

Granola cu fructe roșii

written by Andreea



...sau Red berry granola, sau muesli, pentru dimineata, , cum le zice o prietena de-a mea :). Oricum le-ati numi, la fel de bune sunt la gust. Ce-mi place mie cel mai mult la granola, este faptul ca pot sa incerc orice combinatie vreau eu. Posibilitati sunt cu miile: cu fulgi de ovaz sau alte tipuri de cereale, cu seminte, cu fructe uscate, cu nuca de cocos, cu alune, nuci, susan, migdale, , si cate si cate! Dar mai presus de toate cel mai mult ma bucur de faptul ca nu mai apelez la fulgii dubiosi la cutie care au tot felul de zaharuri, uleiuri hidrogenate, arome si alte E-uri. Incercati si voi acasa macar o data granola si o sa vedeti ca o sa ajungeti la vorba mea :). Reteta nu este complicata deloc, se face foarte repede, in plus, puteti jongla cu cantitatile, deci puteti pune mai multe sau mai putine seminte sau fructe. Dupa preferinta! ☐

0 varianta de granola ar fi asta:

300 g fulgi de ovaz

100 g alune de padure

100 g migdale

50 g miez seminte dovleac

50 g seminte floarea soarelui

50 g amestec seminte in si susan

200 g fructe uscate rosii (merisoare, goji, agrise)

4 linguri pline cu miere sau sirop de artar

4 linguri ulei de floarea soarelui sau de cocos

1 lingurita extract de vanilie

capsune proaspete (optional)

Dupa cum va spuneam, cantitatile sunt variabile, deci voi puneti fulgi, nuci sau fructe, dupa cum va doreste inima, eu

le-am pus deocamdata pe astea ☒



Incingeti cuptorul la 190 de grade Celsius.

Amestecati fulgii, alunele, migdalele si semintele intr-un bol, turnati peste ele uleiul, mierea sau siropul de artar si extractul de vanilie, amestecati bine pana se incorporeaza toate.



(Daca vreti sa fiti impacati cu voi insiva, si va temeti ca mierea ajunsa la temperaturi inalte este nociva, atunci adaugati numai sirop de artar la amestec).



Tapetati tava aragazului cu hartie de copt, turnati in tava amestecul si intindeti bine. Dati tava la cuptor pentru 10-15 minute. Stati pe langa cuptor si nu plecati si verificati din cand in cand daca amestecul a prins culoare bruna pe margini, se poate arde foarte repede!



Atunci cand scoateti tava din cuptor, veti avea impresia ca ati gatit o omleta, caci compozitia toata se va lasa si se va intinde in tava ca o placinta. Nu va panicati! Amestecati cu o spatula amestecul, despartiti bucatile de granola si lasati sa se raceasca complet. Dupa racire, puteti desface iar bucatile chiar cu manutele daca doriti.



Cat timp se raceste granola in tava, pregatiti fructele rosii, minunati-va de ele, faceti o inimioara din ele ca sa le aratati cat de mult le iubiti, dupa care aruncati-le fara mila in granola racita.



Eh, nu-i asa ca se potrivesc de minune?



Granola se pastreaza foarte bine in borcane de sticla inchise

ermetic.



Iar cand pofta va invinge, dati iama la borcan si serviti din granola minune cu iaurt si capsune proaspete



serviti-le si pe post de desert daca doriti



sau cu lapte



acuma sincer va spun, eu am mancat cateva linguri pline si simple asa, ca erau bune rau si crocante ☐



hai, s-avem pofta la rontait! ☐

Gateau Saint Honorè

written by Andreea



Incepem saptamana in forta cu un tort pe masura special dedicat concursului Electrolux-Inspiration Food Marathon.

Pentru ca tema de astazi este French bakery, m-am gandit la nenumarate produse de patiserie frantuzesti. As fi facut 1000 si tot nu m-as fi saturat, insa daca timpul si rabdarea mi-ar fi permis...:)). Croissante, eclere, pain au chocolat, gateaux, sa aleg mai repede? Ideea salvatoare a venit odata cu tortul: Saint Honoré! Si ca totul sa fie mai placut si mai complicat, l-am facut de la zero, exact, from scratch cum zice englezul.

