

Tort vegan cu ciocolată (de post)

written by Andreea



Postez astazi acest tort special pentru ziua de Florii. La multi ani, tuturor florilor de astazi si La multi ani, mama!

Esti floarea mea cea mai de pret si cea mai iubita!

Desi am facut acest tort acum mult timp (si atunci l-am numit "I can't believe it's a vegan cake!" ☹️), am considerat ca astazi ar fi o zi potrivita sa vi-l arat si voua. Dupa cum am spus si in titlu, este un tort vegan, atat de bun si de placut la gust, incat nu ai zice ca este de post!



Daca totusi acest tort vi se pare prea mult pentru un post cumpatat, il puteti incerca si intr-o alta zi, va asigur ca o sa va placa. Ideea acestui tort a pornit de la briosele cu banane si ciocolata pe care le-am pregatit la Casa Regala in prezenta ASR Principesa Margareta.

Pe blog mai gasiti si alte deserturi de post precum: placinta cu gris de post, sau strudel cu mere de post sau placinte cu varza.

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

Ingrediente (pentru un blat cu diametrul de 20 cm):

3 banane foarte coapte

200ml lapte de soia

100 ml ulei

165g zahar alb

2 lingurite granule cafea solubila (ness)

2 lingurite zahar vanilat

170g faina

50 g cacao

7 g praf de copt

1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
1 praf sare
pentru ciocolata:
200 ml lapte de soia
50g cacao
100 g zahar brun
1 lingurita granule cafea solubila (ness)
2 linguri amidon
30 ml ulei vegetal
2 lingurite esenta de rom



Incincem cuptorul la 190 grade Celsius, ungem cu ulei o forma de tort cu diametrul de 20 de cm, tapetam fundul ei cu hartie de copt. Intr-un castron pasam bananele cu ajutorul unei furculite, pana obtinem un piure fin. Peste banane turnam laptele de soia, zaharul, uleiul, zaharul vanilat si granulele de cafea, amestecam totul cu ajutorul unui tel pana ce zaharul incepe sa se dizolve. Intr-un alt castron incapator amestecam faina, cacaoa, praful de copt, bicarbonatul si sarea, iar peste acest amestec adaugam treptat compozitia de banane si lapte de soia. Amestecam usor cu telul pana ce toate se incorporeaza bine.

Turnam compozitia in forma de tort pregatita anterior si dam la cuptorul incins pentru 40-50 de minute. Daca introducem o scobitoare in blatul copt, aceasta trebuie sa iasa uscata si fara urme vascoase de ciocolata.

Lasam blatul sa se raceasca complet.



Intre timp pregatim ciocolata:

Intr-un ibric amestecam laptele de soia, cacaoa, zaharul si granulele de cafea. Dam ibricul pe foc si lasam sa fiarba pana ce compozitia incepe sa clocoteasca. Intr-un castronel amestecam amidonul cu 3 linguri de lapte de soia si turnam in ibric, lasam sa fiarba totul pana ce compozitia devine ca o budinca subtire. La sfarsit adaugam uleiul si esenta de rom. Mai amestecam o data bine si lasam sa se raceasca.



Taiem blatul in 3 felii egale. Asezam prima felie pe platoul de servit, punem un sfert din compozitia de ciocolata, acoperim cu cel de-al doilea blat. Din nou turnam ciocolata si acoperim cu cel de-al treilea blat. Peste toate cele trei

blaturi turnam restul de ciocolata astfel incat sa obtinem
niste dare frumoase de ciocolata.



Dam tortul la frigider pentru 30 de minute, dupa care il putem
orna cu fructe, alune, migdale, fistic, sau ce mai dorim. Eu
am optat pentru capsune si coacaze, iar in centru am pus putin
fistic tocat.



Un tort satios si delicios. Sper sa va placa!



Enjoy!

