

Cheesecake cu zmeura si rodii

written by Andreea



Cheesecake cu zmeura si rodii, cu zmeura proaspata, crema de branza pufoasa, jeleu de rodii. Un desert absolut delicios care va va incanta papilele gustative!

Faptul ca imi place o felie de cheesecake fina si delicata, nu cred ca mai este un secret pentru nimeni :). Insa de fiecare data cand servesc asa ceva, parca imi vine o noua idee de cheesecake. Mai fructat, mai deosebit, mai frumos, mai gustos. Astazi, va prezint una dintre cele mai frumoase dulcegarii ale mele! O felie delicata, dulce, senzuala, rafinata si afrodisiaca :).

Pe blog gasiti mai multe retete de cheesecake rece, printre care si renumitul meu, my signature cheesecake cu cafea sau minunatul cheesecake cu cirese , asiaticul cheesecake cu ceai matcha si lamaie, sau chiar brownie cheesecake!

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

Ingrediente pentru un cheesecake cu diametrul de 22 cm.

pentru blat:

200 g biscuiti digestivi

150 g unt topit

Pentru umplutura:

300 g mascarpone

250 g ricotta

100 g zahar pudra

5 g gelatina granule

1 lingurita extract de vanilie

2 lingurite apa de trandafiri

200 ml frisca lichida

300 g zmeura

pentru jeleul de rodii:

2 rodii mari (in total sa aiba 200-250 g)

100 g zahar
1 lingurita extract de vanilie
10 g gelatina
pentru decor:
boabite de rodii
zmeura proaspata
frisca batuta
menta proaspata

Pentru cheesecake cu zmeura si rodii, incepeti cu jeleul de rodii: curatati rodiile si puneti-le intr-un robot de bucatarie. Mixati boabele de rodie pentru cateva zeci de secunde pana ce boabele se sfarama si isi elibereaza sucul.



turnati amestecul intr-o sita pusa deasupra unui bol si lasati sa se scurga tot sucul. Pasati piureul ramas cu o lingura. Aruncati resturile si turnati sucul intr-un ibric. Adaugati zaharul si extractul de vanilie. Fierbeti pe foc timp de 2 minute. Stingeti focul si lasati la o parte. Hidratati gelatina in 3 linguri cu apa, dupa care o adaugati in sucul de rodii cald. Amestecati bine si lasati la sa se raceasca la temperatura camerei.



Pregatiti blatul pentru cheesecake cu zmeura si rodii: Puneti biscuitii digestivi intr-o punga si cu ajutorul unui sucitor maruntiti-i bine pana ce obtineti un pesmet. Puneti pesmetul de biscuiti intr-un bol, iar peste ei turnati untul topit. Amestecati bine, si turnati compozitia rezultata intr-o forma de tort cu diametrul de 22 de cm, cu inel detasabil. Presati cu podul palmei amestecul de biscuiti pana obtineti o masa compacta. Dati forma de tort la frigider.

Pregatiti crema de branza: hidratati gelatina in 2 liguri de apa. Intr-un bol amestecati mascarpone cu ricotta, zaharul pudra, extractul de vanilie si apa de trandafiri. Intr-un castron incalziti usor gelatina la bain marin, luati cateva linguri din crema de branza si incorporati in gelatina, astfel incat sa aduceti gelatina la aceeasi temperatura cu crema de branza. Incorporati amestecul de branza si gelatina in restul de amestec de branza. Mixati frisca lichida pana ce obtineti o compozitie pufoasa. Incorporati usor in crema de branza.



Montati cheesecake-ul:

Scoateti forma de tort de la frigider, blatul deja este intarit. Turnati jumatate din compozitia de branza in forma de tort, nivelati usor. Peste puneti 4 linguri din jeleul de rodii si treceti lama unui cutit prin crema de branza, astfel incat sa obtineti un aspect marmorat. Pe deasupra presarati zmeura.