Dar pardon mes amis, azi vorbim numai francais! ☐

Tortul acesta este renumit in toata lumea, iar despre denumirea sa, se spune ca acest tort a fost dedicat special pentru Sfantul Honore sau Honoratus, patronul patiserilor si cofetarilor.

Este o delicatete de tort ce are la baza un blat crocant de aluat foietat, peste care este pus un strat delicios de crème patissiere, incoronat cu choux dulci umplute tot cu delicioasa crema, peste care se arunca neglijent niste zahar ars. Ah, sa va mai spun despre niste frisca facuta rozete si niste fructe proaspete. Si totul se termina intr-un final apoteotic cu niste fire de caramel :). Convingator? Eu zic ca da! La tortul acesta, am muncit 2 zile, dar va spun ca a meritat fiecare minutel de munca! Este intr-adevar un tort demn de un sfant! ☐

Inainte sa purcedem la reteta, va multumesc mult pentru comentariile referitoare la cele doua retete de saptamana trecuta: I love chocolate party-Frigarui cu ciocolata si fructe si Italian Pasta-Tagliatelle Alfredo cu somon si capere (unde inca va mai puteti scrie comentariile sau sa lasati mesaje si Like-uri pe Facebook).

Daca va place aceasta reteta, puteti lasa aici comentarii sau tot pe pagina de Facebook. Merci beaucoup! ☐

Pentru aluatul foietat (diametrul de 22 cm)

pentru aluatul cu drojdie

300g faina+40 g pentru framantat

220 ml lapte

15 g drojdie proaspata

1 lingurita miere albine

50 g zahar

10 g sare
pentru aluatul cu unt
250 g unt 82% grasime
40 g faina
1 lingurita otet



Mai intai pregatim aluatul cu drojdie: intr-un castron mic amestecam drojdia impreuna cu lingurita de miere, pana ce drojdia se lichefiaza.

Incalzim usor laptele, atat cat sa fie caldut, nu fierbinte! Intr-un castron mai mare turnam laptele, impreuna cu zaharul si amestecul de miere si drojdie.

Adaugam treptat faina pana ce aceasta se incorporeaza usor, adaugam si sarea.



Framantam totul pana obtinem un aluat usor lipicios. Il lasam sa se odihneasca pe masa de lucru 10 minute.



Pudram pe masa de lucru restul de faina (cele 40 de grame) si framantam pana obtinem un aluat fin si neted. In jur de 15 minute. Invelim aluatul cu o folie alimentara si il lasam sa creasca la temperatura camerei pentru 1 ora. Dupa o ora, il dam la frigider pentru alte 2 ore.



Intre timp pregatim aluatul cu unt:
taiem untul rece in bucati si il amestecam cu faina si lingurita de otet.



Framantam aluatul foarte repede avand grija ca untul sa nu se topeasca sub caldura mainilor. Obtinem un aluat compact caruia ii dam o forma patrata cu latura de 14 cm. Dam aluatul de unt la frigider.



Intindem aluatul de faina pe masa de lucru intr-un patrat cu latura de 20 cm. Eu una am cam exagerat si l-am intins cam mult □



Punem aluatul de unt in mijlocul patratului si il impaturim ca pe un plic.



Cu ajutorul sucitorului întindem aluatul într-un dreptunghi cu lungimea de 35 cm.



Marcăm ușor de tot aluatul în 3 părți. Luăm prima parte departată de aluat, o îndoiem până la jumătatea aluatului după care îndoiem și partea dinspre noi. Acoperim aluatul cu folie alimentară și îl dam la frigider pentru 30 de minute.



Scoatem aluatul din frigider și repetăm operația de mai sus întocmai, având grijă să aducem pe masă de lucru aluatul în aceeași poziție în care a fost. Dam la frigider pentru încă alte 30 de minute.



Repetăm și a treia oară operația după care dam la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoatem aluatul din frigider și îl întindem într-un patrat cu latura de 50 cm. Cu ajutorul unei forme de tort, tăiem un disc de aluat cu diametrul de 22 de cm.



Punem discul de aluat în tavă mare de copt a aragazului, acoperită cu hârtie de copt și dam totul la frigider.

