

Crumble de zmeura, crumble de caise

written by Andreea



Pe alese! ☐ Cum pe pietele noastre se gasesc fructe din abundenta, ma gandesc ca si voi faceti la fel ca mine: cumparati mai multe tipuri de fructe, mancati ce mancati din ele, dupa care mereu mai raman cateva pe care nu mai aveti chef sa le mancati. Si atunci ce faceti cu ele? ca nu sunt indeajuns pentru o prajitura.

Reteta o stiti cu siguranta, eu o scriu astazi doar ca sa va aduc aminte de ea si in va fac un pic pofta...:P. Si tot cu ocazia asta va spun ca reteta asta o trimit direct la Daiana si Cosmin pentru Provocarea lunii iulie.

Mie mi-au ramas niste zmeurici prin frigider si vreo 3 caise. Le-am transformat intr-un deliciu de crumble. La o adica, le puteti coace, ori separat, ori nu are cum sa iasa! ☐

Iata ce am facut eu:



Am luat 2 vase ramekin, le-am tapetat usor cu unt topit. Intr-un castron mic am tocat 3 caise, iar in celalalt vas am pus zmeura. Peste fiecare am pus cate 1 lingurita zahar tos, 1 strop extract de vanilie, 1 lingurita amidon de porumb. intr-un ramekin am pus amestecul de zmeura, iar in celalalt amestecul de caise. Am stors sucul de la 1(una) portocala, si l-am turnat peste fructe.



Pentru topping: 2 lingurite unt rece, 2 linguri faina, 2 lingurite zahar, amestecate toate repede pana se fac firmituri. Amestecul se repartizeaza si el in mod egal in 2 boluri: in bolul pentru amestecul cu zmeura am pus 2 linguri de alune de padure macinate, iar in bolul pentru amestecul cu caise am pus 2 linguri fistic macinat. sa le recunosc mai bine :), pentru gust, pentru voi! Pentru mancat! ☐



Topping-urile astea delicioase se repartizeaza peste amestecul din ramekine, se dau la cuptorul incins la 200 grad C, pentru 15 minute



Scoateti-le din cuptor si lasati-le sa se raceasca in jur de 10 minute, la mine caisele au fost mai “nervoase” si au fiert mai cu bulbuci :))



chiar daca nu rezistati tentatiei, incercati totusi sa faceti operatiunea asta caci sunt fierbinti ca lava vulcanului ☐



dupa in voia simturilor!



incepeti cu cel de zmeura



sau cu cel de caise



fiecare este unic si gustos in felul sau



si ca totul sa fie si mai pacatos, peste fierbinteala asta, puneti si un glob de inghetata fierbinte, va spun eu, zmeura asta o sa va ridice pana in Rai cu racoarea inghetatei, dupa care o sa va tranteasca panaaa departe in profunzimea fierbintelii...



Enjoy!

Muffins cu ciocolata alba si zmeura

written by Andreea



Pur si simplu nu ma pot opri din postat dulciuri cu zmeura, si culmea, si cu ciocolata alba! ☺ Mie una, mi se pare ca intre ciocolata alba si zmeura exista un mariaj perfect! Si ca sa va conving si pe voi de treaba asta, va povestesc aici despre niste muffins, buneee rau! ☺ Probabil ca aceste muffins nu va erau si voua prezentate astazi, daca nu era de vina Provocarea

lunii a carei promotoare este Mihaela, si mai cu seama daca nu exista Provocarea lunii iulie gazduita de catre Daiana si Cosmin. La provocarea acestei luni, toti participantii trebuie sa aduca la cunostinta lumii intregi delicii cu zmeura, vanilie si branza de capra. Eh, eu tot cu zmeura! :).