Tort cu violete

written by Andreea



Incep postarea scurt si la obiect :). Happy birthday to me!
Nu-mi doresc decat sanatate pentru mine si toti cei pe care ii
iubesc! In cinstea zilei de azi am pregatit un tort signature
cake, daca pot sa-l numesc asa :), un tort care sa marcheze
ziua mea de nastere si totodata primavara. Un tort ! Sau
toporasi le mai zice, sau tamaioare. Caci, vorba sotului meu,
mancand acest tort simti primavara la tine in gura :). Asa sa
fie? Ca in fiecare an, mi-am dorit ca tortul meu sa fie unic,
precum Tortul cu ciocolata, bezele si capsune sau deliciosul
Tort cu dulceata de trandafiri si primul tort care a inceput
seria torturilor speciale, Tort Snickers.
Bineinteles ca fiind tort cu tenta violet, am optat pentru

colorant alimentar, nu m-am riscat sa pun in blat suc de mure (de care oricum nu aveam) sau de coacaze, sau orice alt colorant natural. Ceea ce este cel mai important la acest tort este sa gasiti un colorant de buna calitate, astfel incat sa obtineti o culoare frumoasa de blat, (nu cu o usoara tenta verde cum am obtinut eu ☹), sa gasiti flori proaspete de violete, muuulte violete cu violete. Da, ati citit bine. Daca inca nu le-ati reperat in magazin, va zic eu repede de unde sa le luati si puteti face acest tort oricand, nu neaparat primavara. Caci din florile de violete puteti face un sirop cu o culoare superba si un gust diafan de ca luati violete din locuri sigure, nepoluate si ca intr-adevar sunt violete, ci nu alte tipuri de flori. Astea stiu sigur ca sunt comestibile, pentru orice alta floare care se aseamana cu garantez! ☹



Eu am jumulit mai mult de jumătate din gradina lui Andie ca sa pot obtine cam 40 g de astfel de floricele, voi vedeti pe unde va orientati :). Si dupa ce ati facut aceasta operatiune migaloasa, apucati-va imediat de prepararea florilor, intrucat ele se ofilesc foarte repede!



Buun, acum ca am lamurit si acest aspect, sa trecem la bomboane. Adica dropsuri. Le gasiti la Mega Image, costa in jur de 7 lei si sunt delicioase, dar foarte parfumate. Asa ca eu am considerat ca le-ar sta foarte bine in tortul meu :).



Si acum reteta:

Pentru blat cu diametrul de 24 de cm
120 g unt
2 oua
250 g zahar
220 lapte batut
1 lingurita colorant alimentar violet (mov)
1 lingurita otet
1 lingurita bicarbonat de sodiu
250 g faina
2 linguri cacao
1 praf de sare
pentru crema:

250 g mascarpone
250 crema de branza
50 g zahar pudra
75 ml sirop de violete
1 punga dropsuri cu violete
1 lingurita zahar vanilat
300 ml smantana lichida pentru frisca
(optional 5 g gelatina)
pentru sirop:
40 g flori proaspete de violete
150 ml apa clocotita
150 g zahar
5-6 picaturi zeama lamaie

Pentru blat, incingem cuptorul la 175 grade Celsius, ungem cu unt 2 tavi de tort cu diametrul de 24 cm. Intr-un castron mixam untul cu zaharul si zaharul vanilat pana obtinem o crema pufoasa. Adaugam ouale pe rand, amestecand bine dupa fiecare.

Intr-un castron amestecam faina, cacaoa si praful de sare. Intr-o ceasca amestecam laptele batut cu colorantul alimentar. Incepem sa adaugam mixul de faina si alternam cu laptele batut amestecat cu colorant.

La sfarsit, intr-o ceasca mica amestecam bicarbonatul cu otetul (va incepe sa se umfle) si turnam peste compozitie. Amestecam totul si impartim compozitia in mod egal in cele 2 forme de tort. Daca nu aveti 2 forme de tort la fel, atunci puteti coace primul blat de tort, dupa care pe al doilea. Dati blaturile la cuptor pentru 25-30 de minute si lasati-le sa se raceasca.