Din pretiosul aluat rămas, eu am făcut niște mici croissante pe care le-am uns cu un galbenus de ou. Delicioase! Pe acestea le-am lăsat în tavă să crească. Nu au crescut atât de mult cum mă așteptam, având în vedere că sunt la prima încercare de acest fel, însă pe mine mai mult m-a interesat discul de aluat :).



Între timp pregătim
Compoziția pentru eclere.

125 ml apa
125 ml lapte
150 g unt
165 g faina alba
1 praf sare
4 oua

Intr-o cratita turnam apa, laptele si sarea impreuna cu untul taiat bucatele



si aducem totul la punctul de fierbere.



Turnam dintr-o data toata faina cernuta si amestecam repede cu telul



pana ce obtinem o compozitie sfaramicioasa.



Renuntam la tel si amestecam cu lingura de lemn pana ce compozitia se strange de pe fundul cratitei. Stingem focul si lasam compozitia sa se raceasca complet.



Dupa ce compozitia s-a racit, incepem si adaugam cate un ou, amestecand foarte bine dupa fiecare.



Aici ne putem ajuta de un mixer manual. Umplem un sac a poche cu aceasta compozitie.



Incingem cuptorul la 200 grade Celsius. Scoatem aluatul foietat de la frigider si pe marginile aluatului trasam un cerc. Din compozitia ramasa formam mici choux-uri pe foaia de copt.



Dam tava la cuptor in total pentru 30 de minute. In prima faza, pentru 15 minute temperatura cuptorului va fi de 200 de grade Celsius, pentru a permite choux-urilor sa creasca. In urmatoarele 15 minute scadem temperatura cuptorului la 175 grade, pentru a coace choux-urile in mod egal. Dupa 30 de minute, inchidem cuptorul si le mai lasam in cuptor cu usa intredeschisa pentru 10 minute. Le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca complet. Aluatul de



Intre timp pregatim

Crème patissière
(crema de vanilie)

500 ml lapte

150 g zahar alb

4 oua

30 g amidon

30 g faina alba

75 g unt

2 lingurite extract de vanilie

sau zahar vanilat natural

+ 100 g smantana lichida 35% grasime

20 zahar pudra

Intr-o oala punem laptele la fiert la foc mic. Intre timp intr-un castron batem cele 4 oua impreuna cu zaharul pana acestea isi dubleaza volumul,



adaugam amidonul si faina



Cand laptele incepe sa fiarba turnam incet o jumatate din cantitatea de lapte in fir subtire, amestecand in continuu peste compozitia de oua.



Dupa care turnam compozitia peste restul de lapte din oala. Amestecam cu telul incontinuu in oala pana ce compozitia se ingroasa.

Stingem focul si adaugam extractul de vanilie sau zaharul vanilat natural si untul taiat bucatele. Amestecam bine de tot dupa care acoperim cu o folie alimentara si lasam sa se raceasca complet.



Batem smantana lichida impreuna cu zaharul pudra pana formam o frisca pufoasa. Luam un sac a poche sau daca aveti, o "injectie" de bucatarie :). Umplem dispozitivul de umplut cu 1/2 din intreaga crema de vanilie si "injectam" cu crema gogoselele noastre.



Apropo de gogosele...:) au iesit perfecte! Numai bune de umplut!



In restul de crema de vanilie incorporam frisca.

Pentru glazura caramel:

150 g zahar

50 ml apa

Intr-o tigaie punem apa si zaharul sa fiarba.



Lasam sa fiarba totul si sa bulbuceasca pana ce apa incepe sa se evapore,



iar lichidul rezultat se coloreaza, capatand o culoare frumoasa de caramel.



Pentru decor:

150 g capsune proaspete

50 g afine proaspete

100 g frisca

Pentru montarea tortului:

—

Pe discul de aluat punem crema de vanilie amestecata cu frisca, nivelam. Luam cate un choux si il trecem usor prin glazura de caramel fierbinte (aveti grija sa nu va ardeti!!!),



dupa care imediat il “lipim” de inelul blatului, tinand apasat cateva secunde. Glazura se va intari imediat.



Dupa ce am terminat cu montarea choux-urilor, turnam peste ele cate o lingurita din glazura de caramel, lasand-o sa se

prelinga dezordonat peste choux-uri.



Daca glazura se intareste, reasezam tigaia pe foc pentru cateva secunde.



