

Prajitura cu banane si ciocolata

written by Andreea



Spuneam eu atunci cand am postat **Prajitura cu banane** ca imi plac foarte mult bananele. Azi nu ma dezmint de la acest lucru :), ba chiar vin sa intaresc afirmatia. Prajiturica am facut-o mai demult, azi este doar o dulce amintire, dar nu pentru mult timp, caci am s-o repet cat de curand. Pentru ca am pus o poza si pe Facebook si am primit ceva Like-uri la ea, am zis sa postez reteta si aici. Ce sa spun, ingredientele sunt un adevarat dezmat, iar rezultatul este chiar mama dezmatului!

Ideea e ca prajiturica se face foarte repede, nu este pretentioasa deloc, in plus iese destul de multa. De la inceput va spun ca este nevoie de 2 castroane mai mari (eu una nu am fost pregatita pentru asa ceva si am fost la limita sa dau compozitia pe afara ☹) si o tava cam de 25×23 cm. Nu uitati sa folositi cea mai buna ciocolata cu lapte din cate s-au vazut caci ea da o savoare aparte prajituricii. Gustul este ceva divin, o textura densa, cu gust discret de banane, iar deasupra un ganache de ciocolata delicios! Despre ganache vorbim mai incolo ☺

Intr-un castron (cel cu ingredientele umede) punem urmatoarele:

2 oua

250 ml apa calduta

120 ml lapte

120 ml ulei

3 banane foarte coapte

1 baton vanilie (sau esenta de vanilie)

in celalat castron cu ingrediente uscate punem:

250 g zahar

275 g faina

75 g cacao
1 1/2 lingurita praf de copt
1 1/2 bicarbonat de sodiu
1/2 lingurita sare

Dupa cum spuneam:

incingem cuptorul la 180 grade C
intr-un castron cernem si amestecam toate ingredientele uscate



in celalalt castron zdrobim bananele cu ajutorul unei
furculite



despicam batonul de vanilie, ii scoatem semintele si le punem
peste banane, adaugam laptele si uleiul



apoi ouale batute si apa



toata compozitia o adaugam in castronul cu ingredientele
uscate



amestecam bine cu telul si turnam totul intr-o tava unsa bine
cu unt



dam la cuptorul incins pentru 40 de minute si lasam sa se
raceasca



intr-un castron punem asa:

250 g ciocolata cu lapte (neaparat cea mai buna)
150 g smantana lichida (cu grasime 32%)

1 lingurita unt

la microunde aducem la punctul de fierbere smantana lichida, o
luam de pe foc si adaugam in ea ciocolata taiata bucati si
bucatica de unt



amestecam bine pana se dizolva ciocolata, lasam la racit, si
turnam peste prajiturica rece...

iar de aici incolo, nu va mai ghidez, ca stiti singurei ce sa
faceti mai departe...:))



este infernal de buna!



densa, dar catifelata



intr-o criza de creatie, eu am pus niste nuci prajite pe
deasupra



dar va asigur ca nu este nevoie



prajiturica este indeajuns de buna asa cum este



va las sa o savurati in liniste



Enjoy!



Tort de lamaie cu menta

written by Andreea



Iata intr-un final si tortuletul pe care l-am pregatit cu ocazia implinirii unui an de blog. Va multumesc mult pentru mesaje si urari, si imi cer iertare pentru ca nu v-am raspuns la mesaje imediat, dar va asigur ca le-am citit pe toate pe nerasuflete si m-a bucurat fiecare cuvânt scris de voi. Cam tarziu, ce-i drept vin cu reteta, dar eu zic ca nu strica sa o postez acum, pentru ca pe niste calduri de acest gen ☐ aromele de menta si lamaie vor fi la mare cautare! ☐ Pe scurt, am combinat o prajitura cu o inghetata si a iesit ceva teribil de bun :). Adica o reteta de lemon squares (care avea si blat si crema) cu reteta de inghetata de menta (in care am mai adaugat si ceva ciocolata cu menta) Iata ce s-a intamplat mai exact:

Pentru blaturi + crema de lamaie am folosit:

230 g unt

150 g zahar

280 g faina

1 praf sare

6 oua

4 lamaie (cu tot cu coaja si suc)

300 g zahar

130 g faina

1 plic zahar vanilat

pentru crema:

250 ml lapte

150 g zahar

4 galbenusuri

1 manunchi de frunze de menta

400 g frisca

6 foi de gelatina

esenta de vanilie

1/2 cutie de ciocolata After Eight (optional)

untul la temperatura camerei l-am mixat bine de tot cu zaharul
pana am obtinut o crema pufoasa



am adaugat si faina amestecata cu sarea



am obtinut o mingiuta de aluat



am impartit-o in doua bucati si am intins fiecare bucata intr-o forma de tort cu inel de tasabil de 24 cm Eu am avut 2 forme de tort de aceeasi dimensiune si am pus la copt ambele forme in acelasi timp. Daca nu aveti, atunci faceti cu randul ☐

Am dat formele la cuptorul incins (170 grade) pentru 20 minute, intre timp am pregatit crema pentru blaturi.