Pentru sirop:
spalati foarte bine florile de violete(eu le-am spalat in 4 ape), avand grija sa indepartati ganganiile sau alte impuritati. Puneti florile intr-un vas de sticla si turnati peste ele apa clocotita.



Amestecati usor si lasati sa se infuzeze pentru 12 ore. Vetii obtine un lichid albastru de culoarea cernelii, natural! Scurgeti lichidul printr-o strecuratoare sau un tifon curat. In lichidul obtinut turnati zaharul si puneti pe foc, amestecand din cand in cand.



La fiert, culoarea albastra se pierde si se transforma intr-un

verde turbat foarte urat, insa dupa ce adaugati picaturile de lăimaie, obtineti o superba culoare violeta! Lasati lichidul sa scada pana ce se formeaza un sirop curgator.



Pentru crema:

Puneti dropsurile intr-o punga tip ziplock, cu ajutorul unui ciocan spargeti dropsurile de violete pana ce obtineti mici bucatele de drops. Va sfatuiesc sa incercati sa le spargeti cu ciocanul, nu cu sucitorul cum am facut eu, caci sunt foarte tari si va pot distruge suprafata sucitorului! :).

mixati intr-un castron mascarpone, crema de branza, zaharul pudra si zaharul vanilat pana ce obtineti o crema pufoasa.

Mixati smantana lichida pana ce obtineti o crema pufoasa,

Amestecati jumatate din frisca obtinuta la crema de mascarpone, restul il pastrati pentru ornat si imbracat tortul.

(Daca observati ca ati obtinut o crema mai moale, atunci adaugati gelatina preparata conform instructiunilor de pe ambalaj)

Turnati siropul de violete racit peste crema de mascarpone.



La sfarsit incorporati dropsurile zdrobite, amestecati usor.



Montati tortul:

taiati calota blaturilor, in caz ca se formeaza



peste primul blat turnati jumatate din compozitia de branza, asezati al doilea blat, dupa care restul de compozitie.

Nivelati bine. Dati tortul format la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine, peste noapte.



Imbracati tortul in frisca si ornati-l cum va pricepeti mai bine ☐



Eu nu am mai avut timp sa-l garnisesc cu flori zaharisite, am preferat sa pun florile proaspete pe deasupra



Seara deja se lasase la mine in balcon, asa ca pozele nu au fost tocmai excelente, sa ma iertati...:)



A doua zi am mai facut pe graba alte poze cu o noua feliuta ☐



Gustul tortului este foarte aromat si placut, dropsurile sunt la inceput crocante si dau o textura interesanta tortului. A doua zi incep si se topesc usor, insa gustul este la fel de bun.



Incercati si o sa vedeti ☐



Enjoy! ☐

Prajitura cu ciocolata, pere si ghimbir

written by Andreea



Desi intentionam ca urmatoarea postare pe blog sa fie tortul cu ciocolata de post, s-a intamplat ca zilele astea am pus pe Facebook niste poze dulci :), n-am mai putut rezista rugamintilor voastre si am venit cu reteta pentru aceasta deliciosenie. Despre aceasta prajitura va spun ca este una pretioasa care trebuie (spun, trebuie!!) să pregatita pentru o zi de sarbatoare, pentru cei dragi sau de ziua voastra. De ce este asa de speciala? Incercati si o sa va dati seama singuri :).

Visez la aceasta prajitura de vreo 2 luni si ieri am reusit sa o fac dupa gustul meu. Oh! :). Mi-am dorit un blat umed si moale in care sa gasesc bucati de ciocolata amaruie, pere parfumate pe care sa le simt impreuna cu ciocolata, si un gust . De fapt, ghimbirul nu se simte in prajitura, rolul lui este acela de a accentua gustul ciocolatei. Si nu uitati sa folositi cea mai buna ciocolata, ea este cea care va da gustul final al prajiturii.

