

Belsug din natura și niste idei de bunatati

written by Andreea



Totul a inceput atunci cand am primit acasa un minunat cosulet cu 4 pungute minunate. De-a lungul timpului am mai cumparat produse Solaris si mi-au placut tare mult. De data aceasta, avand atatea ingrediente stranse la un loc (Sare Roz de Himalaya, Fructe uscate goji, Chimen), m-am "incuiat" in bucatarie si am dat frau imaginatiei mele culinare.

Sarea roz de Himalaya este un tip de sare folosit tot mai des in bucatariile noastre. Are un gust aparte si special care da mancariei o savoare placuta. Am folosit aceasta sare in multe preparate, insa cel mai mult mi-au placut acestea

Legume la cuptor cu sare Himalaya



Adica intr-o tava am pus de-a valma niste legume care-mi prisoseau prin frigider. Bineinteles ca variantele sunt infinite, asa ca puteti incerca orice combinatie de legume. Eu am pus: 5 ciuperci champignon mari, 1 vanata, 100 g dovleac taiat cuburi, 1 ceapa rosie, cateva tije de telina verde (apio), 1/2 lamaie taiata felii, 1 rosie taiata felii, 100 g fasole verde. Dupa care am condimentat cu: sare roz de Himalaya, piper proaspat macinat, cimbrisor proaspat, oregano proaspat, 3 linguri ulei de masline, 50 ml vin alb, 50 ml apa.

Incingeti cuptorul la 200 grade C, si dati tava la cuptor pentru 30 de minute, sau pana se rumenesc. Serviti ca garnitura alaturi de friptura, sau alaturi de un bol de orez.



Despre fructele goji s-au spus foarte multe. Ele au devenit foarte populare si la noi in tara in ultimii ani. Insa in Asia, fructele goji sunt folosite in medicina de mai bine de 2000 de ani. In China, mai toate supele au proprietati tonice si revigorante si sunt aromate si vitaminizate cu anason stelat, fructe goji, scortisor si alte tipuri de plante.

Eu de data aceasta am optat pentru o

Supa de coltunasi

Metoda de preparare pentru coltunasi o aveti in postarea Coltunasi chinezesti. Dupa cum spuneam si atunci, coltunasii se pot manca si ca atare serviti alaturi de sos de soia, insa se pot fierbe si in supe.



Avem nevoie de:

15 coltunasi proaspeti

750 ml supa de pui

3 felii ghimbir

3 catei usturoi

10 boabe goji

2 bucati steluta anason

3 bucati curmale chinezesti rosii

2 lingurite sos de soia

1/2 lingurita sare

1/3 lingurita piper alb

1 lingurita ulei de susan

intr-o oala se toarna supa, la care se adauga cateii de usturoi zdrobiti, feliile de ghimbir si toate condimentele si ingredientele, mai putin coltunasii si uleiul de susan. Cand supa a dat in clocot, se adauga coltunasii si se lasa sa se fiarba la foc mic in jur de 10-15 minute. La sfarsit se adauga uleiul de susan.



se toarna intr-un bol mare de servit



se presara pe deasupra ceapa verde tocata si coriandru tocat



optional se serveste si cu ardei iute



un deliciu!



de asemenea fructele goji se pot folosi si la diferite
dulciuri sau preparate dulci. Din punctul meu de vedere,
atunci cand vorbim de fructele goji, cele mai bune sunt
Batoane cu musli si fructe goji



ne trebuiesc:
100 g unt
50 g miere
75 g zahar brun
300 g musli
100 g migdale
2 linguri fructe goji
3 linguri coacaze uscate
5 linguri merisoare uscate

10 caise uscate si tocate
2 lingurite extrac vanilie
1 lingurita coaja de portocala



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-o craticioara topiti untul impreuna cu mierea si zaharul, lasati sa se incorporeze toate. Adaugati extractul de vanilie si coaja de portocala. Turnati compozitia peste musli, migdale si celelalte fructe uscate. Amestecati bine de tot. Turnati compozitia intr-o tava acoperita cu hartie de copt.



