

Minitarte cu cirese

written by Andreea



Nu exista o alta perioada mai buna de a manca cirese ca cea de acum! Zilele astea tot mananc cirese, si mananc si parca nu ma mai satur! Si parca nu ar fi de ajuns, din cand in cand le mai si pun la vreo combinatie dulce, ca sa fiu sigura ca nu mi-au scapat nici anul asta! :). Printre nu stiu cate alte deserturi cu cirese pe care le-am pregatit luna asta, am facut si niste mini tarte, care au avut mare succes. Despre ele, ce sa va spun, sunt un pic mai migaloase decat daca ati face o tarta cu cirese normala, insa sunteti mai castigati din punctul meu de vedere. Adica, puteti face portie dubla de aluat, pregatiti tartele, coaceti o parte din ele, iar pe restul le puteti congela si le puteti consuma oricand doriti, mai ales cand ciresele o sa dispara din piete si atunci o sa le duceti dorul! ☐

Pentru aluat:

150 g unt RECE

250 g faina

40 ml apa RECE cu gheata

2 linguri zahar

1 praf sare

Pentru umplutura:

500 g cirese

130 g zahar

3 linguri amidon

zahar vanilat

Pentru topping:

2 linguri lapte

2 linguri zahar



Intr-un blender amestecam faina, untul RECE (taiat cubulete, tinut in prealabil la congelator pentru 20 de minute), sarea si zaharul, pana se formeaza niste firmituri .



Adaugam treptat apa, amestecand usor, pana ce aluatul incepe sa se formeze.



Strangem aluatul usor de tot, dupa care il aplatizam cu palmele si formam un disc. Invelim aluatul intr-o folie alimentara si il dam la frigider pentru 1 ora.



Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Intre timp, spalam ciresele, le scoatem coditele si samburii. Daca ciresele sunt mari, le putem taia pe din doua. Intr-un castron, le amestecam cu zaharul, zaharul vanilat si amidonul. Lasam castronul deoparte.



Ungem cu unt formele de mini tarte, intindem aluatul si imbracam formele, avand grija sa pastram o parte mai mica de aluat si pentru "capacele" de la tarte. Din acest aluat mie mi-au iesit 8 mini tarte.



Din restul de aluat, taiem cu ajutorul unei forme "capace" de aluat, iar in centru fiecarui capacel decupam o mica steluta sau crestam aluatul cu cutitul. Eu am gasit aceasta ustensila (cred ca era pentru cascaval! :)) si am decupat mici stelute.



Intepam din loc in loc formele de tarte, le umplem cu ciresele pregatite, si asezam pe deasupra capacele.



cu ajutorul unei pensule, ungem tartele cu lapte, dupa care presaram zahar pe deasupra.



Punem tartele pregatite in tava aragazului si le dam la cuptor pentru 25 de minute. Va sfatuiesc sa puneti tartele in tava aragazului, deoarece in timpul coacerii, sucul cireselor va iesi din tarte si se va scurge in tava. Cel mai probabil, veti avea de spalat tava de aragaz, dar credeti-ma pe cuvant, la ce bunatate de tarte o sa va iasa, merita si sa frecati putin tava aia :).



Lasati tartele in forme sa se raceasca pentru 20 de minute, dupa care, ajutandu-va de un cutit cu lama subtire, scoateti-le din formele de tarta.



Eu una, va recunosc ca am avut ceva probleme sa le scot din forme, pentru ca sucul acela al cireselor s-a prelins un pic si in forme, este si farmecul acestor tarte! :))



Serviti-le caldute, alaturi de o cupa de inghetata.



o sa vreti sa faceti cantitate dubla de tarte! ☐



Enjoy!

