

Prajitura cu caise si ciocolata

written by Andreea



Este o prajitura cu gust sublim de caise, un gust acrisor dar si dulce in acelasi timp, parfumat si tare delicat. Stiu ca acum nu prea se mai gasesc caise pe piata, dar daca totusi dati peste ele, va sfatuiesc sa le puneti in aplicare pe aceasta prajiturica si nu o sa va para rau. Daca nu gasiti, dupa cum ziceam si in cealalta postare, puteti sa faceti prajitura si cu alte fructe. O sa va placa oricum. Si da, din lipsa de timp am apelat iar la foile minune cumparate, dar bineinteles ca puteti face foile acasa.

Ingrediente:

1 kg caise

200g zahar

300 g frisca lichida

2 pachetele zahar vanilat

5 g granule de gelatina

1 pachet foi de cacao

200g ciocolata neagra+2 lingurite ulei vegetal

am procedat in felul urmator:

am pus un vas cu 2 litri de apa la fiert, am ales cele mai frumoase caise, le-am spalat



cand apa a fiert, am pus caisele in aceasta apa si le-am lasat 5 minute, apoi le-am trecut printr-un jet de apa rece



in felul acesta caisele s-au curatat foarte frumos de coaja:



le-am scos samburii si apoi le-am pus intr-o craticioara la fiert impreuna cu zaharul



le-am lasat sa fiarba impreuna 15 minute pana s-a format un fel de gem lichid



caisele si-au lasat destul de multa apa asa ca am scurs un pic gemul format, reducand astfel cantitatea de lichid; pentru a obtine o constistenta uniforma le-am mixat 3 minute cu mixerul la turatie maxima.

am adaugat zaharul vanilat



gelatina am hidratat-o intr-o lingura de apa si am adaugat-o si pe ea piureului obtinut care inca era cald.(daca intre timp se raceste, puteti reaseza craticioara pe foc dar numai putin, sa nu fiarba!, astfel incat gelatina inmuata sa se poata dizolva uniform.)



am lasat amestecul la racit si am mixat foarte bine frisca



cand piureul de caise s-a racit bine de tot, l-am adaugat incet peste frisca



am obtinut o crema de o culoare tare frumoasa!



pe o bucata de staniol am pus prima foaie de cacao



si am pus peste ea primul strat de crema



din nou foaie de cacao



si din nou crema, pana am terminat toate foile



din ciocolata si ulei am format o glazura pe care am turnat-o peste toata prajitura



am dat totul la frigider pentru 2 ore si apoi am taiat bucati mici. Nu am avut rabdare sa mai las prajitura la temperatura camerei dupa ce am scos-o din frigider si glazura a fost un pic mai tare si mai casanta, de aceea prajiturile s-au crapat la suprafata atunci cand am incercat sa le portionez.



am decorat prajiturelele cu cate un strop de crema ramasa si
cate o bucata mica de caisa
aici mai multe prajiturele



si mai multe ☐



Este o prajitura foarte spornica ☐



Prajitura cu afine

written by Andreea



Magda, draga mea, de ziua ta, iti dedic aceasta prajiturica.

Sper sa-ti placa. Nimic mai simplu ca aceasta prajiturica.

Este fina, cu fructe si usoara. Pe caldurile astea nu m-am indurat sa mai coc tot felul de foi, asa ca am adoptat metoda cea mai convenabila: cu foi cumparate. Dar cu foi facute in casa cred ca ar fi fost superba. Eu am folosit urmatoarele:

3 foi de prajitura cu vanilie

200 g afine

300g frisca+100 g pentru ornat

150 g zahar

1 plic gelatina

1 plic zahar vanilat

Am fiert la foc mic, cam 10 minute afinele impreuna cu zaharul
si zaharul vanilat



le-am fiert cam 10 minute pana s-a topit tot zaharul si au
inceput sa-si lase sirop si sa-si schimbe usor culoarea



gelatina am hidratat-o in 2 linguri de apa rece si dupa 10 minute am adaugat-o si pe ea la afine. am incorporat totul si am lasat deoparte sa se raceasca. frisca am mixat-o foarte bine



si am adaugat la ea afinele cu sirop cu tot



intr-o tava am pus o foaie de prajitura



am pus o jumatate din cantitatea de crema formata



a urmat a doua foaie de prajitura, restul de crema si apoi a treia foaie de prajitura.



am lasat astfel prajitura mea la frigider 3 ore, apoi am ornat-o cu frisca si afine proaspete.



foarte fructoasa, nici prea dulce, nici prea acrisoara



si cam asta este povestea prajituricii mele. La multi ani, Magdutzo!



Brioșe cu afine

written by Andreea



Pana acum ceva timp nu eram un mare fan al brioselor pentru ca de fiecare data cand cumparam, mi se pareau foarte uleioase.

Pana intr-o zi cand mi-au facut cu ochiul intr-o revista niste brioșe tare afine. Am cumparat sfioasa o tava de brioșe

gandindu-ma ca o sa fie doar un moft de-al meu si ca sigur nu o sa fac prea multe. Dupa ce am incercat reteta asta si am vazut cat de simplu se mai cumparat alte briose din alta parte. In plus, sotului meu ii plac taaare mult aceste mici prajiturele. Prin urmare, abia asteptam sa apara afinele ca sa fac pun minunatele briose in aplicare.