Formam cateva rozete de frisca intre choux-uri,



punem capsune proaspete si afine.



Din caramelul caldut, tragem fire lungi de caramel pe care le asezam dezordonat peste tort.



Tot din glazura de caramel, eu am facut si o "cusca" :).



Nu este neaprat necesar, daca nu doriti :).



Uf, gata! Acesta este Gateau Saint Honorè ☐



valuri de glazura de caramel



choux-uri cremoase si crocante



fructe proaspete



elegant



... .



Ah, si sa nu uit si feliuta! ☐



Bon Appetit! ☐ Comentez s'il vous plait! ☐

I love chocolate party- Frigărui cu ciocolată și fructe

written by Andreea



Cu mare drag si emotii m-am hotarat sa particip la concursul

numit "**Inspiration Food Marathon**" organizat de **Electrolux** . Asa ca pe parcursul a 3 saptamani voi posta un total de 6 retete special create pentru acest concurs maraton, cate 2 retete pe saptamana. Wish me luck people, caci o sa am nevoie! :)) Si va rog de pe acum sa ma urmariti indeaproape, caci reusita mea la acest concurs depinde si de voi, pentru ca o sa am nevoie si de sustinerea voastra. Puteti scrie aici pe blog la aceasta postare comentariile voastre (pozitive sa fie! :))) sau pe pagina mea de Facebook , acolo unde voi face propaganda in acest sens :).

Si ca sa vedeti ca am pregatit si ceva special pentru aceasta tema, m-am hotarat sa numesc preparatul de azi Frigărui cu ciocolată și fructe. Frigăruile acestea bineinteles ca sunt desert, nu au nici carne si nici legume. Pe cat de complicate par, pe atat de simple sunt. In aceste frigarui am pus cam tot ce s-ar preta la o petrecere unde vedeta ar fi CIOCOLATA.

Adica o trufa cremoasa din ciocolata neagra, invelita in ciocolata cu lapte, un pic de alcool, bucati de negresa aromata si pufoasa, fructe alese si delicate, iar pentru prospetime frunze de menta. Iar pentru cine e si fan ciocolata alba, m-am gandit si la acestia. □ Si pentru ca totul sa fie glamour, glittering si cireasa! Nu de pe tort, ci una confiata. Caci daca aveam proaspata, puneam din aceea :). Si nu va mint, sunt minunate aceste frigarui, parol va spun, caci in timp ce va scriu, tocmai imi delectez simturile cu trufa cremoasa de care va spuneam mai sus :). Si ca sa nu fiu singura, va invit pe toti aici cu mine.

Prin la petrecere! □

Pentru trufe (aprox 22 bucati):

200 g ciocolata neagra (70% cacao)

100 ml frisca lichida (32% grasime)

1 lingurita unt

2 linguri rom alcool de buna calitate

20-22 visine din alcool

si

100 g ciocolata cu lapte

1 lingurita unt

Incepem cu o zi inainte sa preparam trufe. Intr-o craticioara aducem la punctul de fierbere smantana lichida, tragem craticioara de pe foc si adaugam lingurita de unt si ciocolata neagra tocata. (Cheia reusitei acestor trufe sta in

ciocolata neagra cu continut ridicat de cacao. Cum trufele nu contin multe ingrediente, este de dorit sa folosim ciocolata de buna calitate. Amestecam energic pana ce toata ciocolata s-a topit complet. Adaugam si romul, amestecam din nou si lasam sa se raceasca complet.



Dam craticioara la frigider pana a doua zi, sau daca nu avem atata timp la dispozitie, putem sa o bagam la congelator pentru vreo 2 ore. Vom obtine o crema delicioasa indeajuns de tare incat sa formam trufele.

Intre timp pregatim visinele. Le scoatem din alcool si le scoatem si samburii cu grija si rabdare :). Le punem sa se scurga de alcool pe servete de bucatarie.



Din compozitia de ciocolata luam cate o lingurita, plasam in mijlocul compozitiei visina fara sambure, si formam bilute de marimea unei nuci. Datorita caldurii mainilor, trufele se vor modela foarte usor si repede, insa vor avea tendinta sa se topeasca usor, asa ca va trebuie sa actionam cu repeziciune :).