Ne trebuiesc urmatoarele:

100 g unt
150 g zahar
220 g faina
2 oua
70 ml lapte
1 lingurita praf de copt
1 lingurita extract vanilie sau zahar vanilat
200 g zmeura
100 g ciocolata alba (picaturi sau tocata bucatele mici)
1 praf sare
iar pentru topping
60 g faina
60 g zahar
60 g unt rece

Mai intai incalziti cuptorul la 180 grade C. Intr-un castron cerneti faina si amestecati-o cu praful de copt si sarea, lasati deoparte. Mixati untul la temperatura camerei impreuna cu zaharul.



Adaugati pe rand ouale, amestecand bine dupa fiecare. Incorporati usor laptele treptat, alternand cu faina amestecata cu praful de copt.



La sfarsit adaugati zmeura si ciocolata alba.



Pregatiti hartiutele pentru muffins, si umpleti-le cu compozitia obtinuta, lasand cam 1/3 goala din ele.



Intr-un alt castron amestecati cu degetele rapid untul rece impreuna cu faina si zaharul pana obtineti o compozitie sfaramicioasa. Presarati deasupra hartiutelor si dati la

cuptorul incins pentru 25-30 de minute. Faceti testul cu scobitoarea daca este nevoie.



Scoateti muffins pe un gratar si lasati sa se raceasca complet.



atat de aromati...



v-am spus eu ca ciocolata alba se potriveste perfect cu zmeura, nu?



sper ca v-am convins ☐



iata si sectiunea



Enjoy!

Tarta cu cirese si mascarpone

written by Andreea



Pentru cine nu s-a saturat inca de cirese si tot mai gaseste pe la piata minunatele astea fructe, iata inca o idee de desert buuun si tare rapid! Am facut tarta asta acum ceva timp, si daca mai gasesc cateva cirese, o repet caci a fost tare buna! Daca totusi nu mai gasiti cirese, nu disperati! Puteti inlocui ciresele cu orice alte fructe, iese la fel de buna.

Ne trebuiesc urmatoarele (tarta cu diametrul de 24 de cm) :
pentru blat:

2 oua
100 faina
100 g zahar alb
150 g alune de padure curatate de coaja
50 ml ulei
1/2 lingurita praf de copt
1 praf sare
pentru insiropat:
50 ml apa
2 linguri zahar
1 lingurita extract vanilie
50 ml cognac de buna calitate
pentru topping:
250 g cirese
250 g mascarpone
75 g zahar pudra
200 ml frisca lichida (32% grasime)
1/2 lingurita extract vanilie

incingem cuptorul la 180 grade C, punem alunele intr-o tava si le dam la cuptor pentru 5 minute pana capata un miros placut. Le lasam sa se raceasca complet. Daca aveti prin casa alune de padure deja prajite, atunci nu le mai puneti in cuptor. Ideea e sa fie albe, nu cu coaja ca sa obtinem un blat alb.



le punem intr-un robot de bucatarie si le macinam marunt. Intr-un castron amestecam faina, praful de copt, sarea si alunele de padure macinate si lasam deoparte



Intr-un castron batem foarte bine cele doua oua intregi impreuna cu zaharul pana ce ouale se albesc si isi dubleaza volumul. Turnam in fir subtire uleiul, amestecand incontinuu.



Lasam mixerul deoparte si cu ajutorul unui tel incorporam usor amestecul de faina si alune de padure



Ungem forma de tarta cu ulei si tapetam fundul ei cu hartie de copt



Dam tava la cuptor pentru 25 de minute si facem testul cu scobitoarea. Vom obtine un blat nu foarte inalt pe care il lasam 15 minute in tava sa se raceasca usor, dupa care il scoatem si il transferam pe un gratar de bucatarie unde se va raci complet.