Deasupra puneti si restul de crema de branza, nivelati bine. La sfarsit, turnati restul de jeleu de rodii, avand grija sa acoperiti toata suprafata cheesecake-ului.



Dati cheesecake-ul la frigider pentru 4 ore sau cel mai bine il lasati la frigider peste noapte. Dati lama unui cutit subtire prin apa fierbinte, apoi treceti-o printre marginea forme de tort si cheesecake, astfel incat sa-l scoateti mai usor. Scoateti inelul forme de tort, transferati cheesecake-ul pe platoul de servit.



Ornati cu rozete de frisca batuta, zmeura si rodii.



Lasati cheesecake cu zmeura si rodii la frigider pana in momentul servirii



Cand taiati feliile, treceti cutitul prin apa fierbinte, astfel veti obtine felii perfecte.



Serviti cheesecake cu zmeura si rodii cu mare placere alaturi de persoana draga voua.



Cheesecake cu zmeura si rodii



Aceasta reteta de cheesecake este sponsorizata de , magazinul online de cadouri pentru barbati.

Desert cu ananas și migdale

written by Andreea



Demult vroiam sa va arat acest desert delicios, racoros si care se prepara foarte rapid. In plus, partea buna la acest desert este faptul ca il puteti face cum vreti voi, inlocuind baza de biscuiti cu blat de tort, de prajitura sau fursecuri.

De asemenea, puteti jongla cu fructele proaspete sau din compot. Oricum ar fi, va iese delicios! Pentru acest desert, eu am ales ananas din conserva SunFood, conserve sanatoase 100%.



Bucati mari, crocante si proaspete pe care le puteti savura pe tot parcursul anului.



Ingrediente pentru 5-6 borcanele/pahare

- 35 biscuiti amaretti
- 1 conserva ananas SunFood 565g
- 50 g migdale tocate
- 200 g mascarpone
- 200 ml frisca lichida grasime 35%
- 2 linguri zahar pudra
- 2 lingurite extract de vanilie
- (optional) menta proaspata



Desfaceti conserva de ananas, scoateti ananasul si scurgeti-l bine de lichid intr-o sita. (Daca folositi borcanase sau pahare mici, tocati in bucati mai mici ananasul). Intr-o

tigaie non aderenta prajiti usor la foc mic migdalele tocate, avand grija sa nu se arda. Dati tigaia deoparte si lasati sa se raceasca migdalele complet.

Intr-un castron amestecati mascarpone impreuna cu zaharul pudra si extractul de vanilie. Bateti frisca lichida pana ce obtineti o compozitie pufoasa. Incorporati usor frisca in amestecul de mascarpone zi zahar.



Pregatiti borcanasele sau paharele pentru servit



zdrobiti cate 2-3 biscuiti amaretti si puneti-i pe fundul fiecarui borcanas. Deasupra puneti cate o lingura plina cu compozitia de crema.



continuati cu migdalele tocate si ananas tocat



continuati cu biscuiti amaretti



crema, ananas si migdale



Garnisiti cu frunze de menta proaspata



Din cantitatile de mai sus mie mi-au iesit 4 borcanele si un pahar mare



din care am savurat cu placere cateva lingurite ☐



pe borcanele le-am impartit cu prietenii ☐



un desert fin, delicat, crocant si cremos in acelasi timp ☐



Enjoy!

Tort cu înghețată de ciocolată albă și fructe de pădure

written by Andreea



7 ani de casatorie! 7! Si ziua de nastere a sotului meu! S-au intamplat amandoua in aceeasi zi, acum 7 ani si de atunci aceasta zi a ramas ziua mea preferata din toate zilele anului.

Ii multumesc lui Dumnezeu pentru ca mi-a dat un sot atat de bun si de minunat si ma rog sa-i dea sanatate si putere de munca alaturi de mine, sa fim sanatosi si fericiti impreuna.