Pancakes cu cirese si rom

written by Andreea



Pana va povestesc eu despre minunatele zile petrecute in Istanbul, va las aici o reteta de pancakes cu cirese si rom. Cirese pentru ca imi plac tare mult, iar sa le dea o savoare aparte. Intr-un final, le puteti face cu orice fruct doriti, numai sa aveti grija ca fructul sa nu fie prea zemos, iar cat despre pune orice doriti :). Trebuie sa recunosc ca pe mine m-a apucat un dor si un drag nespus pentru cirese, astfel incat am facut si un cheesecake cu cirese. Daca cineva este interesat si de cheesecake-ul cu cirese, atunci sa-mi lase vorba aici si pun si reteta pentru treaba asta cu cirese :).

Ma refeream la treaba asta adica, ☐



Acum revin la pancakes ☐

Iata varianta mea:

75 g unt

1 ou

200 ml lapte batut

250 g faina

200 g cirese proaspete

1si 1/2 lingurite praf de copt

2 linguri zahar
5-6 picaturi esenta rom (sau dupa gust)
1 praf sare
cateva picaturi ulei pentru prajit



Spalati ciresele si curatati-le de cozi si samburi, dupa care tiati fiecare cireasa in jumatate, lasati-le deoparte. Intr-un castron topiti untul la microunde, lasati-l sa se raceasca usor. Adaugati peste unt oul, amestecati cu telul



dupa care, laptele batut si zaharul.



Adaugati si esenta de rom, sarea si faina amestecata cu praful de copt. Incorporati usor cu ajutorul telului.



La sfarsit incorporati ciresele in aluat.



Incingeti o tigaie de teflon, picurati in ea 2-3 picaturi de ulei. Luati 2 linguri din compozitia de aluat cu cirese si puneti in tigaie, niveland aluatul cu spatele lingurii. Lasati pancake-ul sa se prajeasca in tigaie cam 3-4 minute, pana observati ca la suprafata apar mici bule de aer. Cu ajutorul unei spatule, intoarceti clatita si pe partea cealalta, pentru alte 3-4 minute. Scoateti pe un platou sau pe farfuria de servit si repetati operatiunea pentru celelalte clatite.



Serviti calde cu sirop de artar



sau cu miere, insa mie mi-au placut mai mult cu sirop de artar, pentru ca are o aroma de caramel aparte.



Siropul de cirese sau alt sirop este si acela bun. Va descurcati voi! ☐



Eu zic ca o sa va placa tare mult.



Enjoy!

Cheesecake cu lime

written by Andreea



Nu stiu ce am patit, dar de la o vreme incoace imi tot apar in minte niste idei de cheesecake-uri. Simple, bune, fructate, care mai de as putea, as face cate un cheesecake pe zi, ca sa nu-mi pierd ideile :)). De la bun inceput va spun ca nu sunt fan cheesecake copt, adica mie imi plac deserturile cu fructe proaspete si racoritoare. Cam cum este acesta. Deliciosenia asta este una speciala, atat de parfumata, delicata si minunata, incat va veti indragosti pe data de ea! Si mi ales ca este unica prin aroma ei de lamaie verde! ☐

Si cand vorbesc de cheesecake, nu pot sa nu-mi aduc aminte de Cheesecake-ul cu cafea si mini muffins de ciocolata pe care l-am facut anul trecut si l-am postat cu mare drag pe blog. O anume cofetarie (nu dam nume! :))), a preluat reteta de pe blogul meu si acum vinde fain frumos produsul creat de mine la un pret grandios (fara sa spuna macar un simplu

“Multumesc”, evident!). Draga cofetarie furacioasa, vorbesc de cheesecake-ul asta, il stiti voi! :))). Pentru voi nu am decat un singur mesaj:

Munciti cu sufletul curat si multumiti celor care va dau idei! ☒



ne intoarcem la reteta cheesecake-ului racoros cu lamaie verde



Avem nevoie de:

pentru blat (cu diametrul de 24 cm):

80 g unt

100 g zahar pudra

2 linguri amidon de porumb/cartof

1 lime (lamaie verde)

150 g faina

zahar vanilat

1 praf sare

Daca lamaia verde este mica si nu are mult suc, atunci folositi doua lamai verzi.