Pregatim siropul: intr-un ibric fierbem apa cu zaharul pana se ingroasa usor, dupa care lasam sa se raceasca complet. Adaugam extractul de vanilie si cognac-ul. Lasam ibricul deoparte

Spalam ciresele si le curatam de codite si samburi. Taiem fiecare cireasa pe din doua. Pastram cam 15 cirese intregi si frumoase pentru decor.



cu ajutorul unei furculite intepam blatul de tarta din loc in loc



insiropam blatul de tarta cu siropul format mai devreme,
ajutandu-ne de o pensula de silicon



intr-un castron mixam frisca lichida pana obtinem o spuma
densa. Intr-un alt castron mixam crema mascarpone impreuna cu
zaharul pudra si extractul de vanilie, dupa care incorporam si
frisca obtinuta. Cu ajutorul unei spatule amestecam usor
ciresele taiate jumatati



punem crema obtinuta peste blatul de tarta insiropat



decoram cu ciresele intregi si dam la frigider pentru 2 ore



Putem servi! ☐



Alaturi de o ceasca de ceai



si alaturi de prieteni, evident! ☐



se pastreaza si a doua zi la fel de buna si aromata



asta daca mai rezista pana a doua zi! ☐



Enjoy! ☐



yours, Andreea ☐

Cheesecake cu zmeura

written by Andreea



Pentru astazi planuiam sa scriu o postare despre alte cateva sfaturi in ale bucatariei chinezesti, dar pentru ca de cateva zile ne delectam cu un cheesecake unic, miraculos de bun si delicat, am zis sa dau intaietate acestui deliciu, dupa care vor urma si cele cuvenite Chinei.

Multe nu ar fi de spus despre acest cheesecake, se prepara foarte repede si se mananca si mai repede. Mai greu este cu timpul de asteptare, asa cum se intampla la fiecare prajitura preparata la rece. merita! Nu va mai zic ce gust sublim si racoros veti obtine, mai ales ca am ales sa pun in compositie

o lingurita de menta. Credeti-ma pe cuvant! ☐



Din dulcele aromat mai sus mentionat am donat cateva feliute unor prietene care m-au rugat sa postez cat mai repede reteta, si mai ales ca astazi vin de la intalnire cu o dulceata de fata careia i-am promis ca postez astazi reteta. Asa ca fetelor, iata reteta azi! ☐ Dupa Tortul cu ciocolata alba si zmeura , vine si un cheesecake tot cu zmeura, asta pentru ca sunt innebunita de-a dreptul dupa zmeura. Deci, tineti minte ca nu ma opresc aici cu minunea asta de fruct! O sa mai urmeze! ☐



Si tot cu aceasta reteta particip si la Provocarea lunii iulie gazduita de Daiana si Cosmin. Provocarea lunii a inceput in luna octombrie 2010, iar initiatoarea ei a fost Mihaela. De atunci si pana acum au urmat luni intregi de retete care mai de care mai minunate. Prin urmare, vin eu si spun: si la mai mare! ☐

Avem nevoie de:

300 g biscuiti digestivi

150 g unt

300 g ricotta

300 g branza grasa dulce de vaci

250 g mascarpone

250 g zahar

10 g gelatina granule

2 linguri suc de lamaie proaspat stors

lingurita extract menta

1 lingurita extract vanilie

pentru topping si stratul de zmeura din interior

500 g zmeura proaspata sau congelata

2 lingurite suc lamaie proaspat stors

7 g gelatina granule

75 g zahar

Ingrediente mai sus mentionate sunt pentru o forma de tort cu diametrul de 22 cm.

Pentru inceput puneti toata zmeura intr-o craticioara impreuna cu cele 75 g zahar si cele 2 lingurite de suc de lamaie, aduceti la punctul de fierbere si din acel moment lasati la

foc mic pentru 15 minute sa fiarba incet.



Hidratati gelatina in 2 lingurite apa, dupa care o adaugati in piureul de zmeura fierbinte. Lasati deoparte sa se raceasca. Rupeti in bucati mici biscuitii digestivi, dupa care ii puneti intr-un robot de bucatarie si ii maruntiti pana se transforma intr-un pesmet.