Dati tava la cuptor pentru 25 de minute, sau pana ce partea de sus prinde o culoare aramie placuta. Scoateti tava din cuptor si lasati sa se raceasca. Taiati batoane din compozitie.



serviti-le dimineata alaturi de un pahar de lapte sau la cafea



se pastreaza in cutii metalice pentru o perioada indelungata



Nu sunt fanul numarul unu al chimenului. Insa de cand m-am apucat sa combin chimenul cu diferite tipuri de aluat, a inceput sa imi placa mult. Asa ca am pregatit

Turtite cu chimen si iaurt



350 g faina alba de grau
2 lingurite praf de copt
1 lingurita sare roz de Himalaya
2 lingurite chimen
300 g iaurt grecesc (5% sau mai gras)



intr-un castron amestecati faina, sarea, praful de copt si
chimenul



adaugati si iaurtul grecesc. Amestecati bine pana obtineti un
aluat fin si elastic



lasati aluatul sa se odihneasca pentru 20 de minute.
Impartiti aluatul in bilute de marimea unui ou mare



presarati masa de lucru cu faina, intindeti fiecare biluta de
aluat cu ajutorul sucitorului, pana obtineti lipii de marimea
unei clatite



puneti o tigaie pe foc si o incineti, puneti in ea turtita de
aluat si lasati aluatul sa se coaca



cand observati "basici" de aer la suprafata aluatului, puteti
intoarce lipia



lasati sa se rumeneasca si pe cealalta parte



serviti calde!



alaturi de un pahar de lapte batut, sau cu iaurt grecesc



sunt delicioase!



Enjoy! ☐

Ei bun, si dupa atatea chestii numai bune de mancat, va invit
sa-mi spuneti care dintre ele v-a placut cel mai mult. ☐

Scones cu afine si lamaie

written by Andreea



Pana catadicsesc eu sa adun toate pozele din scurta noastra vacanta, zic sa va spun repede repejor cate ceva despre aceste scones cu afine, poate totusi le mai gasiti prin piata. Mi-au placut atat de mult, incat le-am facut dupa aceea inca de vreo 2 ori si parca tot nu ne saturam de ele.

Nu ma puneti sa le numesc altfel caci nu o voi face :).

Englezii le spun scones si in general adauga la aluatul de baza diferite tipuri de fructe sau nuci, americanii le spun biscuits si traditional adauga la aluat untura sau diferite tipuri de branza. Ideea e ca peste tot se servesc dimineata alaturi de dulceata sau unt.

Reteta nu am inventat-o eu, doar am modificat-o pe ici pe colo, deci, o gasiti peste tot. Singura observatie ar fi sa folositi afine de cultura, care sunt mai tari si mai ferme, sau daca aveti din acelea de padure, sa le folositi inghetate. Astfel nu se vor sparge si nici nu vor colora tot in jurul lor atunci cand manevrati aluatul, iar dupa copt vor arata foarte bine. In plus, reusita acestor scones sta in faptul ca aluatul este extrem de putin framantat, doar cat sa se tina si sa se formeze.

Reteta mea este asa:

- 200 g afine
- 250 g faina alba
- 100 g unt rece
- 1 ou
- 130 ml lapte batut
- 80 g zahar
- 2 lingurite praf copt
- 1 praf sare
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 1 lingurita extract vanilie

cateva picaturi esenta lamaie

Incingeti cuptorul la 200 grade C.

Intr-un castron incapator puneti faina cernuta, sarea, praful de copt si zaharul, amestecati bine.

Scoateti untul de la frigider si dati-l pe razatoarea cu ochiuri mari (intocmai ca pe mere), punandu-l direct in castronul cu faina. Amestecati repede cu degetele pana ce untul si mixul de faina vor forma bobite de marimea unui bob de mazare.



Intr-un castronel bateti oul impreuna cu laptele batut, extractul de vanilie si esenta de lamaie



adaugati amestecul peste faina si unt, dupa care adaugati si coaja rasa de lamaie. Amestecati usor pana ce incepe sa se formeze un aluat usor lipicios



cu mare grija incorporati afinele



transferati aluatul pe masa de lucru infainata, framantati de 2-3 ori cu MARE grija sa nu striviti afinele. Nu framantati mai mult! Este destul de ferm, nu se mai lipeste si se poate modela. Apasati aluatul usor cu podul palmei.



dupa care cu ajutorul sucitorului intindeti-l usor. Aluatul trebuie sa aiba grosimea cam de 4-5 cm. Eu, din exces de zel l-am intins cam mult si scones ale mele au iesit mai subtiri, cam ca niste fursecuri. Dar voi sa nu faceti ca mine si sa intindeti aluatul in strat mai gros, astfel vor deveni moi si pufoase. Daca framantati aluatul prea mult, vor deveni tari si dure dupa copt.



cu ajutorul unei forme de biscuiti, sau cu paharul, decupati scones. Din resturile de aluat formati din nou o biluta de aluat, intindeti-o si decupati alte scones.



puneti-le in tava de copt acoperita cu hartie de copt si dati-le la cuptorul incins pentru 18-20 de minute



Scoateti-le pe un gratar de bucatarie,



lasati-le sa se raceasca



sau serviti-le caldute



sunt la fel de bune si calde si reci



alaturi de un pahar cu lapte



Enjoy!