Le vom pune imediat ce le formam pe hartie de copt. Dupa ce am terminat toata compozitia, dam trufele la frigider sa se intareasca din nou.



Intr-un castronel pus pe baie de abur topim cele 100 g de ciocolata cu lapte impreuna cu lingurita de unt.

Trecem rapid trufele prin ciocolata cu lapte



si le punem pe un gratar de bucatarie sa se scurga ciocolata in exces.



Dupa ce hainuta lor de ciocolata cu lapte se va fi intarit, le vom desprinde de pe gratarul de bucatarie si le vom pastra la frigider.



Pentru negresa (o tava cu dimensiunea de 22×20 cm)

150 g ciocolata neagra

75 g unt

150g zahar alb

3 oua

50 ml lapte batut
2 lingurite extract natural de vanilie
100 g faina
2 linguri cacao
1 lingurita praf de copt
1 varf lingurita sare

Incingem cuptorul la 180 grade C. Intr-un castron cernem faina impreuna cu cacaoa, praful de copt si sarea. Topim la foc mic ciocolata negra rupta bucati impreuna cu untul.



Tragem vasul deoparte si lasam compozitia sa ajunga la temperatura camerei.



Adaugam zaharul, si extractul de vanilie dupa care adaugam cate un ou, amestecand bine dupa fiecare, iar la final laptele batut.



Incorporam usor amestecul de faina si cacao.



Turnam compozitia in tava acoperita cu hartie de copt. Dam tava la cuptor pentru 35 de minute.



Facem testul scobitorii. Introducem in mijlocul prajiturii o scobitoare pe care atunci cand o scoatem, pe ea trebuie sa observam firmituri de blat. Daca pe scobitoare observam o compozitie vascoasa de aluat, mai lasam blatul la coptor pentru inca 5 minute. La final trebuie sa obtinem un blat de negresa inalt si pufos. Lasam blatul sa se raceasca complet



Pregatim fructele:

3 fructe kiwi tari
20 capsune proaspete
frunze de menta
si
100 g ciocolata alba

Decojim fructele kiwi si le taiem felii groase de 1/2 cm.



Spalam capsunile, le pastram codita verde si le stergem usor cu servetele. Rupem ciocolata alba bucati o punem intr-o punguta. Pe foc asezam un ibric cu apa. Cand apa incepe sa fiarba, stingem focul si scufundam punguta cu ciocolata pentru cateva secunde, pana ce toata ciocolata s-a topit uniform. Stragem ciocolata intr-un colt al pungutei, taiem punguta putin la un colt. Trasam linii sau cerculete peste capsune. Le dam la frigider ca sa se intareasca ciocolata.



Cu ajutorul unui inel special (cu diametrul de 3,5 cm) sau cu gura unui paharut mic de tuica ☐ (daca nu aveti inel din acela), taiem cercuri de negresa. Iar daca vi se pare ca feliile de kiwi sunt prea mari in comparatie cu celelalte componente de pe frigarui, le puteti taia si pe ele cu acest inel.



Acum ca trufele s-au racit deja, capsunile sunt gata, iar blatul de negresa s-a racit, putem trece la montarea frigaruiilor. Apropo de trufe ;), cam asa arata interiorul unei trufe inainte sa fie trecuta prin baitza de ciocolata cu lapte:). Deliciul suprem! ☐



Eu am folosit betisoare pentru frigarui cu lungimea de 15 cm, si va sfatuiesc si pe voi sa le folositi tot pe acestea. Infigem cate o capsuna cu ciocolata alba, blatul de negresa, felie de kiwi, o frunzulita de menta, dupa care cireasa confiata.



Repetam operatiunea pana ce terminam toate "frigaruiile".



Le lasam la frigider daca nu le servim imediat



Le asezam in pahare inalte,



sau pe platouri



sau le infigem in fructe mai mari, de exemplu, pepene



Acestea fiind zise, eu zic sa ne punem pe petrecut, caci avem
ce petrece ☐



Nu uitati de comentarii aici pe pagina de postare si pe
Facebook! ☐

Prajitura cu lime, mascarpone si ciocolata alba

written by Andreea



În legătură cu această prăjitură nu am decât 3 cuvinte să vă spun: lime, lime, lime! :)) Delicioasă este peste poate, acest lucru îl pot confirma vreo 5 prietene ale mele de la care nu am auzit decât o multitudine de m, adică mmmmm :)) și încă niste fete dulci și minunate cu care m-am întâlnit săptămâna trecută și în compania cărora m-am simțit tare bine! De curând Electrolux a lansat un nou proiect numit Electolux Open Day, în care o zi pe lună se deschid porțile showroom-ului și este invitat un blogger să folosească produsele marca Electrolux și să gătească o rețetă simplă, rapidă și gustoasă.