Topiti untul si turnati-l peste pesmetul de biscuiti, amestecati bine. Luati forma de tort, ungeti-o usor cu unt pe margini si tapetati fundul ei cu hartie de copt. Daca faceti aceasta operatiune cu hartia de copt, la sfarsit, veti putea muta foarte usor cheesecake-ul de pe fundul tavii pe platoul de servit si veti putea taia felii frumoase si perfecte. Varsati pesmetul de biscuiti cu unt in tava, nivelati totul si presati cu putere cu palma sau cu fundul unui pahar, astfel incat sa obtineti un blat egal si compact de pesmet. Dati tava la rece pentru 20 de minute.



Intr-un castron incapator puneti branza ricotta, branza dulce de vaca si mascarpone. *Daca nu aveti ricotta, puneti din start 600 g branza de vaci grasa.* Amestecati foarte bine, dupa care adaugati zaharul, extractul de menta si extractul de vanilie. Vanilia o puteti omite din compozitie, dar extractul de menta in niciun caz! Menta va da un gust aparte(dar nu foarte puternic) si mai ales racoritor cheesecake-ului, asa ca este neaparat necesar acest ingredient! :). Cu cantitatea de zahar puteti jongla, daca vreti mai puteti adauga, gustati din cand in cand pe masura ce amestecati. Intr-un castron mic hidratati gelatina in cele 2 linguri de suc de lamaie proaspat stors, dupa care incalziti usor gelatina pe bain marin pana ce se topeste. Luati din compozitia de branza 3 linguri si puneti-le peste gelatina topita, amestecati bine. Turnati acest amestec in castronul mare cu compozitia de branza si inglobati.

Amestecati foarte bine! Dati compozitia la frigider pentru 15 minute.



Turnati jumătate din compozitia de branza peste blatul racit si nivelati cu dosul unei linguri. Puneti deasupra un sfert din piureul de zmeura pregatit inainte si racit si nivelati cu grija, astfel incat sa obtineti un strat subtirel de jeleu de zmeura.



Turnati si restul din compozitia de branza, nivelati din nou si dati la frigider pentru 4 ore sau cel mai bine, lasati la racit peste noapte.



Scoateti cu grija inelul de pe forma de tort, pregatiti platoul pentru cheesecake, treceti lama unui cutit printre blatul de tort si hartia de copt si cu o miscare ferma, transferati cheesecake-ul pe platoul de servit.



Turnati deasupra restul de piure de zmeura, lasand covorasul asta rosu si parfumat sa curga in valuri peste ! :))



mai continui? ☐



Treceti lama cutitului prin apa fierbinte dupa care taiati felii...



repetati operatiunea cu cutitul prin apa fierbinte dupa fiecare felie



ceaiul este total irelevant aici! :))



cheesecake-ul iese la inaintare! ☐



luati inghitituri mici si delicate ☐



incet si cu grija ☐



visati, zburati,



si luati o ultima inghititura



Sa va fie de bine! ☐

Tort cu ciocolată albă și zmeură

written by Andreea



Dupa 2 saptamani de concediu si hoinareala iata-ma-s inapoi pe
, mi-a fost dor de voi si de blogulet. Dar despre
peregrinarile mele in tara o sa vorbim intr-o postare
ulterioara. Desi acum imi pica ochii in gura de somn, ma
incapatanez totusi sa va arat o reteta de tortulet pe care am
citit-o pe undeva, nu mai stiu pe unde. Ideea este ca am
incercat-o la un moment dat si nu a iesit asa cum trebuia,
pentru ca reteta nu a fost foarte explicita si pentru ca nu
specifica anumite lucruri: intr-un final, compozitia
tortuletilui se va tine, inasa va fi destul de lipicioasa si
tortuletil nu se va putea taia feliute. Asa ca eu am
modificat-o dupa cum am crezut eu de cuviinta. De data asta a
iesit. Pe cat de simplu se face, pe atat de tricky este treaba
:). Asta pentru ca va trebuie multa ciocolata alba si de buna
calitate si rabdare sa se inchege tortul bine.

