

# Tarta cu ciocolata si capsune

written by Andreea



Desi am facut aceasta tarta prin luna martie (mai exact de 8 martie) :), nu am apucat sa o postez pana acum. Insa cum au inceput pe piata sa apara capsunele, si din cate am auzit, chiar capsune romanesti, am decis ca ar fi cazul sa o postez, poate doriti sa o faceti si voi.

Fara indoiala, este una dintre cele mai bune tarte pe care le-am facut si mancat vreodata! Desi, va ziceam eu ca nu prea imi place ciocolata, capsunele astea au facut din aceasta tarta ceva cu totul special! Adica stiti voi, capsune si ciocolata sunt o combinatie care nu da gres niciodata.



Ingrediente:

*(pentru o tarta cu diametrul de 26 cm):*

*pentru crusta de ciocolata:*

200 g unt RECE

70 g zahar pudra

50 g cacao

300 g faina

1 praf sare

1 galbenus de ou

50-70 ml apa RECE

*pentru umplutura:*

200g ciocolata neagra

100 g ciocolata cu lapte

200 ml smanta lichida

1 lingurita cafea solubila

2 lingurite extract de vanilie

sau zahar vanilat

3 linguri cognac/brandy de buna calitate  
400 g capsune proaspete



Modul de preparare al aluatului de tarta este unu clasic, poze pas cu pas gasiti si AICI sau AICI. Intr-un bol amestecati faina, cacaoa, sarea, zaharul pudra, lasati deoparte. Taiati untul cubulete si dati-l la congelator pentru 10 minute. Intr-un blender turnati o jumatate din amestecul de faina, jumatate din catintatea de unt, dupa care cealalta jumatate din cantitatea de faina si din nou restul de unt. Porniti blenderul si mixati cateva secunde pana obtineti o compositie nisipoasa.

Adaugati galbenusul de ou si apa cu gheata si mai porniti blenderul pentru cateva secunde, pana ce compositia incepe sa se adune usor. Cantitatea de apa variaza in functie de consistenta fainii.

Rasturnati compositia pe blatul de lucru (nu-i nicio problema daca inca mai aveti firmituri de aluat in blender), framantati aluatul de 2-3 ori (nu mai mult de atat!!), pana ce obtineti o masa compacta.

Aplatizati aluatul cu podul palmei, inveliti-l in folie alimentara si dati-l la frigider pentru 1-2 ore.

Incingeti cuptorul la 180 de grade Celsius. Scoateti aluatul din frigider si lasati-l pe blatul de lucru in jur de 5 minute ca sa il puteti manevra mai bine. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul cu o grosime de 1/2 cm. Ajutati-va de sucitor si transferati aluatul in forma de tarta. Intepati aluatul din loc in loc cu o furculita. Acoperiti aluatul cu hartie de copt peste care puneti boabe de fasole, bobe de orez sau bile din ceramica pentru aluat. Aceasta metoda ne va ajuta ca aluatul sa nu creasca in mijloc in timpul coacerii si sa avem o crusta dreapta si uniforma. Dati aluatul la cuptorul incins pentru 15 minute. Scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole (sau ce ati ales sa puneti) si mai dati crusta la cuptor pentru inca 15 minute.

Scoateti crusta din forma, asezati-o pe platoul de servit si lasati-o sa se raceasca complet.



Pentru umplutura, într-o craticioara aduceți la punctul de fierbere smântână lichidă, stingeți focul. Adăugați ciocolată neagră și cea cu lapte rășnă bucatele cât și linguriță de cafea solubilă, amestecați energic până obțineți o masă de ciocolată fluidă și lucioasă. Adăugați extractul de vanilie și cognac-ul, amestecați din nou. Turnați amestecul în formă de tartă și dați la frigider pentru 1-2 ore până ce compoziția se întărește.

Tăiați capsunile și așezați-le pe deasupra tartei. Serviți imediat.