Am razuit coaja de la lamaie dupa care le-am stors



intr-un castron am amestecat cele 6 oua, zaharul, coaja rasa de lamaie si sucul rezultat



am adaugat si faina si am amestecat bine de tot pentru a nu se forma cocoloase



am scos blaturile (care erau acum ca niste biscuiti gigantici) din cuptor si am turnat peste ele compozitia rezultata



am dat din nou blaturile la cuptor pentru 30 de minute (am scazut temperatura cuptorului la 140 grade)

am obtinut niste blaturi delicioase cu crema de lamaie, imi venea sa le mananc atunci pe loc! ☐ Le-am lasat la racit si m-am apucat de crema de menta



intr-un castron am amestecat galbenusurile cu esenta de vanilie, zaharul si laptele, iar compozitia rezultata am transferat-o intr-un castron pe care l-am pus pe baie de abur



am amestecat incontinuu pana am obtinut o compozitie de consistenta unei smantani



am spalat menta si am uscat-o cu un servet curat, am tocat-o
in bucati mari,



dupa care am adaugat-o imediat compozitiei de galbenusuri. Am
lasat crema in jur de 40 de minute sa se infuzeze menta.



dupa 40 de minute crema se racise si capatase o aroma
deosebita de menta proaspata. Am strecurat compozitia apasand
bine cu lingura pe frunzele de menta. Am adaugat gelatina
inmuiata in apa si apoi topita si am adaugat-o compozitiei



am mixat bine de tot frisca, am tocat bucatile de ciocolata
After Eight (tinute in prealabil 20 de minute la congelator ca
sa se taie mai bine)



am amestecat frisca cu crema de menta, iar peste am adaugat
bucatile de ciocolata



pentru montat am pus primul blat cu crema de lamaie, apoi o
jumătate din compozitia de menta, celalalt blat cu lamaie si
apoi restul de crema de menta, am dat la frigider pentru 2 ore
si iata:



cu ornatul a fost mai greu caci aveam si mari emotii, iar
inspiratie ioc :)) asa ca m-am hotarat sa imbrac tortul in
frisca, sa-i fac niste moatze pe deasupra totul a intrat in n-
am stiut ce sa-i mai fac :))



asa ca am mai ras coaja de la o lamaie, am amestecat-o cu 3
lingurite de zahar si am pus pe margini. Nu radeti ca mi-a
luat ceva timp pana m-am decis sa fac treaba asta! :)))



deasupra am pus cateva frunzulite de menta si cam asta a fost



lipsit de inspiratie si facut cu mari emotii...:)



dar gustul a fost tare bun! in plus a fost foarte racoritor,
nu foarte dulce si tare interesant



daca vi se pare prea puternic gustul de menta, puteti renunta la ciocolata After Eight, sotzul meu care e innebunit dupa acest tip de ciocolata, a zis ca am comis un scarilegiu! ☹



murmura de zor ca am stricat bunatate de ciocolata pe tort :))



dar toti au zis ca a fost intr-un final o combinatie reusita



sper sa va placa



iar la urmatorul an de blog sa ne revedem sanatosi si voiosi!



Enjoy!

Negresa cu sos de capsune

written by Andreea



Desi nu a sosit inca momentul lor de glorie, toti visam la capsunile bune, proaspete si parfumate de la noi din tara. Pana vor aparea si acelea, o idee de reteta care sa ne faca

asteptarea mai dulce :). Dupa **Negresa cu nuci si sos de cafea**, m-am gandit ca o negresa cu sos de capsuni n-ar strica :)). Iata mai sus ce a iesit. Eu una va spun ca am simtit intr-adevar ca am 2 nari! :)) O nara a nasului alerga dupa mirosul de ciocolata si vanilie, iar cealalta nara dupa mirosul de capsuni usor coapte...

Am folosit:

200 g ciocolata neagra
100 g ciocolata cu lapte
250 g unt
6 oua
220 g faina
250 g zahar
250 g capsuni
1 lingurita amidon
2 pliculete zahar vanilat
1/2 lingurita sare
1/2 lingurita praf de copt

Daca doriti ca prajiturica sa fie chiar negresa, atunci puneti in total 300 g ciocolata neagra si nu mai puneti ciocolata cu lapte si eventual cresteti cantitatea de zahar daca va place mai dulce. In final culoarea va iesi mai inchisa decat cea a prajituricii mele.