Incepe asa:

500 g ciocolata alba
175 g frisca lichida cu grasime 30%
250 g mascarpone
10 g gelatina granule
300 g zmeura

simplu, nu? □ Stati sa vedeti cat de simplu este si modul de
preparare! □

Intr-o craticioara se incalzeste frisca lichida, dar nu se
lasa la fiert. In frisca se adauga ciocolata alba rupta bucati
si se amesteca pana ce toata ciocolata s-a topit.



Gelatina se pune intr-un castronel impreuna cu 3 linguri cu
apa rece. Dupa ce gelatina s-a hidratat, se adauga
compozitiei de ciocolata fierbinte. Se pune si mascarpone, se
amesteca totul bine, se lasa deoparte.



Va rezulta o compozitie lichida, subtire si curgatoare.
Se ia o forma de tort cu diametrul de 15 cm, se stropeste usor
cu apa rece si se tapeteaza cu folie alimentara.



In forma mai sus mentionata se aseaza zmeura spalata si

curatata. Peste zmeura se toarna compozitia de ciocolata si mascarpone. Aici treaba se imparte in doua parti: 1. ori dati compozitia la frigider pana se intareste un pic si o turnati peste zmeura, dupa care nivelati compozitia, in felul asta la final veti avea un strat gros de zmeura deasupra tortului, ori turnati compozitia lichida direct peste zmeura si atunci veti avea un tortulet cu compozitia amestecata cu zmeura :). Asta pentru ca datorita lichidului care este mai greu, unele dintre zmeurele se vor ridica la suprafata. Si va iesi cam ce mi-a iesit mie:).



Se lasa la frigider peste noapte. A doua zi se rastoarna forma cu fundul in sus direct pe platoul de servire si se indeparteaza folia alimentara. Daca ati lasat compozitia lichida, atunci puneti deasupra tortuletilui si cateva zmeurele proaspete, decorati cu menta si gata! ☐



rezulta o nebunie d-asta dulceeee



si zmeurita ☐



nu va ramane decat sa taiati feliute din tort si sa le impartiti cu cei dragi



eu una inca n-am apucat sa le impart cu cei dragi, dar m-am jucat un pic cu pozele ☐



s-aveti pofta! ☐



si sa-mi ziceti daca v-a placut ☐



Yours,
Andreea ☐

Tarta cu migdale si prune caramelizate

written by Andreea



Tarta cu migdale si prune caramelizate este o tarta superba de toamna cu arome de scortisoara, migdale coapte si rom flambat.

LATER EDIT: Prajitura aceasta se afla pe blog din anul 2012 si nu as fi crezut vreodata ca o voi reedita aici. Mi-a fost atat de draga tarta aceasta incat mi-a fost greu sa ii modific pozele, desi multe dintre ele aratau jalnic. Dar pe de alta parte, simt ca merita poze mai bune pentru ca este o tarta fabuloasa!



Tarta cu migdale si prune caramelizate

La momentul acela in care am postat-o, am decis ca e mai bine sa o numesc tarta, desi nu are blat de tarta si nici nu se aseamana foarte mult cu o tarta. Daca doriti, o puteti numi si prajitura. Doar sa o faceti caci este dementiala!

Am editat si mare parte din text, caci pe vremea aceea aveam un stil copilarlesc de a scrie aici ☐ si uneori mai scapam anumite detalii tehnice importante, precum dimensiunea tavii, sa zicem :). Pe vremea aceea eram atat de entuziasmata de retete si de scrierea acestora, incat nu luam in calcul toate amanuntele. Si da, intre timp, anii au si trecut, vremea blogului a apus, si altfel scrii un text la 40+ani :).