Incalziti cuptorul la 185 grade Celsius. Intr-un castron amestecati faina impreuna cu amidonul si sarea. Lasati deoparte.

Intr-un alt castron amestecati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul pudra si zaharul vanilat. Spalati bine de tot lamaia verde, radeti coaja si stoarceti sucul de la ea.



Adaugati jumatate din cantitatea de faina amestecata cu amidon si amestecati bine. Adaugati peste coaja de lamaie si sucul de lamaie verde, dupa care turnati si restul de faina.



Trebuie sa obtineti o compozitie densa, ca si cea de fursecuri, care nu se lipeste de maini.



Pregatiti o forma de tort cu diametrul de 24 de centimetri. Puneti compozitia in ea si nivelati bine, apasand cu mana sau cu fundul unui pahar. Dati tava la cuptor pentru 12 minute, maxim 15 minute, avand grija sa nu se arda! Vetii obtine un blat ca un biscuite gigant cu marginile usor maronii. Cat timp este cald, blatul va fi moale catre mijloc si mai tare catre exterior. Lasati blatul sa se raceasca in tava complet. Vetii observa ca se va intari complet.



Pentru umplutura:

500 g crema de branza
250 g mascarpone
250 g zahar alb
200 ml frisca lichida
15 g gelatina granule
3 lamaie verzi mari
zahar vanilat



Spalati bine de tot lamaile verzi. Puneti lamaile intr-un castron si turnati peste ele apa calda. In felul acesta lamaile se vor inmuia si isi vor lasa tot sucul atunci cand le stoarceti.

Radeti coaja de la lamaie si stoarceti sucul. (trebuie sa obtineti cam 100 ml suc de lamaie verde)



Intr-un castron incapator mixati crema de branza impreuna cu mascarpone, zahar si zaharul vanilat. Adaugati coaja de lamaie si sucul de lamaie. Vetii obtine o compozitie mai subtire, de consistenta unui iaurt. Intr-un castron hidratati gelatina granule in 4 linguri de apa rece. Topiti pe baie de abur

gelatina, avand grija sa nu fiarba. Din compozitia de crema de branza, luati 5 linguri si puneti-le peste gelatina topita, astfel incat sa aduceti gelatina la aceeaasi temperatura cu crema de branza. Turnati amestecul de gelatina si crema de branza peste compozitia din castronul mare cu crema de branza si amestecati bine, astfel incat sa se incorporeze toate. Dati castronul la frigider pentru 10-15 minute, pana ce compozitia se mai intareste si observati ca incepe sa se fixeze. Intre timp, mixati frisca lichida pana obtineti o compozitie pufoasa. Amestecati cu crema de branza.



Scoateti blatul racit din forma de tort si asezati-l pe platoul de servit. Montati in jurul lui inelul de tort. Peste blat turnati crema de branza si nivelati bine. Dati la frigider pentru 5-6 ore sau cel mai bine lasati peste noapte.



Scoateti cheesecake-ul de la frigider si treceti cu lama unui cutit pe marginile cheesecake-ului, astfel incat sa eliminati inelul de tort cu usurinta. Ornati dupa bunul plac! □

Eu am spritat cateva rozete de frisca



Iar pe deasupra am mai pus coaja rasa de lime si frunzulite de menta proaspata



Daca mai aveti rabdare si vointa sa va abtineti :), mai dati cheesecake-ul la frigider pentru o ora □



Daca nu, il puteti servi imediat ☐



Taiati feliile in mod egal, ghidandu-va dupa rozetele de frisca. Folositi un cutit bine ascutit pe care il treceti prin apa fierbinte inainte de fiecare taietura.