De cand am blog, mi-am dorit sa postez cu aceasta ocazie speciala cate un tort deosebit, frumos, delicat si fin, care

sa se potriveasca cu aceasta zi minunata. Torturile din anii trecuti sunt: Tort cu zmeura si ciocolata-Tort cu flori sakura, Tort cu inghetata de ciocolata si fructe de padure, Tort Tiramisu.

Pentru ca afara este foarte cald, am optat pentru un tort foarte simplu de realizat, racoros si gustos. Desi acesta se aseamana si cu alte torturi pe care le-am facut, este mai plin de fructe si mai aratos. :).

Pentru un blat cu diametrul de 20 cm:

2 oua
100 g zahar
100 g unt topit
1 praf sare
2 lingurite extract de vanilie
130 g faina
75 g migdale decojite
1/2 lingurita praf de copt
1/2 lingurita bicarbonat de sodiu



Incincem cuptorul la 180 grade Celsius. Punem migdalele intr-o tava si dam la cuptor timp de 7-8 minute pana ce migdalele se prajesc usor, le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca. Le punem intr-un robot de bucatarie si le maruntim bine de tot.

Intr-un castron mixam la putere maxima ouale impreuna cu zaharul, zaharul vanilat si sarea, pana ce isi dubleaza volumul. Adaugam untul topit si racit, mixam din nou. La sfarsit adaugam faina amestecata cu praful de copt si bicarbonatul, dupa care inglobam in compozitie si migdalele macinate.

Turnam aluatul intr-o forma de copt unsa cu unt si tapetata cu faina.



Dam blatul la cuptorul incins pentru 25-30 de minute, dupa care il testam cu o scobitoare. Daca scobitoarea iese curata, atunci blatul este gata, daca prezinta urme de firmituri pe ea, mai lasam blatul la cuptor pentru inca 5 minute.

Cand este gata, scoatem blatul din cuptor, il lasam sa se raceasca in tava de copt, dupa care il scoatem pe un gratar de bucatarie sa se raceasca complet. Blatul meu a crescut mai mult, asa ca l-am taiat in doua si am folosit o singura foaie de blat. Nu avem nevoie de un blat foarte inalt. Daca va plac torturile mai inalte si mai consistente, atunci lasati blatul intreg.



Pentru sirop:

100 ml apa

50 g zahar

2 linguri lichior de zmeura

1 lingura apa de trandafiri

Fierbem apa impreuna cu zaharul, luam craticioara de pe foc si lasam sa se raceasca complet. La sfarist adaugam lichiorul de zmeura si apa de trandafiri. Cu acest sirop insiropam blatul de tort, cu ajutorul unei pensule.

Pentru inghetata de ciocolata alba:

500 g ciocolata alba

200 ml frisca lichida

250 g mascarpone

1 lingurita pasta de vanilie

sau extract de vanilie

100 g zmeura proaspata

100 g afine proaspete

100 g mure proaspete

(puteti pune si coacaze rosii proaspete, eu nu am gasit mai tarziu si am putut orna tortul cu ea)

Intr-o craticioara punem la foc mic smantana lichida, o aducem la punctul de fierbere, dupa care stingem focul. Adaugam ciocolata alba rupta bucati. Amestecam totul bine pana ce compozitia se omogenizeaza.

Lasam sa se raceasca usor, dupa care incorporam mascarpone, amestecam energic cu un tel. Va rezulta o compozitie lichida vascoasa.



La sfarsit adaugam pasta de vanilie. Eu o folosesc pe aceasta

si ! Daca nu aveti pasta de vanilie, puteti pune 2 lingurite de extract de vanilie sau zahar vanilat preparat in casa.



Spalati usor de tot fructele si uscati-le pe un servet de bucatarie



Montati tava de copt, inauntrul ie puneti blatul de tort racit. Daca tava de tort nu este inchisa etans, va sfatuiesc sa inveliti forma de tort pe dinafara cu folie de aluminiu, pentru a evita ca amestecul ciocolata topita sa se scurga din forma.