Este atat de delicata, de fina, moale, umeda, rautacioasa, calorica, decadenta, sa vedeti mai incolo de ce spun schimbatoare. In si un sos de vanilie, facut in care sos, o sa-mi multumiti si mai mult! O sa vreti sa-l aveti mereu prin frigider si sa-l aruncati pe vreun dulce banal, astfel incat sa obtineti o minune de desert. O sa vreti sa-l mancati si pe paine! ☺

Dar nu va mai prelungesc asteptarea. Iata reteta:

Pentru o prajitura cu diametrul de 24 cm:

2 oua
150 g unt 82% grasime
150 g zahar brun
100 g zahar alb
2 lingurite extract de vanilie
100 g smantana fermentata 20% grasime
75 g cacao neagra
1 lingurita ghimbir proaspat ras
220 g faina alba
150 g ciocolata neagra minim 70% cacao
3 pere medii brune
1 lingurita praf de copt
1 lingurita bicarbonat
1 praf sare

(reteta pentru sosul de vanilie se gaseste mai jos)-fara poze
pas cu pas ca am uitat complet sa fac! ☒



Ca sa obtinem un blat moale si lipicios, folosim ingrediente grase, precum untul 82% si smantana fermentata 20%. In plus, folosim un tel simplu, fara a amesteca foarte mult compozitia in vas.

Incingem cuptorul la 185 grade Celsius. Intr-un bol amestecam cu telul untul impreuna cu zaharul brun, zaharul alb si extractul de vanilie. Adaugam pe rand ouale , dupa care smantana fermentata.



Intr-un vas amestecam faina impreuna cu cacaoa, praful de copt, bicarbonatul si sarea. Incorporam amestecul de faina in compozitia din bol.



Tocam ciocolata neagra (eu am folosit Godiva, dar nu e neaparat nevoie sa fiti excentrici ca mine ☒) si o inglobam in compozitia de prajitura.



Curatam ghimbirul de coaja si il radem pe razatoarea cu ochiuri mici. Adaugam totul in bol cu tot cu suc de ghimbir! Credeti-ma, nu se simte deloc ciudat ghimbirul in aceasta prajitura!



Curatam perele si le tocam in cubulete, le adaugam si pe ele la final.

Ungem cu unt o tava cu diametrul de 24 cm. Aici NU va sfatuiesc sa folositi o tava din aceea speciala pentru tort cu inel detasabil, deoarece compozitia va deveni destul de lichida la copt. Cautati o tava rotunda normala, sau o cratita.



Dam tava la cuptorul incins pentru 15 minute, dupa care scadem temperatura la 175 grade si o coacem pentru inca 45 de minute. In total, mie mi-au trebuit in jur de 50-55 de minute pentru ca aceasta prajitura sa se coaca. Introduceti o scobitoare in centrul prajiturii, daca scobitoarea iese curata, atunci prajitura este gata.



Lasam prajitura sa se raceasca COMPLET in tava, dupa care o putem transfera pe un platou. Trecem cu cutitul intre marginea tavii si prajitura. Punem cu fata in jos o farfurie mare, de dimensiunea tavii. Rasturnam prajitura pe farfurie, dupa care deasupra ei punem cu fata in jos platoul de servit. Cu o miscare ferma rasturnam farfuria, astfel incat prajitura sa fie pe platou cu fata in sus.



Ingrediente pentru sosul de vanilie:

2 galbenusuri
150 g zahar alb
200 ml lapte
200 ml smantana lichida 30% grasime
1 lingura amidon
2 lingurite extract natural de vanilie
sau 1 pastaie vanilie
sau 1 lingurita pasta de vanilie.