Bucurati-va de aroma si prospetimea fiecarei felii ☐



Enjoy! ☐

Tort cu ananas. Happy Birthday, little blog!

written by Andreea



Dragul meu blog,
de 3 ani de zile incoace te ingrijesc si te cresc cu cea mai

mare dragoste. Inca de cand ti-am dat nastere, am simtit acel fior de pasiune care mi-a strabatut inima. Mi-am dorit sa fii unic, sa nu mai existe altul ca tine, sa cresti mare si frumos, sa ajuti pe ceilalti, sa primesti sfaturi si sa dai sfaturi, sa aduci bucurii si impliniri tuturor celor care te vor vizita. Te-am pretuit si te-am crescut asa cum am stiut eu mai bine. Stiu ca uneori te-am mai neglijat, insa timpul nu mi-a permis sa ma ocup de tine asa cum mi-as fi dorit. Poate am mai facut unele greseli in ceea ce te priveste, insa sper ca de acum incolo voi fi o mamica mai buna pentru tine. Cu acestea fiind zise, dragul meu, iti urez un sincer "La multi ani!" .

Eu, mamica ta, Andreea. ☐

Iar voi, cei care ne citititi, va multumim ca ne sunteti alaturi, ca ne sustineti, ca ne scrieti comentarii si ca gatiti alaturi de noi. Va multumim pentru tot si va asteptam oricand, cu bratele deschise, cu o vorba buna, cu un bol de taitei calzi si cu o prajiturica delicioasa.

Pentru ca astazi este o zi speciala, va servesc cu o feliuta din tortul nostru, un tort simplu, dar fin si delicat. Tort de ananas.

Ingrediente pt blat cu diametrul de 18 cm:

250g unt moale

200 g zahar

4 oua

125 g faina

125 g amidon

1 lingurita praf de copt

coaja rasa de la 1 lamaie

zahar vanilat

1 praf sare



Incingeti cuptorul la 190 grade Celsius.

Intr-un bol amestecati faina impreuna cu amidonul, sarea si praful de copt. Lasati deoparte. Intr-un castron amestecati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul, zaharul vanilat si sarea, pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati ouale unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. La sfarsit adaugati coaja rasa de lamaie, dupa care amestecul

de faina,k amidon si praf de copt.



ungeti bine cu unt o tava cu diametrul de 18 cm, turnati jumatate din compozitie in ea si nivelati bine. Dati tava la cuptor pentru 35 de minute. Scoateti blatul din tava si lasati-l sa se raceasca complet. Repetati operatiunea si pentru partea a doua de compozitie.



veti obtine doua blaturi de tort pe care le taiati pe fiecare in doua. In total, veti avea 4 felii de tort.



pentru crema:

2 cutii compot de ananas Sun Food (800 g in total)

450 g mascarpone

4 linguri zahar pudra

zahar vanilat

250 ml frisca lichida 35% grasime



Intr-un bol incapator amestecati mascarpone cu zaharul pudra, si zaharul vanilat. Separat intr-un bol mixati frisca pana obtineti o compozitie care se tine bine de tel. Incorporati frisca in amestecul de crema mascarpone.



Scurgeti bine de tot feliile de ananas, dupa care maruntiti-le intr-un blender. NU aruncati siropul! Turnati ananasul maruntit intr-o sita si scurgeti din nou. Veti fi uimiti sa constatatati cat sirop inca mai puteti scoate si cat de putin ananas a mai ramas de fapt! Scurgeti ananasul foarte bine, dupa care puneti-l in crema de mascarpone. Amestecati usor.



Pentru sirop:

150 ml sirop din compotul de ananas

50 ml rom de buna calitate

3 linguri zahar pudra (optional)

zahar vanilat

Intr-un bol amestecati toate ingredientele, avand grija sa topiti tot zaharul. Lasati deoparte.

Montati tortul:

Insiropati cu sirop prima foaie de blat, dupa care asezati-o pe platoul de servit. Puneti 3 linguri din crema de mascarpone si ananas. Asezati a doua felie de blat insiropata, dupa care puneti din nou crema de mascarpone. Continuatii in acelasi fel cu celelalte doua felii de blat, pe care le insiropati si cu restul de crema.

Pentru decor:

250 ml frisca lichida

floricele din pasta de zahar

2 linguri fistic tocat

Mixati bine de tot frisca lichida pana obtineti o compozitie care se tine bine pe tel. Imbracati tortul si nivelati cat de bine puteti. Dati tortul la frigider pentru cateva ore bune.