Mai intai am topit ciocolata impreuna cu untul intr-o craticioara pusa pe baie de abur



apoi am lasat sa se raceasca



am ales capsunele



le-am curatat, si le-am taiat bucati, dupa care le-am pus in blender



un adevarat carnagiu pentru bietele capsunele! Le-am transformat intr-un piure, dar nu foarte fin ci cu bucatele mici, peste acest piure am pus restul de 50g zahar si amidonul

si am amestecat bine



intr-un castron mai mare am mixat foarte bine ouale impreuna cu 200 g zahar, sarea si zaharul vanilat, pana ce si-au dublat volumul, iar zaharul s-a topit



am adaugat amestecul de ciocolata si unt



dupa care faina cernuta si amestecata cu praful de copt



compozitia rezultata am turnat-o intr-o tava unsa cu unt



din loc in loc am pus cate 2 linguri din piureul de capsune



iar cu lama unui cutit am trecut usor printre ele, facand usoare valuri ☐



am dat tava la cuptorul incins pentru 35 de minute



un adevarat carnagiu! v-am zis! ☐



bineinteles ca am lasat prajiturica sa se raceasca



cat s-a copt si s-a racit prajiturica, narile o luasera razna!



dupa ce s-a racit si am gustat-o, au inceput papilele
gustative sa nu ma mai asculte!



un gust acrisor si proaspat
Enjoy!

Prajitura jamaicana

written by Andreea



De ce jamaicana? Poate vine soarele mai repede! ☺ Este o prajiturica indrazneata cu gust pregnant de cocos si usoare arome de ananas. Aveam prin frigider un lapte de cocos si nu stiam ce sa mai fac cu el si o cutie de ananas careia nu-i mai statea bine pe raft in camara :), asa ca am incropit aceste dulce. Pe cat de buna, pe atat de usor de facut. Cu o textura usor faramicioasa, dar placuta, aceasta prajiturica se poate face in fel si chip daca va plac deopotriva si ananasul si nuca de cocos. Adica, o putem transforma in chec, muffins, in blat de tort sau o putem consuma ca atare. Si daca nu va place o prajiturica mai uscata, atunci puteti sa o insiropati la sfarsit. Dar mai intai sa vorbim despre ingrediente:

4 oua
300 g faina
3 linguri amidon
100 g unt topit
80 g fulgi cocos
250 ml lapte cocos

1 cutie ananas bucati
1 lingurita cu varf praf de copt
200 g zahar
1 lingurita esenta de rom
1 praf sare

mai intai de toate sa va spun cateva despre unele ingrediente
pe care le-am folosit eu:

laptele de cocos il gasesc mereu la Mega Image, are o
consistenta tare cremoasa si este foarte parfumat, este
acesta:



pentru ca prajiturica mea sa aiba un aspect mai interesant,
usor galbui, eu am folosit praf de copt cu sofran, adica
acesta:



Buun, acum ca le-am lamurit si pe acestea sa trecem la treaba:
incingem cuptorul la 180 C, pregatim o tava de tort rotunda cu
diametrul de 25 cm

scurgem bucatile de ananas dim compot si le taiem bucati mai
mici



intr-un castron cernem faina si o amestecam cu amidonul si
praful de copt



dupa care adaugam fulgii de cocos



intr-un castron mixam ouale intregi cu sarea si zaharul pana
isi dubleaza volumul



adaugam apoi untul topit si racit si continuam mixarea, dupa
care adaugam si laptele de cocos si romul



incorporam mixul de faina si fulgi de cocos



la final adaugam bucatile de ananas



amestecam totul bine si turnam in tava unsa cu unt



lasam la copt in jur de 50 de minute sau pana trece testul

scobitorii, il lasam la racit pe un gratar



aici se impart lucrurile: 1. daca dorim o prajiturica cu textura mai "uscata", pur si simplu o pudram cu zahar
2. daca dorim prajiturica cu textura mai "umeda" amestecam sucul de compot de ananas cu cateva linguri de lichior de ananas sau rom si o insiropam cu acest lichid.
eu am optat pentru varianta cu zahar pudra



deasupra am pus cativa carlioni de cocos si cateva bucatele de ananas confiat



puteti sa lasati prajiturica asa cum este
la mine feliuta s-a prezentat asa:



a fost perfecta alaturi de o ceasca de cafea
Sper sa va placa!
Enjoy!