Prajitura cu caise si fistic

written by Andreea



Nu e mare inventie de prajitura, insa combinatia de fistic si caise este fenomenala. Pe langa faptul ca sunt tare placute la gust, caisele si fisticul, impreuna dau si un aspect tare frumos prajiturii. Iar ca totul sa aiba un gust si mai placut, am adaugat si cateva alune de padure :). De ceva timp ma tot chinui sa postez prajitura asta si nu mai apuc, asa ca, daca mai gasiti pe undeva caise, nu ezitati sa pregatiti acasa aceasta delicatasa, o sa aveti un succes imens cu ea! :). Eu am avut prilejul sa culeg cu manutele mele caise dintr-un cais aflat in curtea unei prietene, Anca F, saru'mana inca o data!

Ne trebuiesc urmatoarele:

- 2 oua
- 150 g zahar alb
- 150 g faina
- 400 g caise proaspete fara samburi
- 75 g fistic macinat
- 50 g alune de padure
- 100 g unt topit si racit
- 70 ml lapte
- 1/2 plic praf copt
- 1 lingurita extract vanilie sau zahar vanilat
- 1 praf sare
- pentru ornat:

3 caise

50 g fistic

Incingeti cuptorul la 170 grade C. Pregatiti o forma de copt cu diametrul de 24 cm, ungeti-o bine cu unt si tapetati fundul ei cu hartie de copt. Intr-un castron cerneti faina si amestecati-o cu praful de copt si sarea.

Tocati caisele (400 g) in cubulete si lasati-le deoparte. Intr-un blender macinati alunele si fisticul.



Intr-un alt castron spargeti cele 2 oua si turnati peste ele zaharul si extractul de vanilie. Porniti mixerul la viteza mare si mixati compozitia pana ce ouale se albesc si isi dubleaza volumul. Trebuie sa obtineti o compozitie cremoasa care curge in fir continuu de pe paletele mixerului.



Turnati in fir subtire untul topit si racit amestecand in continuu, dupa care laptele.



Puneti jumatate din cantitatea de faina amestecata cu praful de copt si sarea,



incorporati caisele tocate, fisticul si alunele de padure, dupa care inglobati si restul de faina.



Turnati compozitia in forma de copt pregatita si dati prajitura la copt pentru 18 minute. (Ca sa nu am surprize si sa mi se arda prajitura pe margini, in general, invelesc marginile formei de tort cu folie de aluminiu). Prajitura se va coace numai pe jumatate, iar la suprafata va forma o crusta.



Intre timp taiati cele 3 caise feliute si tocati mai mare fisticul. Scoateti prajitura din cuptor, asezati feliutele de caise in forma de floare sau dupa cum doriti, dupa care presarati fisticul.

Introduceti din nou prajitura la cuptor pentru inca 20 de minute.



Scoateti prajitura din cuptor si lasati-o sa se raceasca in forma pentru 15 minute.



Cu grija indepartati inelul formeii de copt si lasati prajitura sa se raceasca complet.



Taiati feliute potrivite ca sa ajunga la toata lumea ☐



serviti cu pofta alaturi de un pahar de vin alb dulce



Va mai minunati o data de frumusetea culorilor



si mai serviti o felie ☐



Enjoy!

Tort cu ciocolată, cafea și zmeură

written by Andreea



Odata cu incheierea Provocarii lunii iulie organizata de un blog minunat numit Simplu si bun, inchei si eu aici periplul retetelor cu zmeura. Dragii mei Daiana si Cosmin, va multumesc din suflet pentru ca ati ales acest fruct minunat in fata caruia ma inchin cu drag. Datorita voua, am pus pe blogul meu cele mai bune si mai delicioase retete cu zmeura din cate am descoperit eu pana acum.

Sa nu credeti despre mine ca fac numai torturi, dar m-am gandit ca la finalul unei ceremonii asa frumoase precum Provocarea, ar fi cazul sa inchid totul cu acest tort special.



