

Electrolux ma invită la Cina Regala

written by Andreea



Particip cu mare drag si emotii la invtatie Electrolux sub umbrela Passion4Cooking si anume o Cina Regala la Palatul Elisabeta impreuna cu Principesa Margareta si 5 food bloggeri. Pentru a putea participa la acest eveniment special si unic, a fost organizata o competitie in care noi, food bloggerii am avut ocazia de a alege una dintre retetele Principesa Margareta indicate pe site-ul Electrolux, retete care se regasesc si in Cartea Regală de Bucate, care a iesit de sub tipar in anul 2010. Fiecare food blogger a putut sa-si aleaga numai o singura reteta din cele indicate, si sa o pregateasca intr-o maniera unica, personala si creativa.

Iata si varianta mea de:

Sos de mango si rodii cu somon la cuptor



pentru sos (salsa):

1 fruct mango, curatat si taiat in cubulete de 1 cm

1 fir ceapa verde tocat marunt (numai partea verde)

1 lingura coacaze rosii uscate

1 lingura coacaze rosii proaspete

1 lingura vin de rodii

2 linguri coriandru proaspat

1 lamaie verde (lime)

1jumătate ceapa rosie

2 ardei iuti

1 catel usturoi

sare, piper

pentru somon:

4 fileuri somon (a 200 g fiecare)

1 lamaie verde (lime)

2 lingurite ulei
2 lingurite boabe coriandru macinat
2 catei usturoi pisati
pentru ornat
1 lime
foi salata verde

Pentru inceput am taiat fructul mango in cubulete de 1 cm, am tocat fin ceapa verde si coriandrul. Dupa cum spunea si reteta, daca nu gasiti seminte de rodie, adaugati 2 lingurite de ceapa rosie. Ceapa rosie va da un gust special si o culoare tare placuta acestui sos de mango. Pentru a da acel gust minunat, inconfundabil de rodie, eu am adaugat vin de rodii. Am tocat marunt ceapa rosie si ardeii iuti uscati.



Intr-un castron am amestecat cubuletele de mango, ceapa verde, ceapa rosie, si bobitele de coacaze uscate.



am stors sucul de lamaie verde, l-am turnat separat intr-un bol, in care am amestecat vinul de rodii, coriandrul proaspat tocat, ardeii iuti pisati, usturoiul pisat, sarea si piperul



amestecul obtinut l-am turnat peste compozitia de mango



Am potrivit gustul din nou de sare si piper



Sosul obtinut l-am pastrat peste noapte in acest bol de sticla. A doua zi, am scos din compozitie coacazele uscate si pentru un aspect mai frumos si un gust proaspat, le-am inlocuit cu bobite de coacaze proaspete. O savoare aparte!



Pentru somon, am incalzit cuptorul la 260 grade Celsius. Intre

timp am scos sosul de mango din frigider si l-am lasat sa
ajunga la temperatura camerei.



intr-un bol am amestecat boabele de coriandru macinat, uleiul,
sucul de lamaie, cateii de usturoi pisati, sarea si piperul



cu acest amestec am uns cu ajutorul unei pensule fiecare din
bucatile de file de somon



pe o tava am pus hartie de copt si am asezat fileurile cu
pielea in jos, le-am dat la cuptor pentru 13 minute. Daca
doriti ca somonul sa fie mai putin patruns, atunci lasati
fileurile la cuptor pentru 11 minute.



Am asezat fileurile de somon pe un pat de salata in farfuria
de servit, peste care am pus sosul de mango



boabele de coriandru macinat au dat o savoare speciala
somonului la cuptor



iar coacazele usor acrisoare si mango parfumat au dat
prospetime preparatului in sine



un gust minunat



un rafinament aparte



Cupcakes cu lamaie si mure

written by Andreea



Sunt innebunita dupa orice prajitura sau dulce care contine lamaie. Aroma ei acrisoara si mirosul inconfundabil ma face sa ma indragostesc de acest fruct de fiecare data! Asa ca mi-am zis ca neaparat sa fie un dulce parfumat cu lamaie. Si ca sa nu fie numai si numai lamaie, let's go nuts si adaugam ! Dezmatalui vi-l explic mai jos, dar nu inainte de a preciza faptul ca am dedicat aceste cupcakes dragei mele Kadia cu ocazia concursului cu tematica CUPCAKES.