Banane chinezești prajite

written by Andreea



Unul dintre putinele deserturi chinezești, imprumutat de altfel din țările vecine. Prima dată am servit acest desert când eram în Thailanda și mi-a plăcut tare mult. Când m-am întors înapoi în China, l-am găsit cu mare bucurie în restaurantele chinezești. Ingredientele diferă de la un restaurant la altul, dar rețeta de bază este aceeași.



Ne trebuiesc:

6 banane nu foarte coapte, destul de tari
150 g faina de orez (daca nu gasiti, puteti inlocui si cu
faina de grau)

75 g amidon de porumb sau cartof

100 g nuca de cocos razuita

100 g zahar

125 ml apa

1 lingura seminte de susan

1 lingurita praf de copt

1/2 lingurita sare

ulei pentru prajit

intr-un castron mai mare amestecam toate ingredientele uscate,
adica faina, amidonul, nuca de cocos, zaharul, semintele de
susan, praful de copt si sarea



turnam apa peste toate si amestecam bine, adaugam si semintele
de susan, punem uleiul la incins



decojim bananele, le taiem in doua pe lung, apoi pe jumatate



trecem fiecare banana prin compozitia formata mai sus si punem
la prajit in uleiul incins



le punem pe servetele pentru a se absorbi tot uleiul



le servim caldute alaturi de o mingiute de inghetata



sunt tare bune si parfumate



crocante la exterior si moi pe dinauntru



iar daca inghetata se topeste pe ele...



e semn ca trebuiesc mancate imediat! ☐



Enjoy!

Tort cu piersici

written by Andreea



Postez astazi ultima mea reteta pe anul acesta. Anul trecut pe vreme aceasta nici nu imi inchipuiam ca o sa am blog si mai ales ca o sa va am pe voi toti cititori. Va multumesc! Am ales sa postez tortuletul pe care l-am savurat de Craciun alaturi de nasii nostri. A fost gustos, racoros si tare usor. Blatul este cel dupa reteta Laurei, este cel mai bun si mai pufos blat pe care l-am facut vreodata! Iti multumesc din suflet Laura! Crema nu a fost foarte dulce, ci numai buna. S-a potrivit de minune cu o sampanie de piersici.

Am folosit asa:

pentru blat:

6 oua

180 g zahar

180 g faina

2 linguri cacao

1 varf cutit sare

Am mixat ouale cu zaharul si cu sarea timp de 20 de minute, pana cand si-au triplat volumul.



apoi cu ajutorul telului am incorporat faina amestecata cu cacaoa



am pus intr-o forma de tort cu diametrul de 24 cm tapetatata cu unt si faina



am dat forma la cuptorul incins la 170 grade C pentru 25 de minute. A iesit o minunatie de blat! Multumesc inca o data Laura!



apoi am taiat blatul in 3 si am trecut la prepararea cremei



pentru crema am folosit
1 cutie compot de piersici
800 ml iaurt cu piersici
3 linguri de zahar (optional)
eu n-am mai pus zahar caci mi sa parut destul de dulce iaurtul de piersici
300 ml frisca lichida
1 plic gelatina fina
1 plic zahar vanilat
pentru insiropat tortul
sukul rezultat din compotul de caise
3 linguri de rom
1 plic zahar vanilat
piersicile le-am scurs bine de tot, le-am taiat in bucati mai mici, am pastrat 2 jumatati de piersica pentru ornat



am mixat bine iaurtul de piersici si l-am amestecat cu gelatina hidratata apoi topita pe baie de aburi



am mixat frisca pana s-a intarit bine de tot, apoi am adaugat-o peste iaurt



peste acest amestec am pus si bucatelele de piersici si am amestecat usor



blaturile le-am insiropat cu siropul facut din sukul de compot, rom si zaharul vanilat



peste prima felie de blat insiropata am pus o parte din crema,
a urmat cealalta foaie de blat, apoi iar crema si in final
ultima foaie de blat si crema din nou
a rezultat asta:



am dat tortuletul la frigider pentru 2 ore, apoi l-am ornat
dupa cum m-am priceput eu mai bine, stiti ca eu am o problema
cu ornatul ☐



pentru ornat am folosit:
200 ml frisca
2 piersici taiate felii
sucul de la o portocala+ 3 linguri suc de compot de piersici
1 lingurita de gelatina
fructe physallis



cam asa l-am ornat ☐



mai mult de atat nu am putut ☐



sectiunea a aratat asa ☐



iar feliuta asa ☐



gustul a fost tare placut



data viitoare sigur am sa-l mai fac



deja ma gandesc ce fructe sa mai folosesc ☐



Enjoy! ☐

Sa ne vedem la anul sanatosi, voiosi si cu multa bucurie in
suflet!