Peste blat presarati o parte din fructele de padure, turnati jumatate din compozitia de ciocolata, dupa care turnati restul de ciocolata. Pe deasupra puneti si celelalte fructe de padure. Fructele se vor "scufunda" in amestecul de ciocolata. Inveliti forma de tort in folie alimentara si dati forma la congelator pentru 10-12 ore, sau peste noapte.



Scoateti forma de tort din congelator, indepartati foliile. Lasati forma la temperatura camerei pentru 10-20 de minute. Ca sa va fie mai usor si sa actionati mai rapid, va puteti ajuta de un uscator de par :). Treceti uscatorul de par pentru cateva secunde pe marginile formei de tort. Se va indeparta mai usor inelul.

Scoateti tortul pe un platou. Asezati fructe de padure proaspete si trasati linii de ciocolata alba topita.



aici va puteti juca dupa cum doriti, puteti pune ciocolata si pe margini,sau cum vreti ☐



Eu am presarat si niste menta proaspata, ca sa arate mai bine si mai racoros ☐



Daca nu taiati tortul imediat, il puteti da la congelator din nou.



Feliile se taie la inceput un pic mai greu, asa ca se scoate de la congelator cu 10-15 minute inainte de servire.



Pentru ca eu nu am mai avut rabdare, l-am taiat destul de repede si am putut scoate o felie din el dupa cateva minute de incercari :).



Intre timp, daca mai asteptati, fructele de pe deasupra incep sa se dezghete si vor lasa niste dare delicioase de sirop peste tort. Oh! ☺



Pentru voi, cu mare drag, o felie din tortul nostru. Sa fiti iubiti si fericiti!
Andreea& Marius

Plăcintă cu piersici

written by Andreea



Placinta cu piersici cu aluat crocant, umplutura delicioasa de piersici, pudrata cu zahar. O incantare de vara!



Placinta cu piersici

Fara sa spun prea multe cuvinte, va spun cu mana pe inima ca este cea mai buna placinta pe care am facut-o vreodata! Si nu pentru ca are ingrediente speciale, nu pentru ca se face greu, nu pentru ca are piersici, ci pentru facuta cu dragoste! O sa vedeti mai incolo despre ce vorbesc :).

Mie una nu prea imi plac piersicile pentru ca sunt paroase si uneori prea zemoase, fapt ce imi creeaza o stare de inconfort la mancat :)), insa imi plac tare mult nectarinele tari si crocante, parguite.



Am ajuns sa fac tarta asta dupa ce am vazut Labor Day, un film tare frumos si emotionant cu Kate Winslet. Dupa ce am vazut filmul, am zis neaparat ca trebuie sa fac si eu placinta asta! Si va sfatuiesc si pe voi sa faceti la fel! Si...(neaparat!!!) faceti placinta impreuna cu persoana iubita, cu cei dragi! O sa vedeti ca o sa aiba un gust infinit mai bun!

Din categoria tarte, pe blog mai gasiti tarta cu mere si crema de vanilie, tarta cu capsune, sau tarta de turta dulce.



Poze din timpul prepararii nu am, dar am sa va las mai jos ingredientele. Modul de gasiti in cele mai frumoase 5 minute din filmul Labor Day. O sa va placa! :). Cu toate acestea, va las si eu aici in reteta varianta mea :).

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



- *Pentru aluat:*
- 400 g faina
- 250 g unt rece 82%

- 3 linguri zahar
- 100 ml apa cu gheata
- 1 praf de sare

▪ *Pentru umplutura:*

- 1 kg piersici
- 150 g zahar
- 60 g amidon
- 50 g pesmet
- 2 lingurite zahar vanilat

Pentru inceput pregatiti aluatul: intr-un vas puneti faina cernuta impreuna cu zaharul si sarea si amestecati bine.

Puneti untul rece taiat bucati si zdrobiti-l in faina cu ajutorul unei furculite pana obtineti bucatele mici de unt de marimea unui bob de mazare. Lucrati rapid astfel incat sa nu topiti untul.