Intr-o craticioara cu fund dublu turnam 100 ml lapte si toata smantana lichida. Punem pe foc si lasam sa se incalzeasca, fara a clocoti. Intr-un castron amestecam galbenusurile de ou impreuna cu zaharul si 100 ml lapte. Amestecam totul foarte bine pentru a nu ramane urme de galbenus. Turnam in fir subtire amestecul de lapte, smantana si zahar peste compozitia de galbenusuri amestecand in continuu cu un tel. Turnam compozitia toata inapoi in craticioara cu fund dublu si lasam sa fiarba la foc mic in jur de 5 minute (amestecam incontinuu cu telul!) pana ce compozitia incepe sa faca o spuma la suprafata. Amestecam amidonul cu 1 lingura de lapte rece pana se dizolva, cu grija sa nu ramana cocoloase. Adaugam amidonul dizolvat la compozitia de pe foc si amestecam incontinuu pana ce compozitia incepe sa se ingroase usor si capata consistenta unui sos curgator subtire. La sfarsit adaugati vanilia, neaparat sa fie din pastaie de vanilie naturala! Eu am folosit o pasta de vanilie, excelenta!

(sosul il puteti face mai gros sau mai subtire, depinde cum va place, nu uitati insa ca dupa ce se raceste, acesta tinde sa se ingroase mai mult!) Lasati sosul sa se raceasca complet, dupa care il puneti in recipiente de sticla. Rezista la frigider in jur de 1 saptamana.



Taiati prajitura felii potrivite si turnati dupa pofta inimii din sosul cel minunat.



Si pentru ca v-am zis ca aceasta prajitura este sa-i dati o cu totul alta nunata daca inainte de a o servi o incalziti cateva secunde la cuptor si pe deasupra turnati sosul de vanilie rece! deasupra un glob de inghetata de vanilie.



Gata, am terminat! ☐



Acuma, repede dati fuguta la bucatarie si pregatiti prajitura si sosul. Aveti pentru ce sa-mi multumiti! ☐



Enjoy! ☐



Tort cu zmeură și ciocolată- Tort cu flori sakura

written by Andreea



Tort cu inghetata de ciocolata si fructe de padure, sau Tort Tiramisu, raman deserturile mele de suflet. Mereu imi aduc aminte cu cat drag le-am pregatit pentru ziua sotului meu si pentru ziua aniversarea noastra. Anul acesta mi-am dorit din nou, un tort special care sa reprezinte iubirea si fericirea din sufletele noastre. zic ca am reusit...:). Ciocolata pentru ca este preferata sotului meu, zmeura parfumata pentru mine cu iz asiatic. Un copac cu flori sakura, flori de cires. Pentru ca intotdeauna mi-au placut florile de cires, pentru ca sunt iubite de japonezi si pentru ca sunt mici delicate si roz.

Va las acum cu reteta:

pentru blat cu diametrul de 20 cm:

3 oua

200 g zahar

200 g ciocolata 75%cacao

150 ml smantana lichida

50 g cacao

75 ml ulei

220 g faina

2 lingurite extract de vanilie

1/2 lingurita praf de copt

1 varf lingurita bicarbonat

1 praf sare

pentru crema:

300 g zmeura proaspata (sau inghetata)

50 g zahar

150 g ciocolata alba

10 g gelatina granule

250 g mascarpone

200 ml smantana lichida pentru frisca
1 lingurita extract vanilie
50 g zmeura intreaga proaspata
pentru decor:
250 g crema mascarpone
50 g zahar pudra
cateva picaturi de extract vanilie
si
ciocolata neagra topita
floricele roz de zahar

Incingeti cuptorul la 185 grade Celsius. Tapetati fundul
formeii de tort cu hartie de copt, ungeti peretii tavii cu
putin unt.

Intr-o craticioara aduceti smantana lichida la punctul de
fierbere, stingeti focul. Adaugati ciocolata si amestecati
energic pana ce aceasta se topeste complet. Lasati sa se
raceasca.