Oh, the joy! ☐



Joy to the strawberries! ☐

---

## Paine dulce cu ananas

written by Andreea



Pentru diminetile lenese când nu ai chef de multă bătaie de cap și vrei un mic dejun delicios, îți propun această painică dulce cu ananas de la SunFood! Ananasul acesta din conservă este atât de bun și de gustos încât nici nu mă gândesc să folosesc altul! L-am testat în nenumărate combinații și tot nu mă mai satur de el! S-a comportat perfect de fiecare dată, în stare proaspătă, atunci când l-am folosit la acele delicioase deserturi cu ananas și migdale, sau copt în mini gogosile la cuptor. De data aceasta mi-am dorit să îl încerc într-o textură de pâine pufoasă și crocantă în același timp și vă spun sincer că nu m-a dezamăgit! A dat pâinii un gust excelent și o textură minunată! O să vedeți imediat despre ce vorbesc.



Painea pe care am ales-o astazi este una foarte simpla si renumita: este painea irish soda bread, sau painea cu bicarbonat. Desi v-ar putea speria faptul ca o paine poate contine o cantitate asa mare de bicarbonat, va spun sincer ca la final nu veti simti niciun gust ciudat sau neplacut!

Ingrediente:

500 g faina pentru paine  
1 1/2 lingurita bicarbonat de sodiu  
2 linguri zahar alb  
1/2 lingurita sare  
1 cutie ananas bucati 565 g  
100 g fulgi de ovaz  
50 g stafide  
50 g agrise uscate (sau merisoare)  
400 ml lapte batut  
1 lingurita zahar brun



Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius. Desfaceti conserva SunFood, scurgeti bine de tot ananasul si taiati-l in bucatele mici, cam de marimea stafidelor. Puneti bucatile de ananas tocate intr-un prosop curati si stoarceti bine de tot prosopul. Aceasta operatiune este foarte importanta deoarece ea ne asigura ca ananasul este bine scurs si nu va lasa sirop in timpul coacerii.

Intr-un castron incapator amestecati faina impreuna cu bicarbonatul, sarea si zaharul.

In mijlocul fainii faceti o gropita, adaugati stafidele, agrisele uscate si fulgii de ovaz.



adaugati si cubuletele de ananas bine scurse, amestecati din nou



Turnati laptele batut si cu ajutorul unei linguri amestecati usor pana ce obtineti un aluat care nu se lipeste de mani. Framantati aluatul de 2-3 ori pana ce isi pastreaza forma. Atentie! Nu framantati mai mult de atat! La nevoie, presarati faina, astfel incat aluatul sa nu se lipeasca de maini.



Dati aluatului o forma rotunda de paine, transferati pe tava de copt acoperita cu hartie de copt. Eu am uitat sa pun hartie de copt si era cat pe ce sa se lipeasca de tava, asa ca, voi neaparat sa puneti!



Cu ajutorul unui cutit crestati aluatul adanc, avand grija sa nu il taiati de tot. Eu am obtinut acele adancituri in aluat cu ajutorul unui betisor chinezesc :). Pe deasupra painicii presarati lingurita de zahar brun pentru a obtine o crusta frumoasa la final.



Dati painea la cuptorul incins pentru 40-45 de minute pana ce obtineti o paine cu o crusta aurie si frumoasa. Intoarceti painea cu partea de jos in sus si ciocaniti cu degetul de 2 ori. Trebuie sa se auda sunet "gol" :). Atunci veti sti ca e coapta :).



Lasati painea sa se raceasca pe un gratar de bucatarie pentru 20 de minute dupa care o puteti servi calda.



Este pufoasa tare la interior, iar coaja este extra crocanta si delicioasa! Eu n-am mai avut rabdare sa o tai, ci pur si simplu am rupt-o cu mana in bucati! ☐



Nu va mai spun ca la aceasta paine absolut necesar este un unt  
tartinabil de buna calitate



Si de ce nu si o dulceata? Eu am servit cu o dulceata de  
portocale. Cred ca un gem de caise sau de capsune ar merge si  
mai bine! ☐



Uitati-va cat de bine arata bucatelele de ananas si ce culoare  
frumoasa au!



Enjoy!

---

# Prajitura cu prune si migdale

written by Andreea



Va povesteam zilele trecute pe blog, cand am pregatit Painea  
cu usturoi si ierburi aromate, faptul ca am primit spre  
testare niste vase cu interior ceramic de la Bialetti  
Exquisite si va spuneam cat de mult mi-au placut. Astazi, am  
continuat testarea acestor vase preparand si ceva dulce. Nu  
uitati, ca atat timp cat aceasta postare este aici la mine pe  
blog, puteti achizitiona si voi setul acesta de vase cu o

reducere de 25%, daca intrati pe site AICI.