Pentru briose am folosit:

200 g faina

150 g unt

200 g zahar

3 oua

100 ml iaurt

1 lamaie

1si 1/2 lingurite praf copt

1 praf sare

1 varf lingurita pudra vanilie

Mai intai am incins cuptorul la 170 grade C. Intr-un castron am amestecat faina, sarea si praful de copt. Am ras coaja de la lamaie si am stors sucul de la lamaie. Intr-un alt castron incapator am amestecat untul la temperatura camerei impreuna cu zaharul. Am incorporat ouale pe rand, amestecand bine dupa fiecare.



am adaugat sucul si coaja de lamaie



Am adaugat si pudra de vanilie



dupa care am incorporat iaurtul



a urmat faina amestecata cu sarea si praful de copt.



compozitia astfel formata am impartit-o in forma pentru briose tapetata cu hartiute speciale. Am dat briosele la copt pentru aproximativ 25-30 de minute. Le-am scos din forme si le-am lasat sa se raceasca pe un gratar.



Intre timp am pregatit crema de mure:

200 g mure congelate (sau proaspete daca aveti)

100 g zahar

cateva picaturi esenta rom

am pus intr-o craticioara murele impreuna cu zaharul



le-am lasat pe foc pana ce sucul lor a inceput sa scada si s-a format o dulceata. La sfarsit am adaugat esenta de rom, am dat deoparte sa se raceasca.



Pentru crema de lamaie am folosit:

200 g ciocolata alba

150 g frisca lichida

sucul si coaja de la 1 lamaie

intr-un castron am pus ciocolata tocata bucati, peste care am adaugat frisca lichida



si sucul si coaja de lamaie



am pus castronul la bain marin si am lasat sa se topeasca ciocolata impreuna cu frisca amestecand continuu.



Am turnat crema intr-un castron pe care l-am acoperit cu folie alimentara. Am lasat sa se raceasca complet.



Asamblare:

cu ajutorul unui cutit am taiat miezul brioselor. Capacelul si miezul mi-au ramas mie ☐ ! ☐



am umplut briosele cu crema de mure racita



pe deasupra brioselor am pus cu ajutorul unei linguri crema de lamaie. Nu va spun ce bunatate de crema! The best of all! ☐ Ce vedeti lipsa in castronel e papat de mine ☐ ☐



Transformare de la briose la cupcakes ☐



retusul final bune de mancat! ☐



tare parfumate!



si citrici-oase ☐



o bunatate!



sa va arat cum arata si pe dinauntru? ☐

Iata!



Rezonabil, nu? ☐



Inca una, si ma duc! :0



Enjoy!

Bezele cu zmeura

written by Andreea



La multi ani! Bine v-am regasit in noul an! Eu sa stiti ca incep anul intr-o stare de bunavoie si optimism, intr-o culoare roz! Iaca mai jos culoarea! ☐ Asa ca pana sa trecem la dieta de detoxifiere, ca vad ca ati fost pe aici pe la vot :), va zic cum am ajuns sa fac eu bezelele astea. Va numar pe degetele de la o mana de cate ori am facut bezele. Mereu mi s-au parut pretentioase si migaloase, asa ca le-am cam ocolit. Ceea ce m-a facut insa sa le pregatesc asa ca de inceput de an, este aceasta zmeurica uscata. Prima data am gasit aceasta zmeurica in niste fulgi de cereale pentru lapte si mi s-a parut tare interesanta. Nu stiam cum sa fac sa culeg toata