Alternativ, va puteti ajuta de o razatoare pe care sa radeti untul rece si asa reusiti sa obtineti bucatele mici de unt mai repede. Pe moment ce radeti untul pe razatoare, treceti bucata de unt prin faina astfel incat untul sa nu se lipeasca de maini sau de acest moment trebuie sa aveti o compozitie sfaramicioasa. Adaugati treptat apa si framantati rapid, fara a insista prea mult, pana se leaga aluatul.

Strangeti aluatul intr-o mingiuta pe care o aplatizati si inveliti in folie alimentara. Dati aluatul la frigider pentru o ora.

Intre timp pregatiti umplutura de piersici. Puneti pe foc o oala cu apa si lasati sa dea in clocot. Stingeti focul, puneti piersicile in apa clocotita si lasati-le asa in apa pentru 2 minute. Scoateti cu grija piersicile din apa cu ajutorul unei spumiere, treceti-le printr-un jet de apa rece. In acest moment le puteti scoate usor pielita.

Curatati piersicile de samburi, tocati-le cubulete si puneti-

le într-un castron împreună cu zaharul, amidonul și zaharul vanilat.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, infainati usor blatul de lucru. Impartiti aluatul in 2 parti: o parte mai mare și o parte mai mica. Cu ajutorul unui sucitor intindeti partea de aluat mai mare in foaie subtire. Transferati aluatul într-o forma de tarta cu diametrul de 25 cm. Presati aluatul in forma de tarta și taiati marginile aluatului cu un cutit. Intepati din loc in loc aluatul cu ajutorul unei furculite. Peste aluat presarati pesmetul într-un strat subtire și uniform.



Turnati umplutura de piersici peste aluat nivelati bine. Intindeti și cealalta foaie mai mica de aluat cu sucitorul, asezati peste umplutura. Indepartati excesul de aluat cu ajutorul unui cutit și presati marginile astfel incat umplutura sa nu iasa la copt. Cu cutitul faceti 4 crestaturi in mijlocul placintei pentru a lasa aburii formati sa iasa din placinta in timpul coacerii.

Puneti tava cu placinta pe o tava de copt și dati tava la cuptorul incins. Eu pun mereu o tava dedesubtul forme de copt ca sa nu am surprize la copt, sa nu iasa umplutura in timpul coacerii și sa se imprastie in cuptor :).

Coaceti placinta la cuptor pentru 1 ora. Daca observati ca in timpul coacerii placinta incepe sa se arda pe deasupra, acoperiti cu o hartie de copt.

Scoateti placinta de la cuptor și lasati-o sa se raceasca complet. La final o pudrati cu zahar pudra.

Enjoy! ☐

Tort cu ciocolată și cireșe

written by Andreea



Deși îmi place la nebunie să pregătesc torturi și prăjituri cu ciocolată, nu mă dau în vânt să le mananc și mai mult sunt curioasă să le degust. Pentru mine, ciocolata este bună doar atunci când simți nevoia să mananci dulce și nu ai nimic altceva pe lângă tine :). Da, știu, sunt o ciudată la capitolul asta, o recunosc :). Cu toate acestea, deserturile cu ciocolată îmi inspiră o groază de sentimente, bune de altfel!

□ Sunt elegante, apetisante, luxoase, frumoase, pretioase, prepară ușor! Prefer oricând să fac un tort cu ciocolată în locul unuia cu creme sau fructe, pentru că este mult mai practic și sunt sigură că nu dau gres cu el, că va fi devorat până la ultima firmitură! Cam așa s-a întâmplat și cu dulcegiaria asta de mai jos. Că de obicei, eu am gustat din felia din poză, iar restul a plecat, feliuță cu feliuță pe la sora, sora, cumnat, avut un succes enorm pentru că textura a fost umedă, moale și cremoasă. Inițial, degustatorii au crezut că are numai o foaie de blat, restul fiind crema de ciocolată. În fapt, a fost vorba de un blat umed cu ciocolată și cireșe, copt încet la cuptor, după care răcit complet, pus ciocolată topită pe deasupra și cireșe proaspete.