De aceasta data am decis sa testez forma rotunda de tort cu diametrul de 27 cm. Am pregatit o prajitura delicioasa cu prune si migdale. Da, stiu, prunele nu sunt fructe de sezon, dar mie mi-au cazut ochii pe astea cand le-am intalnit intr-un supermarket. Si sa stiti ca au gust bun si dau o savoare aparte acestei prajituri. Daca voi nu sunteti convinsi de prune, atunci puteti prepara prajitura cu ce fructe doriti voi, va iese la fel de buna.



#### Ingrediente:

4 oua la temperatura camerei  
220 g zahar  
100 ml unt topit si racit  
70 ml lapte  
coaja de la 1 portocala  
2 lingurite zahar vanilat  
300 g faina  
10 g praf de copt  
100 g fulgi de migdale  
1 kg prune rotunde  
1 praf sare

Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Mai intai separam albusurile de galbenusuri, albusurile le punem intr-un vas mare, iar galbenusurile le punem intr-un castron si le lasam deoparte. Eu am facut compositia la robotul Kitchen Aid, dar se poate face la fel de bine si cu un mixer mic obisnuit.

Peste albusuri presaram sarea si le mixam pana incep sa formeze o spuma care se tine bine de paleta mixerului. Incepem si turnam zaharul lingura cu lingura pana se incorporeaza tot. Adaugam treptat cate un galbenus de ou si mixam in continuare. Turnam in fir subtire untul topit si racit mixand in continuu, dupa care adaugam zaharul vanilat si coaja rasa de portocala.

Incepem si adaugam faina amestecata cu praful de copt, alternand cu laptele pana terminam ingredientele. La sfarsit incorporam si fulgii de migdale.

Ungem cu unt forma noastra de tort, taiem feliute prunele. Turnam o jumatate din compozitie in forma de tort, asezam un strat de prune, turnam restul de compozitie, dupa care asezam pe deasupra restul de prune taiate feliute. Eu i-am dat forma de floare :). Putem presara si cateva migdale, pentru un aspect mai placut si o nota finala crocanta :).



Dam prajitura la cuptorul incins pentru 40-45 de minute pana ce se rumeneste frumos pe deasupra. Faceti si testul scobitorii ca sa fiti sigur ca prajitura este coapta si in interior.



Lasam prajitura sa se raceasca la temperatura camerei, dupa care o putem felia. Este excelenta alaturi de un pahar de lapte sau alaturi de o cafea buna :).



Enjoy!

---

## Pavlova cu ananas si rodii

written by Andreea



Nu credeam ca am sa o spun vreodata, inceput sa-mi placa Pavlova! :))). Dupa cum va spuneam si cand am pregatit Black forest Pavlova, pentru mine, acest tip de desert este prea

dulce si cam migalos de facut. Diferenta dintre atunci si acum este faptul ca acum am cuptor cu ventilatie si stand mixer :). Happy me! :). De asemenea, de data asta am pregatit o pavlova mai usoara, cu multe fructe, asa ca sa-mi aminteasca de vara si de zilele ei frumoase. Si desi nu e nici macar primavara, am folosit fructe de sezon: rodii si ananas. Rodiile au fost proaspete, insa ananas am folosit din conserva de ananas bucati in sirop slab indulcit de la Sun Food. Atat de mult imi place ananasul acesta, incat l-as putea manca oricand. Iar intr-un desert ca Pavlova, se potriveste de minune!

Ingrediente:

*pentru 2 blaturi cu diametrul de 20 cm:*

6 albusuri de ou la temperatura camerei

1 praf de sare

300 g zahar (cu granulat fin)

1 lingura amidon

1 lingura otet alb

2 lingurite zahar vanilat



Incincem cuptorul la 100 grade Celsius.

Intr-un vas punem albusurile de ou impreuna cu praful de sare.