In acest tort am pus muuuulta dragoste si ingrediente placute sufletului meu: cafea si zmeura. Iar ca totul sa fie complet si parca si un pic mai pacatos, tare multa ciocolata! Deci, ciocoholicilor, sper ca sunteti fericiti! ☐

Pentru blat:

4 oua
180 ml lapte batut
60 ml cafea tare preparata (espresso)
50 ml ulei
1 lingurita extract vanilie
175g ciocolata neagra
100 g unt
300 g zahar
50 g cacao
270 g faina
1 lingurita praf copt
1/2 lingurita bicarbonat sodiu
1 praf sare

Pentru umplutura de zmeura

350 g zmeura proaspata sau congelata

100 g zahar

3 lingurite suc de lamaie proaspat stors

Pentru umplutura de ciocolata

250 g ciocolata cu lapte

2 lingurite unt

Mai intai incingeti cuptorul la 200 grade C. Pregatiti o forma de tort rotunda cu diametrul de 18 cm. Ungeti-o cu unt si tapetati fundul ei cu hartie de copt.



Intr-o craticioara puneti zmeura, zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba pe foc impreuna pana ce obtineti un sos legat ca dulceata. Puneti la racit



Preparati espresso si lasati sa se raceasca.



Intr-un castron incapator amestecati ingredientele uscate: faina, cacaoa, praful de copt, bicarbonatul de sodiu, sarea.



Intr-un castron pe care l-ati pus la bain marin puneti ciocolata neagra si untul sa se topeasca. Luati de pe foc si amestecati bine, lasati deoparte sa se raceasca.

Intr-un castron mediu bateti cu telul ouale, impreuna cu laptele batut, uleiul, zaharul si extractul de vanilie.



adaugati espresso rece si amestecati, dupa care adaugati si ciocolata topita impreuna cu untul.



Turnati amestecul lichid in castronul cu ingredientele uscate si amestecati bine.



Turnati in forma de tort pregatita numai jumatate din compozitie.



Coaceti pentru 30 de minute. Lasati blatul sa se raceasca usor in forma, dupa care il scoateti pe un gratar sa se raceasca complet. Repetati operatiunea si pentru cealalta jumatate de compozitie.



Veti obtine doua blaturi de tort. Taiati partea rotunda de sus a blaturilor.



Fiecare blat il taiati in doua, astfel incat in total sa obtineti 4 felii de blat.



Pentru insiropat:

50 ml cafea tare preparata (espresso)

50 ml lichior de cafea

1 lingurita extract de cafea

3 lingurite zahar



intr-un castronel mai mic amestecati toate ingredientele de mai sus. Cu ajutorul unei pensule insiropati blaturile.



Puneti pe bain marin ciocolata cu lapte si untul. Cand s-au topit, luati de pe foc si lasati deoparte.



Peste blaturile insiropate puneti un strat subtire de ciocolata cu lapte (cam 2 linguri)



dupa care compozitia de zmeura (tot cam 2 linguri).



Alternati blaturile cu ciocolata si zmeura, avand grija sa insiropati si ultimul blat.



Initial, am vrut sa montez inelul formei de tort pentru a da un aspect mai ingrijit tortului, insa m-am razgandit si am vrut sa-l las , vulcanic si cu valurile astea de zmeura si ciocolata. Carnagiu! Ce mai?! :))



La sfarsit, turnati restul de ciocolata cu lapte, lasand

darele de ciocolata sa navaleasca peste tort. Exagerez prea
mult? ☐ Va descurcati voi la fatza locului. ☐
Apoi il ornati cum vreti. Eu am pus imediat peste ciocolata
zmeura si frunze de menta si gata. ☐