Pentru decor eu am facut aceste floricele din pasta de zahar pe care le-am taiat cu decupatoare, iar in centrul lor am lipit niste bombonele pentru decor.



ATENTIE: in contact cu frisca, pasta de zahar se va topi foarte repede, in cel mai bun caz in cateva ore. La mine floricelele au rezistat pe tort cam 10 ore, fara sa se topeasca. Daca va hotarati sa folositi, ca si mine, floricele din pasta de zahar, va sfatuiesc sa le asezati pe tort cu 30 de minute inainte sa-l serviti. Altfel riscati sa se topeasca.



Pentru ca mi s-a parut ca tortul este prea alb si parca fara

viata, am “aruncat” pe deasupra si pe laturi fistic tocat. Eu
zic ca i-a schimbat total look-ul :).



si cam asta a fost si povestea tortului meu cu ananas



un tort fin si delicat, aromat si tare gustos



Asa cum v-am promis, iata si feliuta



Cate o feliuta generoasa pentru voi



Sa fiti iubiti! ☺



Enjoy!

Tarta frangipane cu portocale

written by Andreea



Pe ultima suta de metri apar si eu cu o tarta pe care am facut-o demuuult ☐ si pe care abia astazi apuc sa o postez. Tarta asta frangipane este una mai speciala, in sensul ca nu are crusta. De ce? Pentru ca atunci cand m-am hotarat sa o fac, nu am avut tare mult timp la dispozitie, in plus, m-am gandit ca va iesi mai putin calorică :). Initial nu stiam cu ce fructe sa fie, insa atunci mi-au cazut ochii pe niste portocale pe care le aveam in fructiera, asa hotarat sa fie cu portocale :). Voi o faceti cu ce doriti, e la fel de buna.

Dupa cum va spuneam, tarta asta o postez cu un scop anume, adica particip cu ea la Parada lunii aprilie organizata luna aceasta de Magda. As fi creat o droaie de nebunii si cu leurda, asa cum ne-a provocat ea, insa timpul chiar a fost cel mai mare dusman al meu vreo cateva saptamani la rand ☐

Draga mea Magda , te rog sa ma ierti ca abia acum am apucat sa postez reteta desi ti-am promis demult, asa ca sper ca inca ma primesti cu ea :).

Ne trebuiesc urmatoarele:

170 g unt

150 g zahar

3 oua

150 g faina migdale (sau migdale intregi)

100 g faina grau

1 lingurita praf de copt

1 lingurita extract de portocale

1 lingurita extract migdale

1 praf sare

2 portocale intregi

2 lingurite fulgi de migdale

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castron topiti untul la microunde si lasati-l sa se raceasca.

Intr-un bol pregatiti ingredientele uscate (mai putin zaharul). Puneti faina de migdale, faina de grau, praful de copt si sarea sarea. Daca nu aveti faina de migdale, puneti migdalele intregi (din cele decojite albe, pentru a da o culoare frumoasa blatului) intr-un robot de bucatarie impreuna cu o lingura de faina si macinati migdalele marunt pana se transforma intr-o pudra fina.



Intr-un castron incapator bateti ouale impreuna cu zaharul, extractul de portocale si extractul de migdale.

Turnati untul topit si racit amestecand din nou.



Cu ajutorul telului incorporati amestecul de faina. Trebuie sa obtineti o compozitie ca o smantana groasa care curge de pe tel.



Pregatiti o tava cu dimensiunile 33x23, tapetati-o cu hartie de copt.



Turnati compozitia in tava si nivelati usor.



Spalati bine de tot portocalele cu apa fiarta. Stergeti-le cu un prosop uscat, dupa care taiati-le felii subtiri. Eu am avut o mandolina si le-am taiat mai usor :). Daca portocalele sunt prea mari, taiati feliile in jumatate.



Aranjati cum va pricepeti mai bine feliile pe tarta.



