista bine la frigider si 3 zile.



Enjoy!

Pancakes cu mere si nuci

written by Andreea



Pancakes cu mere si nuci parfumate cu arome de toamna. Cu umplutura de mere si nuci coapte, cu sos din suc de mere.

Desi internetul este plin de retete de pancakes, vreau sa cred ca pancakes ale mele de astazi sunt cu adevarat speciale. Umplutura pufoasa cu mere si nuci coapte este ceva aparte. Si ca sa aiba si mai multa aroma, am optat sa fac si un sos cu sucul de la merele rase pe care le-am pus in aluat.

Pentru aceste pancakes eu am folosit faina 000 superioara de la Baneasa si mi-au placut tare mult cum au iesit! Cu siguranta o sa le fac si alta data!



Pe blog mai gasiti si alte idei de retete de pancakes precum: pancakes cu ricotta si smochine, pancakes cu porumb si blue cheese, pancakes cu ciocolata, pancakes cu ovaz.

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

▪ **Ingrediente pentru 8-10 pancakes:**

▪ ***Pentru aluat:***

- 2 mere
- 2 oua
- 100 ml lapte
- 2 lingurite zahar vanilat

- 120 g faina superioara Baneasa
- 2 lingurite praf de copt
- 1/3 lingurita sare
- 1 lingurita scortisoara
- 30 g nuci coapte si macinate
- **Pentru sosul de mere:**
- sucul stors de la cele 2 mere
- 2 linguri zahar brun
- 1 lingurita scortisoara
- 1 lingurita zahar vanilat
- 1 lingurita amidon +2 linguri apa



Pregatiti aluatul de pancakes:

Curatati merele de coaja, radeti-le pe razatoarea mare.



Stoarceti foarte bine merele rase (puteti sa le stoarceti in pumni sau intr-un prosop curat). Pastrati sucul merelor si pastrati deoparte.



Intr-un bol bateti bine ouale, adaugati zaharul, laptele, untul topit, sarea si zaharul vanilat. Amestecati totul bine pana obtineti o compozitie omogena. Adaugti faina amestcata cu praful de copt si scortisoara. La final incorporati merele rase si nuca macinata. Veti obtine o compozitie groasa.



Gatiti pancakes: Intr-o tigaie topiti untul apoi puneti cate o lingura de compozitie. Prajiti pancakes pe ambele parti panaa ce devin rumene.



Pregatiti sosul de mere:

Intr-o tigaie puneti sucul de mere, zaharul, zaharul vanilat si untul. Amestecati si lasati pana se ingroasa sosul.

Dizolvati amidonul in apa si turnati peste sos. Amestecati si lasati sa fiarba pana se ingroasa sosul. Vetii obtine un sos usor curgator.



Serviti pancakes: Pe o farfurie puneti pancakes unele peste celelalte. Peste ele turnati sosul de mere. Garnisiti cu felii de mere si nuci coapte.



Pancakes cu mere si nuci

Daca nu consumati toate clatitele in aceeasi zi, nu puneti sos peste toate.



Pancakes cu mere si nuci

Puteti pastra sosul intr-o caserola, la fel puteti proceda si cu pancakes, rezista foarte bine si 2 zile.



Pancakes cu mere si nuci

A doua zi reincalziti pancakes si sosul.



Pancakes cu mere si nuci

Enjoy!