Așa că, una peste alta, eu am fost prima norocoasă din acest proiect. Vă spun sincer că m-am simțit minunat în bucătăria Electrolux, mai ales că am avut atâtea fete draguțe care m-au ajutat să termin prăjiturica foarte repede, iar Carmen a transmis "live" pe Facebook detalii de la fața locului :)). Poze nu am să vă arăt din acea seară, însă vă las cu rețeta și cu niște poze nu prea reușite, făcute mai demult. Am făcut prăjitura într-o tavă mare de aragaz atunci, dar eu astăzi am să vă dau ingredientele pe care le-am folosit inițial, când am făcut-o pentru prima dată.

Prima dată am făcut această prăjitură acum vreo 3 luni, când inițial am vrut să fac de fapt o simplă prăjitură cu lămâie. Dar pentru că am găsit la Metro un săculeț întreg cu lămâi verzi foaaarte frumoase și mari, m-am gândit să schimb un pic datele problemei. Dacă nu găsiți lămâi verzi, nu vă plac sau vi se par prea scumpe, atunci folosiți lămâi galbene, iese la fel de bună prăjitura. Însă, pe mine, lămâile verzi m-au cucerit definitiv! □ Și vă mai spun ceva: dacă vă apucați să faceți prăjitura asta, o să mă țineți minte, ever! □ O să vedeți cum din cuptor ies niște arome minunate și îmbietoare, iar la ușă o să vă bată vecinii înnebuniți de miros! :))



Dar pe cât de bună a fost prăjitura, pe atât de urâte mi-au ieșit pozele. Atunci mi-am propus să refac prăjitura și o altă sedință foto, dar nu am mai apucat. Așa încât, pentru că s-a cerut destul de mult rețeta acestei prăjituri, o postez astăzi așa, cu pozele astea urâtele :). Gata cu vorbaia, trecem la treabă! ☐

pentru blat cu tava de 35×35 cm

4 ouă

150 g unt

75 g iaurt

3-4 lămâi verzi mari

220 g zahăr alb

2 lingurițe zahăr vanilat

300 g făină

2 lingurițe praf de copt

1 praf sare

pentru sirop:

3 lămâi verzi mari

500 ml apă

150 g zahăr alb

pentru cremă:

4 lămâi verzi mari

200 g ciocolată albă

150 g mascarpone

1 plic gelatină granule

Încingeți cuptorul la 180 grade Celsius. Într-un castron amestecați făina cu sarea și cu praful de copt, lăsați deoparte. Topiți untul într-un vas și lăsați-l să se răcească. Spălați bine de tot cu apă caldă și detergent lămăile verzi



și stoarceți sucul lor(trebuie să obțineți cam 60 ml suc lămâie)



intr-un castron bateti ouăle împreună cu zahărul și zahărul vanilat pana ce își dublează volumul



înglobați iaurtul si untul topit și amestecați din nou.
Turnați sucul de lămâie și adăugați și coaja de lămâie.
Amestecați



cu ajutorul unei linguri înglobați făina amestecată cu praful de copt și sarea. Trebuie să obțineți o compoziție groasă care cade de pe lingură, dar nu foarte lichida.



turnați amestecul într-o tavă unsă cu unt sau tapetată cu hârtie de copt



ca sa nu aveți surprize să se ardă pe lături prăjitura, puteți să înveliți tava în foaie de staniol. Dați prăjitura la cuptorul încins pentru 35-40 de minute. Faceți testul cu scobitoarea. Veți obține un blat nu foarte înalt, cam de 4-5 cm



lăsați blatul în tavă pentru 15 minute să se răcorească, după care îl scoateți pe un grătar să se răcească complet. Între timp pregătiți siropul: într-o oală turnați apa împreună cu zahărul și lăsați să fiarbă până se formează un sirop mai gros. Lăsați siropul să se răcească. Radeți lămâile verzi, stoarceți sucul lor și adăugați sucul și coaja de lime la siropul de zahăr. Înțepați blatul din loc în loc cu furculița și însiropați blatul cu ajutorul unei pensule de bucatărie. Lăsați blatul deoparte să se îmbibe cu sirop.