zmeurica din cereale ca sa pregatesc ceva bun din ea. Pe atunci n-am reusit :). Si acum cateva zile, pe cand eram prin oras cu sotzul, gasesc intr-un plafar minunea de punguta! Pe cat de fericita am fost, pe atat de dezamagita am ramas cand am vazut pretul: 1 punguta cu 40 de grame de zmeura liofilizata, costa 30 RON!. Vorba sotzului: "la banii astia cumparam 1 kg de zmeura si o uscam noi acasa"! ☐ Dar cum nevasta-sa e nebuna si de neinduplecat, a trebuit sa-i cumpere punguta minune!



buuun! Si acum ca aveam si sa fac mai repede cu ea? Cu inima stransa si mainile tremurande ma apuc sa fac bezele! ☐ din albusuri! evident! ☐ Zmeurica asta era pefercta pentru ele, pentru ca le-a si dat aroma placuta si le-a si colorat putin.

Iaca:

2 albusuri la temperatura camerei

1 cescuta zahar pudra

1 varf lingurita vanilie pudra

1 praf sare

1 lingurita suc de lamaie

1 manutza mica de zmeura uscata

zmeurica asta de care vorbesc este foarte usoara si foarte frageda, daca o strangem intre degete se face imediat praf. Eu am pus-o intr-un castronel si am strivit-o cu ajutorul unei linguri (ah, m-a durut sufletul sa zdrobesc bunatate de zmeurica! ☐)



peste albusuri am pus sarea si varful de pastai de vanilie pudra si am inceput sa le mixez cu ajutorul mixerului



cand au inceput sa faca spuma, am pus si lingurita de suc de lamaie, apoi treptat am pus zaharul pudra. Am optat pentru

zaharul pudra in locul zaharului tos ca sa mearga treaba mai repede si sa nu mai stau sa se topeasca cristalele de zahar □



am obtinut aceasta compozitie lucioasa si tare



peste care am pus praful de zmeura



am obtinut compozitia aceasta frumos colorata pe care am pus-o intr-un pos de bucatarie



si am spritat rozete intr-o tava acoperita cu hartie de copt



aici m-am jucat un pic si am mai pus un pic de pudra de zmeurica pe unele dintre ele □



Le-am lasat in cuptorul incalzit pentru 1 ora, dupa care le-am mai lasat o ora in cuptor cu focul inchis pentru inca o ora ca sa se usuce bine.

le-am gustat cu mari emotii ca nu stiam cum o sa fie



si au fost asa cum mi-am inchipuit:



parfumate



crocante



cu gust de vara...



usor acrisoare



tare bune!



sa aveti un an minunat!



si ROZ! ☐



Enjoy!

Tort cu mure, scorțișoară și alune de pădure

written by Andreea



Nicio ocazie speciala pentru acest tort, doar niste mure proaspete culese cu manutzele mele. Dar va asigur ca daca va apucati sa faceti acest tortulet, veti cauta nenumarate ocazii ca sa-l faceti, atat de bun este! Reteta tortuletului am gasit-o acum cateva luni si m-am indragostit de ea. Va dati seama, ca nu se va termina aici, da? Vor urma si alte idei de fructe....:)

350 g mure
1 lingura amidon
200 g unt
150 g zahar
4 oua
1/2 lingurita scortisoara pudra
1 varf cutit coaja de lamaie rasa

100 g faina
2 lingurite praf de copt
200 g alune macinate
250 ml frisca
1 plic intaritor de frisca
1 plic zahar vanilat
2 linguri zahar pudra

Mai intai incingem cuptorul la 200 grade C. Daca nu aveti alune macinate, faceti si treaba asta, dar nu uitati inainte sa le prajiti usor, dupa care sa le puneti in blender (eu am avut alune cu coaja, le-am scos coaja ulterior)



Amestecam murele cu amidon si le lasam deoparte.