Rezistati eroic si lasati-l la frigider vreo 2 ore, bine hai,
pentru cei mai putin rezistenti, 1 ora :))



dupa ora cea critica va lasati prada tortului



sau dati o feliuta prada voua ☐



daca mai este cazul luati si cate o gura de cafea ☐



o ultima feliuta, in special pentru tine, Magda F. (dear!) ☐



Enjoy! ☐

Tort cu înghețată de ciocolată și fructe de pădure

written by Andreea



De 8 ani de zile traiesc incontinuu cea mai frumoasa poveste de dragoste, cu liniste si multumire in suflet! Iar cei 5 ani de casatorie proaspat impliniti, vin sa incununeze acest dar de la Dumnezeu. Dupa cum am mai spus si acum 2 ani cand postam Tortul Tiramisu, intamplarea a facut sa ne casatorim de ziua lui. Avand atat de multe de sarbatorit, trebuia facut si un tort pe masura :). Este cel mai "sexy", plin de iubire si cel mai pasional tort! Cum sotul este fan ciocolata, iar eu fan fructe de padure, si amandoi fani inghetata, le-am combinat pe toate, astfel incat sa iasa o combinatie delicioasa de genul acesta:



un blat de tort tip mud cake, cu o inghetata de ciocolata facuta in casa. Va spun sincer, este cea mai buna inghetata de ciocolata pe care ati putea s-o faceti! Se ingheata perfect, se dezgheata la fel de frumos, in plus nu este nevoie sa o amestecati de mai multe ori cat timp sta la congelator. Este de o cremozitate incredibila! :).

pentru blat (diametru de 18 cm):

2 oua

75g unt

100 g ciocolata neagra

175g zahar

65 ml lapte batut
50 ml apa
50 ml ulei vegetal
180g faina
30 g cacao
1 lingurita extract vanilie
1/2 lingurita praf copt
1/3 lingurita bicarbonat de sodiu
1 praf sare

Incingeti cuptorul la 170 grade C. Pregatiti forma de tort pentru copt, ungeti-o cu unt, tapetati fundul formeii cu hartie de copt si lasati-o deoparte.

Puneti ciocolata neagra impreuna cu untul si puneti castronul pe bain marin pana ce toata ciocolata s-a topit. Amestecati energic si lasati deoparte.



Intr-un castron amestecati faina, cacaoa, praful de copt, bicarbonatul si sarea, lasati deoparte. Intr-un alt castron amestecati ouale impreuna cu zaharul pana ce isi dubleaza volumul si compozitia devine alba. Turnati treptat laptele batut, apa, uleiul vegetal, si extractul de vanilie.

Peste compozitia formata turnati ciocolata topita



dupa care incorporati mixul de faina si cacao, amestecand usor cu telul.



turnati compozitia in forma de copt pregatita, si dati la cuptorul incins pentru 45 de minute.



Faceti testul cu scobitoarea. Daca pe scobitoare raman faramite de blat si ciocolata, atunci blatul este gata. Daca pe scobitoare observati urme de ciocolata vascoasa, atunci mai lasati la cuptor.

Scoateti blatul din cuptor si lasati-l sa se raceasca COMPLET in forma de copt! Daca scoateti blatul din forma cat inca este cald, riscati sa se rupa! Blatul meu a facut o usoara calota.

Daca patiti si voi la fel, taiati calota astfel incat sa obtineti un blat de 3 cm intalime.



intre timp pregatiti inghetata:
150 ml apa

50 g cacao

100 g zahar

150 ciocolata neagra

200 ml smantana pentru frisca

1 lingurita extract vanilie

intr-un castron pe care l-ati pus pe bain marin turnati apa si zaharul si lasati zaharul sa se topeasca complet. Puneti cacaoa intr-o sita si cerneti-o deasupra amestecului de zahar si apa, amestecand incontinuu sa nu se faca cocoloase. Lasati compositia pe bain marin pentru 5 minute sa fiarba usor. Luati vasul de pe bain marin si puneti ciocolata rupta bucati, amestecati energic pentru a obtine o compositie lichida. Lasati sa se raceasca complet, dupa care mai dati compositia la frigider pentru 30 de minute.



Bateti smantana pentru frisca pana obtineti o compositie pufoasa, dupa care o amestecati cu crema de ciocolata din frigider.



Pe platoul de servit montati inelul formei in care ati copt blatul, asezati blatul in forma, iar peste blat turnati compositia de ciocolata. Dati platoul cu tortul format la congelator pentru 4 ore, sau cel mai bine, il lasati peste noapte.



Scoateti tortul din congelator, lasati-l 10 minute la temperatura camerei, treceti usor cutitul printre tort si forma de tort dupa care scoateti inelul formei.



Dati tortul din nou la congelator pentru cel putin 30 de minute. Intr-o punguta, puneti 50 g ciocolata taiata bucati, puneti pe foc un ibric cu apa. Cand apa incepe sa fiarba, stingeti focul si cu grija "scufundati" pentru cateva secund punguta in apa astfel incat sa topiti toata ciocolata. Strangeti toata ciocolata intr-un colt al pungutei, taiati putin punguta la un colt. Scoateti tortul de la congelator si imediat trasati linii peste tort.