Intr-un castron incapator mixati bine de tot ouale impreuna cu
zaharul timp de 3 minute pana ce obtineti o compozitie
spumoasa. Adaugati sarea si extractul de vanilie, uleiul si
amestecati din nou.



turnati peste amestecul de ciocolata racita



cu ajutorul unui tel incorporati usor ciocolata in amestecul
de oua.



la sfarsit adaugati faina amestecata cu praful de copt si
bicarbonatul, dupa care cacaoa cernuta.



veti obtine o compozitie usor lichida care se scurge de pe
tel. Turnati compozitia in forma de tort si dati la cuptor
pentru 40 de minute. Intepati blatul cu o scobitoare, aceasta
trebuie sa iasa curata din blat. Lasati blatul sa se raceasca

complet.



Pentru crema, puneti cele 300 g zmeura intr-o craticioara impreuna cu zaharul, asezati craticioara pe foc. Fierbeti amestecul la foc mic (cam 10 minute) zdrobind zmeura usor cu furculita.



Puneti zmeura intr-o strecuratoare asezata peste un castron. Cu spatele unei linguri pasati zmeura, astfel incat sa obtineti cat mai multa pulpa si suc de zmeura.



Asezati castronul pe baie de aburi sau reincalziti la microunde, adaugati ciocolata alba taiata bucati. Amestecati pana ce toata ciocolata s-a topit. Hidratati gelatina in 3 linguri cu apa timp de 10 minute. Adaugati gelatina la amestecul de zmeura si ciocolata alba.



Odata adaugata ciocolata alba, culoarea rosietica a zmeurei se va schimba, insa veti obtine o noua culoare tare frumoasa. Lasati compozitia sa se raceasca complet, dupa care incorporati branza mascarpone. Mixati smantana lichida pana obtineti frisca, adaugati la compozitia de mai sus.



Taiati blatul in 2 felii. Blatul meu s-a crapat un pic. Daca obtineti calota aceasta crapata, indepartati-o cu un cutit si nivelati, obtinand 2 felii de blat egale si frumoase.



asezati pe platoul de servit prima felie de blat



deasupra puneti jumătate din cantitatea de crema



ca sa va fie mai usor, montati inelul de tort pe blat. In crema "infigeti" zmeura intreaga. Adaugati si restul de crema, iar peste puneti cealalta felie de blat.



dati tortul la frigider pentru 2-3 ore pana ce se intareste crema.

mixati mascarpone cu zaharul si extractul de vanilie, imbracati complet tortul



pentru decor eu am decupat din zahar flori mici si mijlocii



cu ajutorul unei pungute de ornat am facut trunchiul si ramurile copacului, peste care am pus floricelele sakura. Pe margine am pus florile cele mijlocii.



sunt sigura ca voi va veti descurca mult mai bine la ornat decat mine :))



am pregatit si 2 cupe de sampanie cu zmeura ☐



si am servit prima feliuta ☐





acum spre ca se vede motivul pentru care am vrut sa "infig"
zmeura in crema de pe blat :))



un tort fin si delicat pe care am sa-l pastrez in inima mea
mereu...



La multi ani, sotul meu! Te iubesc!



La multi ani si voua!



Sa fiti iubiti!

Budincă de tapioca cu zmeură

written by Andreea



De ciuda ca n-am castigat premiul la concurs, desi voi m-ati votat cu atata drag, m-am hotarat sa postez astazi si reteta borcanului in cauza :). In primul rand vreau sa va multumesc pentru sustinere si pentru toate voturile pe care mi le-ati oferit. Din cele 85 de poze inscrise in concurs, poza mea s-a clasat pe primul loc in galeria de poze, cu un numar de 117 voturi. Insa premiul a fost obtinut de catre o alta poza tare

frumoasa, care a fost apreciata de catre juriu. M-am inscris la concurs intr-o doara la concurs, budinca de tapioca o facusem cu o zi inainte, iar borcanasul din poza ma astepta cumintel in frigider. Asa ca am incarcat poza in aplicatie si m-am delectat cu deliciosenia aceasta, parfumata, racoroasa, perfecta pentru zilele de vara. Si sincer, vazand atatea voturi din partea voastra, atata dragoste si sustinere, m-am simtit vinovata ca nu pot sa va trimit macar un pic din savoarea acestei budinci.