Incepem si mixam albusurile pana incep sa formeze o spuma densa. Incepem si adaugam zaharul treptat, cate o lingura. Nu adaugam alta lingura de zahar pana ce zaharul din albusuri nu s-a topit complet. Continuum pana ce terminam toata cantitatea de zahar. Observam ca bezeaua deja este ferma si lucioasa. O testam cu degetul: luam din castron o cantitate mica de compozitie intre degete. Daca simtim zahar in compozitie, continuum sa mixam pana ce tot zaharul s-a topit. Continuum mixarea cu zaharul vanilat, otetul si amidonul.



Luam tava mare a aragazului si o tapetam cu hartie de copt. Pe hartie trasam cu ajutorul unui inel de tort 2 cercuri cu dimensiunea de 20 cm. Impartim compozitia in mod egal in cercuri si nivelam usor cu spatele unei linguri \* In poza, la mine se vad 3 blaturi pentru ca eu am folosit unul pentru un alt desert.

Dam tava la cuptor pentru 2 ore pana ce blaturile s-a copt, stingem cuptorul si lasam blaturile asa in cuptorul cu usa intredeschisa pentru o ora, sau cel mai bine peste noapte.



pentru umplutura:

1 conserva ananas bucati Sun Food 565 g

2 rodii

50 g zahar

2 lingurite amidon

300 ml smantana lichida pt frisca

zahar vanilat

menta proaspata

Mai intai vom prepara un sirop de rodii: desfacem o rodie si curatam bobitele, dupa care le punem intr-un robot de bucatarie. Le mixam pentru 10 secunde pana cand bobitele isi elibereaza sucul.



Turnam amestecul intr-o sita pusa deasupra unui bol si lasam sa se scurga tot sucul. Cu spatele unei linguri pasam toata compozitia. Turnam sucul intr-un ibric impreuna cu zaharul si amidonul. Fierbem pe foc timp de 2 minute dupa care lasam compozitia sa se raceasca.



Desfacem cutia de ananas, punem bucatelele de ananas intr-o sita si le scurgem bine. Desfacem cealalta rodie si curatam bobitele de rodie. Acum ca avem pregatite toate ingredientele, putem sa montam pavlova noastra.



Mixam smantana lichida (rece, de la frigider) impreuna cu zaharul vanilat pana obtinem o frisca spumoasa.



Pe platoul de servit punem primul blat de bezea, peste care punem o jumatate din cantitatea de frisca.



Turnam in fir subtire siropul de rodii



Puteti pune cat de mult doriti □



Pe deasupra presaram o parte din bobitele de rodie si ananas  
crocant



Asezam si cel de-al doilea blat de bezea.



Repetam toate celelalte operatiuni: sirop de rodie, ananas,  
bobite de rodie, dupa care presaram cateva frunzulite de menta  
proaspata



Nu trebuie sa fiti foarte creativi la acest desert si nici nu  
aveti nevoie de tehnici speciale pentru a-l orna



Este cel mai dezordonat desert cu putinta insa cel mai dulce  
si mai delicat.



Se poate servi imediat,



dar rezista la fel de bine si pana a doua zi



Enjoy!

---

# Tarta cu banane

written by Andreea



Pentru ca de mult visam la o tarta cu banane buna-buna si pentru ca mi-am adus aminte de Banana straciatella cheesecake care a avut un succes asa mare, m-am gandit ca astazi este o zi potrivita sa pregatesc dulcegeria. Din fericire am avut timp sa fac niste poze intermediare, dar din pacate, timpul a fugit pe nesimtite si m-am trezit ca s-a intunecat afara si ca nu am apucat sa pozez produsul final. Asa ca fugi repede cu aparatul si produsul pe balcon si fa pe rezezeala niste poze. Si ce sa vezi? Pozele n-au vrut sa iasa nicicum! Nici ca ma pricep eu prea tare la editarea in Photoshop, nici lumina buna, nici, nici! :). Dar foc! Asa, cu o crema usoara si delicata si pliiina de banane! Adica plina plina! ☐



Ingrediente (pt o tarta cu diametrul de 26 cm)

*pentru crusta:*

400 g faina

250 g unt RECE

1 praf de sare

50-60 ml apa RECE

*pentru umplutura:*

2 oua

300 ml lapte

200 ml smantana lichida (30% am pus eu)

60 g amidon

50 g faina

150 g zahar

250 ml smantana lichida pt frisca (35%)

2 lingurite extract de vanilie sau zahar vanilat

sucul de la 1/2 lamaie

6 banane

*pentru topping:*

frisca

nuci pecan prajite

Pentru crusta gasiti modul de preparare AICI.