Iar pe deasupra presarati fulgii de migdale.



Dati tarta la cuptorul incins pentru 40 de minute.

Scoateti tarta din cuptor



Si lasati-o sa se raceasca pentru 15 minute



dupa care o scoateti din tava si o lasati sa se raceasca
complet



taiati felii generoase



si pudrati cu zahar



este delicioasa mai ales dimineata



alaturi de o cafea



Enjoy! ☐

Tort cu ciocolată, bezele și căpșune

written by Andreea



Inainte de a incepe povestioara acestui tort, vreau sa va multumesc din suflet pentru cuvintele frumoase si pentru minunatele urari. Va multumesc ca mi-ati fost alaturi in aceasta zi frumoasa si-mi doresc sa ne petrecem cat mai multe zile impreuna la fel! ☐ A fost o zi minunata alaturi de familie, prieteni si mai ales alaturi de iubitul meu sot care mi-a daruit, printre altele si ...



acest minunat aranjament cu flori



Si dupa cum v-am promis atunci de ziua mea, vin acum cu reteta tortului.

Despre tortul de mai sa va vrut sa fie un tort mai special, de ziua mea, la fel cum a fost si Tortul Snickers sau Tortul cu dulceata de trandafiri. M-am gandit si m-am razgandit vreo 2 zile si nu-mi venea nicio idee cam cum sa arate sau ce gust o sa aiba tortul meu de anul acesta. Si cum stateam eu cu mainile incrucisate si ma uitam ingandurata in pica ochii pe o pungă de bezele din acelea marshmallows cumparate. Si tot cu ocazia aceasta mi-am adus aminte ca mai aveam si o punguta mai

mica cu bezele mici din acelea mini marshmallows, asa zis ca e un semn ca trebuie neaparat sa le folosesc la tort. Pentru blat am optat pentru un mudcake ca sa nu mai fie nevoie sa-l insiropez si mi-am zis ca e bine sa-l acompaniez cu niste capsune acrisoare. Asa ca am cumparat si 2 caserole de capsune gandit ca nu stica daca tolesc bezelele alea mari in cateva capsune fierbinti! :).

Pentru blat(cu diametrul de 23 cm):

200 g ciocolata neagra (75% cacao)

250 g zahar alb

75 g unt

65 g cacao

5 oua mici sau 4 oua mari

120 ml lapte batut

50 ml apa

140 g faina

1 lingurita praf copt

1/2 lingurita bicarbonat de sodiu

zahar vanilat

sare



Incingeti cuptorul la 190 de grade Celsius.

intr-un castron pe bain marin puneti ciocolata impreuna cu untul si lasati sa se topeasca si sa se incorporeze bine,



dati deoparte si lasati sa se raceasca



intr-un castron incapator amestecati cu telul ouale impreuna cu zaharul, sarea si zaharul vanilat, amestecati pana se incorporeaza toate, nu insistati mai mult!



turnati laptele batut si amestecati din nou



turnati toata ciocolata racita si incorporati



intr-un castron amestecati faina cernuta impreuna cu cacaoa, praful de copt si bicarbonatul, dupa care incorporati totul in amestecul de oua si ciocolata



turnati amestecul intr-o forma de tort cu diametrul de 23 cm unsa cu unt si tapetata cu hartie de copt. Dati tava la cuptor pentru 50-60 de minute. Scoateti blatul din cuptor si lasati-l sa se raceasca COMPLET in forma de tort, dupa care asezati-l pe un gratar de bucatarie. Fiind vorba despre un blat tip mudcake, atat timp cat este cald, blatul este umed si sfaramicios. De aceea el trebuie scos din forma dupa ce se raceste si capata o textura mai tare.



pentru crema:

600 g capsune proaspete
100 ml smantana pentru gatit
150 g marshmallows mari
1/2 lamaie
70 g zahar (optional)
2 linguri amidon
10 g gelatina granule
200 ml frisca lichida
zahar vanilat
50 g bezele mici (mini marshmallows)
100 g picaturi de ciocolata