Tarta cu migdale si prune caramelizate

Revenind la tarta noastra de azi (sau... de acum 11 ani ☐), este un blat cu migdale coapte, iar pe deasupra are un topping de prune rotunde. Prunele au fost gatite in prealabil si impreuna cu sosul lor cu tot se asaza pe blat astfel incat sa insiropeze si blatul si sa il faca si mai aromat. O sa va placa mult!

Pe blog mai gasiti si alte deserturi cu prune precum: tarta cu prune si fistic, strudel cu prune si nuci, tarta cu prune si branza, galuste cu prune.

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

Ingrediente (pentru o tarta cu diametrul de 22 cm)

▪ pentru blat:

- 250 g faina
- 200 g unt
- 150 g zahar brun
- 75 g zahar alb
- 4 oua
- 1 lingura cacao
- 250 g migdale
- 5 g praf copt (1 lingurita cu varf)
- 1 1/2 lingurite esenta rom
- 1 praf sare

▪ **pentru topping:**

- 1 kg prune rotunde
- 200 g zahar brun
- 150 ml suc portocale proaspat stors
- 2 lingurite unt
- 2 batoane de scortisoara
- 3 linguri cognac sau rom de buna calitate
- 1 lingurita zahar vanilat

Pregatiti blatul: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius, puneti migdalele intr-o tava si dati-le la cuptor pana cand se rumenesc usor si capata un miros placut. Scoateti-le din cuptor si lasati-le sa se raceasca complet.

Intr-un robot de bucatarie maruntiti migdalelele, dupa care le puneti intr-un castron peste care adaugati faina, praful de sare, praful de copt si lingura de cacao.

Intr-un castron incapator amestecati untul la temperatura camerei impreuna cu zaharul brun, zaharul alb si zaharul vanilat. adaugati pe rand ouale, amestecand foarte bine dupa fiecare, dupa care adaugati si esenta de rom. cu ajutorul unui tel sau cu o spatula de silicon incorporati mixul de faina si migdale. Ungeti cu unt o forma de tort cu inel detasabil cu diametrul de 22cm, tapetati fundul formei cu hartie de copt. Turnati compozitia obtinuta in forma de tort si o dati la cuptorul incins pentru 35 -40 de minute. Scoateti blatul din cuptor si lasati-l deoparte asa cum este, in forma in care s-a copt.



Pregatiti prunele caramelizate:

Curatati prunele de samburi si taiati-le felii nu foarte subtiri. Intr-o tigaie mai mare caramelizati zaharul brun, avand grija sa nu-l ardeti. Cand zaharul s-a caramelizat si a capatat o culoare aurie, adaugati cele doua lingurite de unt, lasati sa se topeasca, dupa care turnati cu grija sucul de

portocale.



Tarta cu migdale si prune caramelizate

In acest moment caramelul ferbinte va deveni tare si lipicios datorita contactului cu sucul de portocale. Amestecati cu o spatula de lemn amestecul din tigaie si usor- usor caramelul se va topi si se va transforma intr-un sos delicios. Adaugati toate prunele feliate impreuna cu zaharul vanilat si cele 2 batoane de scortisoara si lasati sa fiarba si sa fiarba toate pana ce prunele se vor inmuia putin, operatiunea aceasta dureaza cam 7, maxim 10 minute cu focul mediu spre mic. Adaugati cu grija cognac-ul sau romul, lasati sa se evapore alcoolul.



Cat timp topping-ul este cald, cu ajutorul unei linguri insiropati blatul de migdale racit folosind aproape tot sosul format. La o prima vedere, ar putea parea ca este mult sos. Turnati acest sos pe toata suprafata blatului, dupa care asezati prunele.

Lasati tarta sa se insirokeze cateva ore, sau peste noapte.



Puteti consuma tarta alaturi de un glob de inghetata cu vanilie si inca putin sos din care ati pastrat.

Enjoy!

Poza initiala din