Nu uitati sa intepati aluatul cu o furculita si sa puneti hartie de copt peste care aruncati 2-3 maini de fasole boabe sau bilute ceramice speciale.



Pentru umplutura puneti intr-o craticioara laptele si smantana lichida si dati pe foc pana incep sa fiarba. Separat, intr-un castron adaugati ouale, impreuna cu zaharul, amidonul si faina, amestecati totul bine pana obtineti o pasta. Incepeti si turnati in fir subtire amestecul de lapte si smantana peste pasta, amestecand incontinuu cu telul. Turnati tot amestecul in craticioara si dati pe foc pana ce incepe sa se ingroase. Amestecati cu telul incontinuu ca sa nu se prinda de fundul vasului. Vetii obtine o budinca putin mai groasa. Acoperiti budinca cu o folie alimentara si lasati-o sa se raceasca complet.



Acum ca aveti aluatul gata racit, il puteti pune pe platoul de servit.



Bateti cei 250 ml smantana pentru frisca impreuna cu extractul de vanilie sau zaharul vanilat si incorporati in budinca. Vetii obtine o crema delicioasa!

Puneti in crusta de tarta cateva linguri de crema si intindeti bine.



Decojiti bananele si treceti-le prin sucul de lamaie ca sa nu se oxideze. Eu am stors sucul de lamaie intr-un castronel si cu ajutorul unei pensule de bucatarie am "pensulat" fiecare banana cu suc de lamaie. Asezati bananele in cercuri concentrice in crusta de tarta



Pe deasupra turnati restul de crema si nivelati bine.



Pe deasupra puteti orna cu rozete de frisca si nuci pecan prajite si tocate.



Am optat sa nu pun feliute de banane pe deasupra. Voi puteti face rozete de frisca mai mici, eu am avut posh-ul de bucatarie cam mare ☐



Mai puteti da tarta la rece pentru o ora.



Dupa care o puteti felia



Crusta crocanta, mijloc moale si delicat, banane parfumate, nuci crocante, frisca pufoasa. Ce-ti mai poti dori? ☐



Enjoy!

# Banana cheesecake

# straciatella

written by Andreea



Banana straciatella cheesecake este mai nou cheesecake-ul meu preferat! Cred ca nu mai e un secret pentru nimeni ca eu sunt mare fan cheesecake fara coacere. Da, imi place de nu mai pot si oricand as fi gata sa creez un cheesecake intr-o alta forma cu alta aroma si alta infatisare. Pentru ca se face usor, pentru ca iti lasa loc de interpretari si pentru ca este delicat, fin, gustos si se potriveste la orice ocazie.

Pentru cheesecake-ul asta din poza a fost de Nicolae! :).

Pentru ca nu stiu cum a facut si mi-a pus in ghetute multa ciocolata desi, sunt sigura ca stia faptul ca eu nu sunt mare mancatoare de ciocolata! :D. Vazand eu atata ciocolatosenie la mine in multumit frumos Mosului, gandind ca o sa-mi ajunga atata dulce pentru tot anul! :). Dar pentru ca intamplarea face ca de Sfantul Nicolae sa am musafiri la masa (da, mi-a dat mama si numele asta de sfant Nicolae ☐ ), am incropit repede acest cheesecake. O bunatate si o deliciosenie l-am considerat si eu, care va spuneam mai sus ca nu sunt asa mancatoare de ciocolata. Nah, ca pana si eu am pacatuit! :).



Poze din timpul preparării nu am, caci după cum va spuneam, l-am construit pe grabă, dar nu este deloc complicat, aveți în schimb poze pas cu pas la alte tipuri de cheesecake, AICI, AICI și AICI. Am reușit a doua zi să fac poza la feliuța asta și la ce a rămas din el și am pus poza pe Facebook. Ce a ! Am primit zeci de comentarii cum că toată lumea dorește cu ardoare rețeta, așa trebuie să mă conformez :). Celor care au dorit mai devreme să aibă acces la rețeta, le cer scuze, deoarece am fost foarte prinsă în ultima vreme și am rămas în urmă cu postările.