Dupa cum am mai spus, bezelele au fost din acelea cumparate si gumate, nu facute in casa. Cu bezele facute in casa nu am incercat si nu stiu cum ar iesi crema. As fi putut sa fac o crema tip beza in casa, dar nu ma incanta foarte tare mirosul de albus gatit, in plus, bezelele astea gumate mi s-au parut mult mai interesante. Bezelele mici (mini marshmallows) mi s-au parut tare haioase, mai ales ca mi-am dorit sa le pun in crema la sfarsit de tot. La inceput ele sunt crocante, insa in contact cu umezeala, devin moi si pufoase. Asa ca pentru un grad mai mare de crocantzeala, am ales sa pun picaturi de ciocolata. Cred ca la fel de bine ar merge si cu bucatele mici de cioco, daca nu aveti picaturi.



spalati si curatati capsunile, tocati-le in bucati potrivite si puneti-le intr-o cratita. Stoarceti peste ele jumatatea de lamaie si puneti cratita pe foc. Lasati capsunile sa fiarba la foc mic spre mediu timp de 10 minute amestecand incontinuu sa nu se prinda.



capsunile nu trebuiesc fierte foarte mult, doar cat sa se inmoaie si sa-si lase sucul lor parfumat. Nu le pasati, lasati-le asa bucatele, vor fi mai interesante la textura □



turnati peste ele smantana lichida si aduceti din nou la punctul de fierbere



obtineti o compozitie de o culoare roz placuta



peste care puneti bezelele mari



in toata nebunia asta roz si fierbinte, bezelele cele mari se vor topi si se vor transforma intr-o deliciosenie delicata.

Gustati si vedeti daca vreti compozitia mai dulce. Pentru mine, bezelele au fost indeajuns de dulci, am mai adaugat numai 2 linguri de zahar in plus. Voi adaugati dupa gust. Nu uitati insa, ca la sfarsit vom mai avea in crema bezele mici si picaturi de ciocolata!



Hidratati gelatina in 3 linguri cu apa, lasati deoparte. Dupa ce bezelele mari s-au topit, adaugati amidonul amestecat cu 3 linguri de apa, lasati sa fiarba. Stingeti focul si adaugati zaharul vanilat si gelatina hidratata. Amestecati pana ce gelatina s-a dizolvat complet. Acoperiti cratita cu o folie

alimentara si lasati sa se raceasca complet. Veti obtine o
budinca parfumata si tare buna! ☐



Bateti frisca lichida si incorporati-o in budinca de capsune



dupa care incorporati usor bezelele cele mici si picaturile de
ciocolata



Taiati blatul in 2 parti egale (taiati partea de sus crapata,
astfel incat sa puteti sa nivelati blatul, si taiati 2 felii
groase ca dimensiune)
puneti o jumatate din cantitatea de crema peste prima felie de
blat, puneti si al doilea blat, peste care puneti restul de
crema de capsune



Dati tortul la frigider si pregatiti frisca si decorul
Pentru decor:

200 ml frisca lichida

2 linguri zahar pudra

capsune

picaturi de ciocolata

mini marshmallows

bateti frisca impreuna cu zaharul pudra pana obtineti o frisca
tare, imbracati tortul



apoi decorati dupa cum doriti. Eu, din lipsa de inspiratie, am
aruncat cateva bezele mici pe margini, am pus jumatati de
capsune, iar pe deasupra jumatati de capsune, bezele mici si
picaturi de ciocolata.



Dupa cum am spus si mai sus, bezelele mici, in contact cu

umezeala se vor inmuia si nu vor mai fi crocante. Asa ca daca doriti, puteti orna tortul cu capsune si sa presarati bezelele cu putin timp inainte de a servi tortul.



invitati-va prietenii



lasati-i sa va admire opera culinara □



si serviti-le feliute din delicatul tort



parfumat, cremos, si cu picaturi crocante de ciocolata



vor cere cu siguranta si a doua felie



Enjoy! □