Batem untul moale lasat la temperatura camerei, impreuna cu zaharul, pana obtinem o crema spumoasa, dupa care incepem si incorporam ouale, unul cate unul.



Inglobam scortisoara si coaja de lamaie,



apoi faina amestecata cu praf de copt si alunele macinate.



Ungem cu unt o forma de tort cu diametrul de 24 de cm, turnam jumatate din cantitatea de compozitie,  iar peste punem murele amestecate cu amidon.



Peste mure turnam si restul de compozitie. Nivelam si dam la cuptor sa se coaca pentru aproximativ 50 de minute. Scoatem blatul si il lasam sa se raceasca complet.



Intre timp batem frisca impreuna cu zaharul vanilat si plicul de intaritor de frisca pana obtinem o compozitie care face tzepi.



Taiem blatul in 2 niveluri. Peste prima felie de blat asezam frisca (pastram cateva linguri pentru ornat), iar peste asezam cealalta felie de blat. (Am uitat sa va spun ca eu in toata nebunia mea, fara sa vreau am pus a doua felie de blat invers pe frisca si cand mi-am dat seama deja nu aveam ce sa mai fac :)). De aceea a iesit tortulețul asa de “pistruiat” □



Dam la frigider pentru ca tortul sa se prinda bine.

Scoatem tortul de la frigider, montam moatze de frisca,



punem cate o mura proaspata pe fiecare motz si pudram cu zahar tortulețul.



Stiti ca am o problema cu ornatul si ca mereu sunt in pana de inspiratie :) Ignorati defectele si ganditi-va doar la gust □



este exact asa cum vi-l inchipuiti:



sau poate chiar mai rau □



prima data va loveste brusc gustul de scortisoara



apoi gustul acrisor al murelor



de alune o sa uitati cu desavarsire, dar sa stiti ca au si ele
rolul lor, vor face textura tortuletului mai crocanta



o sa va placa la nebunie! Haideti la o feliuta! Asa
“pistruziata” cum este ☐



Enjoy!

Triunghiuri cu visine

written by Andreea



Reteta asta chiar nu-si are locul aici si zilele astea! ☐ Dar
ce sa-i faci cand pofta este mare, iar inima tanjeste la ceva
bun, cald, aromat care sa ne incalzeasca inimile? ☐ Am pus o
poza pe Facebook (adica asta:)) si nu peste mult timp ma
trezesc cu un telefon (nu spun de la cine! ☐) mai-mai sa ma
linseze ca pun d-astea la o ora asa tarzie. Triunghiurile
astea le-am prestat pe cand visinele erau la putere, acum daca
stau si ma gandesc se poate repeta treaba oricand intrucat
visine congelate se gasesc mai mereu. Asa treaba!

200 g visine proaspete sau congelate
100 g zahar

1 lingura amidon
1 plic zahar vanilat
1 pachet aluat foetaj
1 galbenus ou
zahar pudra

Daca sunt visine proaspete, li se scot samburii. Daca sunt inghetate, se dezgheata la temperatura camerei. Se incinge cuptorul la 170 grade C.



se lasa sa se scurga de suc lasat, dupa care se amesteca cu zaharul, zaharul vanilat si amidonul



Aluatul (daca este inghetat, se lasa sa se dezghete) se intinde usor cu sucitorul



apoi se taie in patrute cu laturile de 12 cm



se pun cateva visine pe fiecare patratel, dupa care se lipeste la 2 colturi



triunghiurile formate se pun in tava acoperita cu hartie de copt



se ung cu galbenusul de ou si se dau la cuptor cam 20 de minute



acum intervine dilema! La cate sa te opresti? la unul? □



sau sa mai lasi ceva din minunile astea si pe la altii? □



le pudrati un pic cu zahar...



si apoi stiti ce sa faceti!





o sa le simtiti gustul si la mult timp dupa ce le-ati papat



Buneeee!



si acum vine intrebarea aia stiti voi: Am facut triunghiuri cu
VIȘINE. VII -ȘI ASTAZI? :))



Enjoy!