Radeți cele 3 lime și stoarceți sucul lor. Hidratați gelatina în 2 linguri de apa și lăsați-o să absoarbă toată apa. Puneti într-un castron la bain marin ciocolata albă ruptă bucăți

împreună cu sucul de la cele 3 lime. Lăsați ciocolata să se topească complet. Imediat adăugați gelatina hidratată și lăsați compoziția să se răcească complet.



Duă ce s-a răcit compoziția, adăugați coaja de lime și mascarpone, amestecați pentru a obține un deliciu de cremă! ☐



întindeți crema peste blatul însiropat și dați la frigider pentru cel puțin o oră



tăiați prăjitura în pătrățele mici și ornați cu feliuțe de lime și mentă sau ce frunze vă mai plac ☐



serviți un pahar de mojito lângă dacă aveți chef de petrecere ☐



sau puneți la încălzit un ceai bun



nu contează lângă ce o serviți, este la fel de bună și simplă ☐



Enjoy! ☐

Tort cu nuci, mere, scortisoara si caramel

written by Andreea



As fi putut sa numesc acest deliciu pur si simplu Tort cu mere, dar nu am vrut sa sune atat de banal. Pentru ca in ceea ce ma priveste, acest tort contine toate aromele toamnei. Adica pentru mine, toamna inseamna mar copt, scortisoara si nuci si neaparat caramel. Culoarea bruna, atat de frumoasa, a caramelului ma duce intotdeauna cu gandul la toamna.



Este un tort desavarsit cu o multitudine de arome care isi merita pe deplin numele! Atunci numele sau sa fie Tort cu nuci, mere, scortisoara si caramel! □ Pentru ca acest tort mi-a “provocat” toate simturile umane :), m-am hotarat sa particip cu el la concursul organizat de Violeta de la Caietul cu retete si Lucia de la Pastai de vanilie.



Nu va mai tin in suspans, trec repede la reteta □

Pentru blat cu diametrul de 24 de cm:

4 oua

150 g unt

150 g miez nuca

260 g faina

130 g zahar
2 lingurite praf de copt
1 praf sare
1 lingurita coaja de portocala proaspata sau pudra
1/2 lingurita scortisoara
Pentru umplutura:
2 kg mere ionatan
75 g zahar
2 batoane de scortisoara
3 cuisoare intregi
250 ml frisca lichida
50 g zahar
1/2 lingurita pudra de vanilie

Incingeti cuptorul la 180 grade C. Puneti nucile intr-o tava si dati-le la cuptor pana ce nucile capata un miros placut si de prajesc usor. Lasati-le sa se raceasca, dupa care maruntiti-le intr-un robot de bucatarie. Topiti untul si lasati-l sa se raceasca. Intr-un castron amestecati faina cernuta impreuna cu praful de copt si sarea.



Intr-un castron bateti ouale impreuna cu zaharul, dupa care adaugati si untul topit.



adaugati coaja de portocala (puteti adauga coaja de portocala pudra, are un gust special! o gasiti la Pastai de vanilie-aici) si scortisoara macinata (o puteti gasiti aici)



adaugati o 1/2 din amestecul de faina,



amestecati usor



dupa care adaugati nucile maruntite



si restul de faina



Turnati amestecul intr-o tava de tort tapetata cu hartie de copt si dati blatul la copt pentru 35 de minute. Dupa acest timp, testati blatul cu scobitoarea. Daca scobitoarea iese curata, atunci scoateti blatul din cuptor, daca pe scobitoare

raman firmituri de blat, mai lasati blatul la copt pentru inca 5 minute.