Deserturile cu tapioca sunt foarte indragite de asiatici. Cat am stat in China, eu una m-am ferit de deserturile acestea, intrucat tapioca era un element necunoscut pentru mine □ si nu ma incumetam sa mananc asa ceva. Insa imediat ce am dat de licoarea minune cu ceai negru, lapte si perle de tapioca, mi-am zis ca ceva mai bun de atata nu se poate! :). As fi postat demult si reteta bauturii cu perle negre de tapioca, dar nu le-am gasit inca pe la noi. Am gasit in prima faza, perle albe pe care le-am pregatit acum ceva timp in reteta cu Perle de tapioca cu lapte de cocos si litchee. Apoi cu mare bucurie am gasit si perlutele mici de tapioca pe care le stiam eu din China si pe care le iubesc cu desavarsire. Deserturile cu perlute mici se prepara mult mai repede si sunt mai savuroase.

Despre perlele de tapioca gasiti mai multe informatii AICI.

Pe scurt, budinca aceasta este o deliciosenie cu perlute de tapioca, lapte de cocos aromat cu apa de trandafiri si zmeura proaspata.

Ne trebuiesc:

100 g perle mici de tapioca

400 ml apa rece

400 ml lapte de cocos

100 g zahar

2 lingurite apa de trandafiri

250 g zmeura proaspata

1 crenguta menta proaspata

Ca sa fiti siguri ca va iese desertul de fiecare data, calculati la 1 masura perle de tapioca, 4 masuri de apa rece. Adica la o ceasca de perle tapioca, puneti de 4 ori mai multa apa.



Intr-o cratita incapatoare puneti perlele de tapioca impreuna cu apa rece. Lasati pe foc mic spre mediu amestecand

incontinuu (aveti grija sa nu se prinda de fundul vasului!),
pana cand apa capata o culoare alb-laptos, iar perlele incep
sa se umfle, operatiune care nu va dura mai mult de 5 minute.

Veti observa ca amestecul incepe sa se intareasca destul de
repede si va capata consistenta unei mamaligi.

Luati cratita de pe foc, turnati apa rece peste amestec si
clatiti bine. NU va sperati de cantitatea mare de masa
gelatinoasa, ci clatiti in continuare, pana ce continutul
scade la jumatate, iar perlele vor deveni transparente.
Strecurati perlele de apa intr-o sita deasa si transferati-le
din nou in cratita. Turnati peste laptele de cocos impreuna cu
zaharul si amestecati usor cu o lingura. Puneti cratita din
nou pe foc si amestecati incontinuu pana ce obtineti o budinca
consistenta (5, maxim 7 minute!). Stingeti focul si adaugati
apa de trandafiri. Lasati amestecul sa se raceasca la
temperatura camerei.



Pregatiti vasele pentru budinca. Turnati in ele cateva linguri
de budinca,



asezati cateva zmeurici



dupa care iar budinca si zmeura, pana ce umpleti vasele



pe deasupra puneti iar cateva zmeurici



dati vasele la frigider pentru 2-3 ore sau cel mai bine peste
noapte



garnisiti cu menta proaspata



serviti cu pofta!



Va multumesc din suflet pentru tot! Sunteti minunati! Va iubesc!



Enjoy!

Tartă cu ananas și mentă

written by Andreea



Dupa Salata de vara cu crutoane de rosii , vin acum pe ultima suta de metri cu o tarta racoroasa de ananas cu menta. Dupa cum v-am spus si in postarea trecuta, m-am hotarat sa "Gatesc sanatos cu Sun Food". Sunt sigura ca va este deja cunoscuta aceasta fraza, iar daca inca nu v-ati lamurit, gasiti mai multe detalii pe , la sectiunea Regulament concurs: Sun Food te trimite la mare. Ideea acestei tarte mi-a venit atunci cand am vazut aceste conserve de ananas. Privind la ele, nu stiam pe care sa o folosesc, ananas intreg sau bucati. Va spun sincer, orice tip de ananas ati alege, este la fel de bun si

delicios.