Așa că repede, repede, vin din urmă cu rețeta, poate doriți să executați cheesecake-ul asta de Sărbători.

Pe scurt, este un cheesecake delicat cu muuulte banane, gust sublim de ciocolată cu portocale și bineînțeles ciocolată pe deasupra. ☐

Ingrediente pentru cheesecake cu diametrul de 24-25 cm.

*Pentru blat:*

350 g biscuiți digestivi

175 g unt topit

2 linguri cacao

*Pentru umplutura:*

800 g branza dulce grasă de vaci

250 g mascarpone

100 g zahăr pudră

80 g ciocolată neagră cu portocale (Heidi am avut eu)

15 g gelatină granule

400 ml frică lichidă

2 linguri extract de vanilie

5-6 banane mari coapte

sucul de la o jumătate de lămâie

*Pentru topping:*

200 g ciocolată neagră

100 ml frică lichidă

bomboane de ciocolată,



Într-un blender mărunțiți bine biscuiții și varsăți-i într-un bol incapător, împreună cu pudră de cacao. Turnați peste untul topit și răcit și amestecați bine. Pregătiți o formă de tort

ci inel detasabil cu diametrul de 24 de cm. Aici chiar as insista asupra dimensiunii de tort (adica 24-25 cm, ci nu mai mica) pentru ca sa incapa cat mai multe banane, iar atunci cand taiati feliile de cheesecake sa obtineti felii frumoase cu insertii de banane in centru.

Varsati continutul in forma de tort si presati amestecul de biscuiti cu palma sau cu ajutorul unui pahar pana cand obtineti o masa compacta. Dati forma de biscuiti la frigider.

Bateti frisca lichida pana obtineti o compozitie pufoasa. Intr-un bol incapator amestecati branza dulce de vaci impreuna cu mascarpone, zaharul pudra si extractul de vanilie, pana obtineti o compozitie fina si delicata. Intr-un castron mediu hidratati gelatina in 4 linguri cu apa rece si lasati in jur de 10 minute. Intre timp tocati ciocolata neagra cu portocale cu ajutorul unui cutit in bucatele nu foarte mici (ca sa aveti ceva consistenta in compozitie).

Incalziti gelatina in cuptorul cu microunde pentru 10 secunde, aveti grija sa nu fiarba! Din compozitia de branza luati 5 linguri si puneti in castronul cu gelatina, incorporati foarte bine. Testati cu degetul daca compozitia de gelatina si branza are aceeasi temperatura cu cea din castronul mare. Daca simtiti ca amestecul de gelatina este mai cald, mai adaugati crema de branza din castronul mare, pana ce o aduceti la aceeasi temperatura. Turnati amestecul de gelatina peste crema de branza din castronul mare si amestecati foarte bine.

Incorporati frisca cu ajutorul unui tel, cu miscari de sus in jos, pentru a obtine o compozitie aerata. La sfarsiat, adaugati ciocolata neagra tocata bucati, incorporati bine. Decojiti bananele si treceti-le prin sucul de lamaie, astfel incat sa nu se oxideze in timp. Scoateti de la frigider forma de tort turnati jumatate din compozitia de crema de branza. Asezati bananele in forma concentrica, turnati peste ele si restul de compozitie. Dati cheesecake la frigider pentru 6 ore, sau cel mai bine peste noapte.

Pregatiti topping-ul: intr-un ibric aduceti frisca lichida la punctul de fierbere, stingeti focul si adaugati ciocolata rupta bucati. Lasati asa 1 minut, dupa care amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toata ciocolata s-a topit.

Scoateti cheesecake de la frigider, indepartati inelul formei de tort, puneti dulcegiaria pe platoul de servit si turnati pe deasupra ciocolata topita, avand grija sa se prelinga pe

marginii frumos :). Pe deasupra puteti sa puneti din loc in loc si niste bomboane de ciocolata mai mari, trufe, sau ce mai doriti voi. Mai dati la frigider pentru 1 ora si puteti sa il serviti.



Enjoy, dragilor!