Cat timp lasati blatul la racit, pregatiti umplutura de mere: decojiti merele, curatati-le de samburi si taiati-le feliute



intr-o oala incapatoare puneti merele si zaharul, caliti-le impreuna pana ce merele isi lasa tot sucul. Adaugati cele 2 batoane de scortisoara (le gasiti pe site aici) si cele 3 cuisoare (le gasiti pe site aici) si mai lasati sa mai fiarba inca 5 minute. Nu caliti mai mult de 10 minute in total, astfel incat sa pierdeti tot sucul merelor! Dati oala la o parte si lasati sa se raceasca.



Intr-un castron mixati bine frisca lichida impreuna cu zaharul pudra si pudra de vanilie (o gasiti aici).

Taiati blatul de tort in 3 parti egale. Puneti peste blat o jumatate din cantitatea de mere impreuna cu siropul lasat de mere. In felul acest vom insiropa blatul. Peste mere puneti o jumatate din cantitatea de frisca, puneti si cea de-a doua felie de blat, presati usor blatul si continuati cu cealalta cantitate de mere calite impreuna cu siropul lasat, dupa care frisca. Deasupra puneti ultima felie de blat. Dati la frigider

Pentru caramel:

120 g zahar brun

1 lingurita unt

40 ml frisca lichida

zahar vanilat

Intr-o tigaie cu fundul gros puneti zaharul brun, lasati-l sa se topeasca, avand grija sa nu il ardeti. Turnati frisca lichida si adaugati lingurita cu unt. Lasati totul sa bulbuceasca, si adaugati si zaharul vanilat (il gasiti aici).



Luati tigaia de pe foc si lasati sa se raceasca la temperatura camerei, astfel incat caramelul sa aiba in final o consistenta "curgatoare".



Scoateti tortul de la frigider si turnati deasupra caramelul,

lasandu-l sa se prelinga usor pe margini.



Decorati tortul cu jumatati de miez de nuca, sau dupa preferinta. ☐



Si pentru ca totul sa fie in ton cu toamna, eu am dus acest tortulet undeva depaaaaarte spre a fi savurat cu mare drag in familie. Inainte de a fi savurat, l-am lasat sa se scalde in razele soarelui tomnatic...:)



o dulce savoare...



mireasma tomnatica...



Sa aveti o toamna minunata! ☐

Orez cu lapte si afine

written by Andreea



Atunci cand incepe vremea rece intotdeauna simt nevoia sa mananc ceva supa mai groasa, o tocana de legume, sau un dulce parfumat, fructat si savuros. Desi am facut acest desert acum ceva timp, cand caldurile patronau la noi in tara, tin neaparat sa-l fac din nou, mai ales ca am mai gasit prin piata afine. Si de data aceasta, chiar il voi servi cald. Este banalul orez cu lapte, dar cand te gandesti ca este de fapt un orez cu lapte dulce, aromat cu pastaie de vanilie si coaja de lamaie, si afine acrisoare care se sparg in gura printre orezul cu lapte cremos...:) In plus, acest desert este perfect si pentru copilasii mici si mofturosi! Ah, si ca tot vorbeam de afine, mi-am adus aminte de minunatele Scones cu afine pe care le gasiti [AICI](#).



Avem nevoie de:
100 g orez cu bobul rotund
200 ml apa
200 ml lapte gras
75 g zahar alb

coaja de la 1 lamaie
1 pastaie vanilie
1 ceasca afine
Spalati orezul bine de tot in 3 ape.



Puneti-l intr-o craticioara impreuna cu apa si lasati-l sa fiarba. Dupa ce apa da in clocot, dati aragazul pe treapta mediu spre mic si lasati sa fiarba incet pana ce apa scade (in jur de 15 minute), amestecand din cand in cand sa nu se prinda de fundul craticioarei.



Turnati laptele peste orez, impreuna cu pastaia de vanilie despicata, mai lasati sa fiarba in jur de 15 minute.



Adaugati zaharul si coaja de lamaie, amestecand foarte des. Mai lasati la fiert pana ajungeti la consistenta dorita.



La sfarsit adaugati afinele si amestecati usor in compozitie avand grija sa nu spargeti bobitele de afine.



In contact cu orezul fierbinte, afinele se vor inmuia usor si vor deveni mai moi.



Turnati orezul cu lapte in boluri si garnisiti cu meta proaspata.



Luati inghitituri mici...



pline de savoare



si culoare





Serviti cu mare drag si placere!