Poze din timpul preparării nu am, dar sunt sigură că va descurcați și fără ele, întrucât nu necesită multă muncă, iar compoziția se prepară toată într-un singur castron.



Ingrediente pentru tort cu diametrul de 23 cm:

100 g unt

3 ouă

150 g zahăr brun

100 g zahăr alb

120 g smântână fermentată 20% grăsime

50 ml ulei vegetal

1 lingurita extract vanilie
1 lingurita esenta rom
80 g cacao
250 g faina
1 praf sare
1 lingurita praf de copt
1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
100 g ciocolata neagra cu continut 70% cacao
400 g cirese proaspete
pentru topping:
200 ml frisca lichida
200 g ciocolata neagra
15 cirese proaspete cu codite
(optional) fistic tocat



Incingeti cuptorul la 175 grade Celsius. Ungeti cu unt o forma de tort cu diametrul de 23 de cm, tapetati fundul formei cu hartie de copt. Spalati ciresele, scoateti-le samburii si taiati fiecare cireasa pe jumatate. Lasati-le deoparte. Intr-un castron rezistent de plastic puneti untul si dati castronul la cuptorul cu microunde pentru aproximativ 20 de secunde, sau pana ce untul se topeste complet. Puteti topi untul separat intr-un ibric pe foc, dar asa veti avea mai multe vase de spalat :). Untul nu trebuie sa fie fierbinte, ci doar topit, caldut. Daca este prea fierbinte, atunci il lasati sa se mai raceasca, testandu-l cu degetul. Adaugati zaharul brun si zaharul alb, amestecati cu ajutorul unui tel. Adaugati si ouale amestecand incontinuu, dupa care smantana fermentata, uleiul vegetal, extractul de vanilie si esenta de rom.

Incorporati faina, cacaoa, praful de copt, bicarbonatul si sarea, amestecand usor cu telul. La sfarsit tocati ciocolata neagra in bucatele si adaugati la compozitia rezultata, impreuna cu ciresele tocate.

Turnati compozitia in forma de tort pregatita anterior. Dati forma la cuptorul incins la 175 grade Celsius si lasati sa se coaca lent timp de 50-60 de minute. Testati blatul cu o scobitoare. Cand infigeti scobitoarea in blat, trebuie sa gasiti pe scobitoare firmituri de blat si ciocolata. Daca

observati ca pe scobitoare este o compozitie vascoasa, mai lasati blatul la cuptor inca 10 minute. Scoateti blatul din cuptor si lasati-l sa se raceasca complet in forma.

Indepartati inelul formei si asezati blatul pe platoul de servit.

Pentru topping: intr-un ibric mic incalziti smantana lichida, stingeti focul si adaugati ciocolata neagra, lasati ibricul asa pentru 1 minut. Apoi cu ajutorul unui tel mic amestecati energic compozitia pana ce toata ciocolata s-a topit si a capatat un aspect lucios.



Turnati ciocolata direct din ibric peste blatul racit, ajutandu-va de o lingura, astfel incat ciocolata sa curga pe marginile tortului si sa formeze dare. Cat inca ciocolata este usor calduta, asezati ciresele pe tort si presarati fisticul.

Cand ciocolata se va raci, ciresele si fisticul vor fi "fixate" in ciocolata. Dati tortul la frigider pentru cel putin 1 ora. Apoi puteti servi.



Enjoy! ☐

Prajitura cu fistic si capsune

written by Andreea



Astazi, pe cand survolam pagina mea de fan de pe Facebook , imi dau seama ca sunt 3995 de fani! Or fi multi? Or fi putini?