Pentru ca tortul este inghetat, iar ciocolata calda, veti observa ca ciocolata se va intari instantaneu! Repede, repejor asezati fructele de padure si frunzulitele de menta peste grilajul de ciocolata.



Dati din nou la congelator si pastrati asa pana la servire. Inainte de a servi, lasati tortul la temperatura camerei pentru 10-15 minute.



Serviti! :)!



Vorba nasului nostru, “fructele sunt tare bune, mai ales cu promoroaca pe ele” :))



iar incep sa se joace singure...;)



ciocolata se topeste usor...



mai intai o lingurita...





apoi amandoua linguritele...;)



acum dupa toate cele povestite mai sus, sper ca sunteti de
acord cu mine ca este un tort amoros si plin de savoare ☺
va las acum cu pozele...



mai departe intelegeti voi ideea;)



iubiti-va mult!

Tarte cu zmeură și cremă de vanilie

written by Andreea



Singura intrebare care ma bantuie pe mine zilele astea este ce
o sa ma fac eu atunci cand zmeura proaspata nu se va mai gasi
pe piata pana la anul? Caci cu zmeura inghetata nu sunt deloc
prietena. las grija asta la o parte si va mai impartasesc un

desert cu zmeura, nu ca nu l-ati sti, dar poate va ganditi sa il repetati acum cat inca mai gasiti zmeura proaspata. Provocarea lunii iulie organizata de catre Daiana si Cosmin a scos tot ce e mai rau din mine ☹ si m-a facut sa imi aduc aminte iarasi de acest minunat desert.



Pentru blatul de tarte:

200 g faina

100 g unt RECE

1 galbenus ou

30 ml apa RECE

1 praf sare pentru crema:

2 galbenusuri ou

100 ml lapte

150 g zahar

30 g amidon

150 g unt

2 lingurite extract vanilie sau 1 baton vanilie intr-un blender amestecam faina, untul RECE (taiat cubulete si tinut in prealabil la congelator 20 de minute) si sarea pana se formeaza niste firmituri, Adaugam galbenusul si apa foarte rece si amestecam din nou pana ce vedem ca aluatul incepe sa se formeze aluatul. Il invelim intr-o folie transparenta si il dam la frigider pentru 1 ora. (Daca nu aveti blender, atunci preparati aluatul manual, avand grija ca toate ingredientele sa fie reci si sa manuiti foarte repede aluatul, astfel incat sa nu se topeasca untul din aluat)



Intre timp pregatim crema de vanilie:

intr-o craticioara amestecam bine de tot galbenusurile cu zaharul, amidonul, dupa care turnam in fir subtire laptele. Omogenizam totul si adaugam si extractul de vanilie. Daca folositi pastaie de vanilie, despicati pastaia pe lungime cu ajutorul unui cutit, iar cu lama cutitului curatati bine pastaia de miez culegand toate semintele. Punem craticioara pe foc si fierbem compozitia la foc mic pana ce incepe sa se ingroase. Luam craticioara de pe foc, lasam sa se raceasca

incet la temperatura camerei. Cand compozitia s-a racit usor, o testam cu degetul, crema trebuie sa fie calduta. In acest moment, adaugam untul si omogenizam totul.

Incingem cuptorul la 180 grade C, scoatem aluatul din frigider, taiem din el bucati de aluat



cu care tapetam formele de tarte.



Intepam aluatul din loc in loc



iar peste el punem hartiute de briose umplute cu fasole si dam tarteles formate la cuptor pentru 15 minute.



Scoatem hartiutele cu fasole din tarte si mai lasam tarteles la cuptor pentru inca 10 minute. Scoatem tarteles din cuptor, le lasam 10 minute sa se raceasca in forme, dupa care le scoatem din forme, le asezam pe gratar de bucatarie si le lasam sa se raceasca complet.

Umplem tarteles cu crema de vanilie, iar peste punem cateva zmeurici



Presaram tarteles cu zahar pudra



Ne testam singuri puterea de a rezista in fata acestor minuni si dam tarteles la frigider



sau ne razgandim si le savuram imediat ☐



crema pufoasa, aromata de vanilie



si blat crocant de tarta



iar deasupra zmeura dulce acrisoara si parfumata.



Desertul perfect! ☐