Cireșe în aluat tempura

written by Andreea



Ce face un chinez atunci cand ii dai un fruct? Il mananca, evident! ☺ Daca este placut ochiului si la gust, atunci il serveste ca atare. Asta ca scuza ca nu stie sa il faca nici prajitura, nici tort, nici tarta, ! Prin urmare, il consuma cu mare placere la desert dupa o masa copioasa. Insa uneori, cand

doreste sa-l faca mai special, recurge la varianta cea mai simpla: il prajeste!

Provocata de gazda lunii iunie "Dulce Romania", Antonina cea cu cele mai bune Dulcegarii culinare din cate s-au vazut, m-am transpus in mintea chinezului si am dat prajelii unele dintre cele mai bune, mai delicate si mai minunate fructe: ciresese. Tot draga noastra Antonina a ales pentru aceasta luna si cel mai aromata si mai parfumata planta: menta. Cu menta inca nu m-am luat la tranta pentru aceasta provocare, este pana la sfarsitul lunii ☐



Cum pentru aceste dragalase aveam alte planuri si vroiam sa le transform intr-o reteta revolutionara, s-a gasit cineva sa mi-o ia inainte (nu dam nume! ☐), m-am retras la tigaia chinezeasca cea de toate zilele.

Aluatul tempura, in traditia japoneza, este de fapt un aluat de clatite cu sau fara oua, preparat cu apa foarte rece, prin care sunt trecute diferite tipuri de legume, peste, fructe, sau chiar unele flori comestibile. Chinezul foloseste acest aluat in special la carne de pui, peste sau porc, si uneori la fructe. La acest aluat se pune dupa preferinta faina de grau sau faina de orez, sau amidon, sau toate in diferite combinatii.

Aceasta este una dintre variante (proportiile sunt variabile):

1 ceasca faina de grau

1 ceasca faina de orez

1/2 ceasca amidon de porumb

1/2 lingurita sare

1/2 lingurita praf de copt

150 ml-200 de apa FOARTE rece

Daca nu aveti faina de orez, atunci puneti o ceasca de amidon de porumb, si atunci jonglati cu cantitatea de apa rece.

Le cernem pe toate intr-un castron, le amestecam bine cu telul



dupa care incepem si turnam apa rece (eu am pus vreo 5 cuburi

de gheata in ea)



turnam apa putin cate putin ca sa nu se formeze cocoloase



pana se obtine un aluat un pic mai gros ca cel pentru clatite



alegem cele mai mari si mai frumoase cirese, le spalam si le uscam pe un prosop curat de bucatarie



punem uleiul la incins, cam 200 ml, socotim cat sa acopere ciresele in aluat...



cu mare grija sa nu rupem coditele cireselor si cu rabdare de chinez :)), trecem ciresele prin aluatul pregatit



dupa care imediat le plonjam in uleiul incins



le lasam doar pana ce aluatul capata o culoare aurie, placuta, lucru care nu va dura mai mult de 1 minut. Le scoatem pe servetele de bucatarie



Le transferam imediat pe un platou si le pudram cu zahar



aici iar trebuie sa apelam la rabdarea de chinez, caci nu ne putem infige in bietele cirese dintr-odata! ☐



or parea ele caldute pe dinafara, dar cat de delicate par, pe atat de fierbinti si rele pot deveni daca nu avem rabdare cu ele...:)



Oricum ar fi, eu zic ca o sa va placa, o sa le mancati mai rau ca pe seminte! ☐



Draga Anto, multumim pentru aceasta minunata provocare si pentru tot ce faci pentru noi! Tie iti dedic aceasta ciresica jertfita si insangerata.



Iar pe voi, dragii mei, va las pentru cateva zile savurati restul de ciresele jertfite.



voi primi cu mare drag comentariile voastre de la mare distanta.



I'll miss you all!



Enjoy!