Nu conteaza! Sunt ai mei! Fanii paginii mele! Si asta inseamna mult pentru mine! Asa ca am decis ca dupa ce va fi cifra rotunda, in cinstea celor 4000 de fani sa postez aceasta reteta. Am facut aceasta prajitura de ziua mea, cand am pregatit si Tortul cu violete. Dar pentru ca si aceasta mi s-a parut o ocazie speciala, am decis sa postez reteta astazi :). Am vrut sa fie o prajitura simpla, rapida, delicata cu mult fistic (pentru iubitorii de fistic ☐), crema pufoasa de mascarpone aromata cu pasta de vanilie naturala (!), capsune proaspete. Cine a gustat din prajitura asta, stie despre ce vorbesc! :).

Pentru aceasta prajitura eu am folosit miez de fistic decojit (daca aveti rabdare sa il decojiti in apa fierbinte, exct cum procedati si cu migdalele) si o parte fistic nedecojit caci nu mai aveam timp :). Mi-am dorit un blat cu tenta verde care sa contrasteze cu capsunile rosii.



Ingrediente blat cu diametrul 20 cm:

120 g unt
175 g zahar
2 oua
100 g iaurt grecesc
150 g miez fistic (curatat si cantarit)
2 lingurite extract natural de vanilie
1 lingurita esenta de fistic (optional)
125 g faina
125 g amidon
1 lingurita praf de copt
1 varf lingurita bicarbonat de sodiu
1 praf sare



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Puneti fisticul intr-o tava si dati tava la cuptor pentru 5 minute pana ce fisticul capata miros placut, avand grija sa nu ardeti fisticul! Va capata o culoare maronie, neplacuta. Lasati sa se raceasca complet, dupa care il puneti intr-un robot de bucatarie. Pulsati robotul cateva secunde pentru a marunti fisticul (eu

am lasat si unele bucatele mai mari)



Intr-un bol amestecati faina cu amidonul, praful de copt, bicarbonatul de sodiu si sarea, lasati deoparte.

Intr-un bol mai mare amestecati untul moale la temperatura camerei pana obtineti o crema pufoasa, puneti zaharul si amestecati din nou. Adaugati pe rand ouale, amestecand foarte bine dupa fiecare. Turnati extractul de vanilie si esenta de rom si amestecati din nou. Incorporati iaurtul.



Adaugati si mixul de faina si amestecati usor. La sfarsit incorporati fisticul tocat.



Ungeti tava de tort cu unt si varsati compozitia in ea, nivelati bine cu o spatula. Dati la cuptorul incins pentru 35-40 de minute. Faceti testul cu scobitoarea. Scoateti blatul din cuptor si lasati sa se racoreasca pentru 10 minute, indepartati inelul formeii de tort si lasati sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie.



Pentru crema de mascarpone:

200 g mascarpone

100 g zahar pudra

120 ml frisca lichida

1 lingurita pasta de vanilie naturala

sau 1 baton proaspat de vanilie

Intr-un bol, cu ajutorul unui tel amestecati branza mascarpone cu zaharul si frisca lichida pana ce obtineti o crema pufoasa.

La sfarsit adaugati minunata si parfumata pasta de vanilie naturala. Eu n-am mai apucat sa fac poze intermediare sa va arat si pasta, insa sunt sigura ca o cunoasteti. ! Visul oricarei creme! :). daca nu aveti pasta, atunci desfaceti batonul de vanilie, scoateti semintele cu ajutorul unui cutit si puneti-le in crema de mascarpone.



Cu ajutorul unei linguri, puneti crema de mascarpone peste blatul cu fistic, faceti usoare “valuri” cu spatele lingurii :).



Pe deasupra asezati capsune cate doriti si cate va plac :). Si ca sa arate un pic mai bine, presarati si niste fistic tocat mai mare pe deasupra ☐



O puteti felia imediat, nu necesita timp de racire la frigider (daca nu mai rezistati ☐). Dupa cum v-am promis, iata si feliuta pentru voi. Va multumesc din suflet, voua 4000! ☐



Enjoy!