Intr-un final, m-am hotarat ca pentru aceasta tarta sa folosesc ananas bucati. Dupa cum se vede si in poza, bucatile de ananas sunt intregi, frumoase, proaspete, incat ai crede ca sunt tocmai taiate dintr-un ananas proaspat. Cand am gustat o bucatica, era proaspata si crocanta. Iar sucul de ananas este slab indulcit, nu dulce incat sa te lesine si sa nu-ti mai doresti ananas niciodata. Cutia contine ananas Tocmai de aceea va spun ca o astfel de conserva de ananas se potriveste perfect pentru tarta mea.



Si acum reteta:

pentru crusta de tarta cu diametrul de 26 cm:

100 g unt RECE

200 g faina

40 ml apa RECE cu gheata

2 linguri zahar fin

1 praf sare

pentru umplutura:

1 conserva ananas bucati (565 g) Sun Food

3 oua

100 g zahar

2 linguri faina

2 linguri amidon

2 lingurite unt

2 lingurite extract de menta

pentru decor:

200 ml frisca lichida

bucati ananas din conserva

1 lingurita zahar vanilat

frunze proaspete de menta



Intr-un robot de bucatarie punem faina, untul rece (taiat

cubulete si tinut in prealabil la congelator pentru 20 de minute), zaharul si sarea. Pornim robotul si amestecam totul pana obtinem firmituri de aluat.



Adaugam treptat apa, pana ce aluatul incepe si formeaza niste "cocoloase"



Strangem usor de tot aluatul si ii dam forma unui cerc pe care il aplatizam cu mana. Invelim aluatul intr-o folie alimentara si il dam la frigider pentru o ora.



Intre timp pregatim umplutura pentru tarta:
Desfacem conserva de ananas, taiem cuburile bucatele mai mici, si punem totul intr-o sita. Lasam ananasul sa se scurga pentru 10 minute.



Pregatim o oala cu apa pe care o asezam pe foc. Intr-un castron metalic (care sa se potriveasca pe oala de pe foc) batem cele 3 oua, impreuna cu zaharul, sucul de ananas, faina si amidonul. Punem castronul pe oala cu apa care fierbe si fierbem compozitia, amestecand incontinuu, pana ce se ingroasa (operatiunea dureaza cam 10 minute).



Vom obtine o budinca subtire care se scurge usor de pe tel. (Culoarea pe care o vedeti este 100% naturala, frumoasa si galbena! Ca sa fiti siguri ca obtineti aceasta culoare, va sfatuiesc sa folositi si oua de tara.) Luam vasul de pe foc , adaugam untul si amestecam energic. Lasam compozitia sa se raceasca complet.



Dupa ce s-a racit complet, adaugam bucatile de ananas scurse si extractul de menta. Amestecam totul si dam la frigider.



Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Scoatem aluatul din frigider si din el intindem o foaie cu grosimea de 1/2 cm. Aranjam aluatul in tarta, il intepam din loc in loc cu furculita, dupa care il acoperim cu hartie de copt. Peste

hartia de copt punem 100 g boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt.



Dam tarta la cuptor pentru 15 minute, dupa care o scoatem din cuptor, indepartam hartia de copt si boabele de fasole si mai dam la cuptor pentru inca 10-12 minute pentru ca aluatul sa capete o culoare aurie placuta. Lasam crusta de tarta sa se raceasca complet.



Umplem crusta cu umplutura de ananas pregatita anterior, nivelam usor cu o spatula.



Mixam bine de tot frisca lichida impreuna cu zaharul vanilat, si cu ajutorul unui sac-a-poche, formam rozete pe deasupra tartei.



pe deasupra punem bucati de ananas si frunze proaspete de menta.



mai dam la frigider pentru 30 de minute, dupa care putem savura tarta noastra cea racoroasa.



O feliuta racoroasa si delicioasa



Si tare proaspata ☐



Pofta buna!