Ne trebuiesc:

150 g afine

300g faina

4 oua

200g unt

200g zahar

1 pliculet zahar vanilat

coaja rasa de la o portocala

2 pliculete praf de copt

3 linguri de lapte

Incingem cuptorul la 190 grade Celsius. Mixam bine de tot untul la temperatura camerei cu zaharul si zaharul vanilat



pana obtinem o crema



adaugam la crema obtinuta coaja rasa de portocala



apoi incepem sa adaugam ouale pe rand, amestecand foarte bine dupa fiecare



dupa ce terminam de incorporat ouale, adaugam faina cernuta si amestecata cu praful de copt



alternam cu cele 3 linguri de lapte rece pana reusim sa incorporam toata faina. Vom obtine o compozitie un pic mai tare. Adaugam apoi afinele si amestecam totul foaaarte usor cu spatula sau o lingura de lemn.



pregatim tava pentru briose, asezam in ea hartiutele speciale pentru copt si umplem cupele din ea numai pana la jumatate, deoarece la copt briosele vor creste foarte mult



Introducem tava la cuptor pentru 30 de minute, eu le-am lasat mai putin deoarece cuptorul meu coace foarte repede, oricum, va ghidati dupa miros, sau dupa intuitie, puteti face testul

cu scobitoare. Din aceasta compositie ies cam 16-18 briose, deci, destule ca sa hraniti toata familia :).

Scoase din cuptor arata asa:



se pot consuma oricand si la ce ora



sunt incredibil de pufoase, nu foarte dulci, deloc !



iar daca nu ma credeti, uitati si sectiunea ☐



Enjoy!

Peste chinezesc cu morcovi, telina si ciuperci

written by Andreea



In China, principiul “nici o masa fara peste” functioneaza la fel de bine ca si la noi. Ba chiar mai bine, pestele este savurat destul de des la mesele chinezesti, mai ales la mesele festive, sau de sarbatori.

Azi am ales o reteta mai usoara, intrucat caldura de afara ma napadise, in plus, nu mai postasem demult o reteta chinezeasca. Mancarea asta am savurat-o exact in ultima mea zi inainte de a pleca din China, mi-a ramas la suflet si am zis ca neaparat trebuie sa o incerc. Atunci cand mi s-a adus la masa, am intrebat pe domnisoara care ma servea ce contine mancarea, mi-a zis ingredientele, le-am inteles pe toate, mai

putin un tip de repetat de cateva ori, am cautat in dictionare, peste dadeam seama ce este, cand aproape ca renuntasem, am gasit: ciuperci pleurotus!:)



Ingrediente:

200 g file peste cod taiat cuburi (sau crap sau lavrac sau dorada)

4-5 ciuperci pleurotus

2 tije de telina verde taiate oblic (**apio**)

1 morcov taiat oblic

100 g amidon

1 ou

1 catel de usturoi zdrobit

1 bucata mica de ghimbir proaspat tocat marunt

2 lingurite sos de soia

1 lingurita otet de vin (alcool de gatit)

2 lingurite sos de peste

1 ligurita ulei de arahide

sare, piper

200 ml ulei pentru prajit

(tin sa mentionez ca mancarea nu va avea acelasi gust daca puneti telina din aceea alba in loc de tijele de telina), ma refer la tijele astea de telina



batem oul intr-un castron



apoi bucatile de peste le tavalim prin amidon



api le dam prin oul batut



si apoi iar prin amidon



intr-o tigaie incingem uleiul si prajim bucatile de peste



cand capata o culoare aurie, le scoatem pe un servet sa se scurga si le lasam deoparte



in wok incingem 2 lingurite de ulei de arahide, adaugam ghimbirul si usturoiul, calim 30 de secunde



adaugam morcovii



apoi telina



si ciupercile sarea si piperul. Ciupercile vor lasa un pic de apa, ceea ce ne va crea un sos delicios



adaugam apoi sosul de soia, sosul de peste, vinul de orez, 1 lingurita de amidon dizolvata in apa



sosul se ingroasa un pic, apoi adaugam bucatile de peste pane



amestecam totul pret de cateva secunde



luam wokul de pe foc si servim imediat pe un platou



sau in boluri mai mici alaturi de orez



Galuste cu visine si caise

written by Andreea



Galustele cu prune sunt unul dintre deserturile copilariei

mele. Le adoram pur si simplu, mai ales cand apareau prunele acelea mari si coapte! Pentru ca in aceasta perioada prune nu sunt, m-am gandit ca visinele si caisele sunt un bun inlocuitor, asa ca nu am mai stat pe ganduri si am pornit la treaba.

Ingrediente:

1 kg cartofi

200 g faina

1 ou

1 praf de sare

pentru topping:

100 g pesmet

100 g zahar

2 lingurite zahar vanilat zahar vanilat

2 lingurite scortisoara

3 linguri ulei



Cartofii i-am pus la fiert in apa cu sare, iar cand s-au fiert i-am scurs de apa



i-am pasat, apoi am adaugat 1 ou peste piureul rezultat



Am adaugat si faina



am obtinut un aluat nelipicios



am modelat o biluta de marimea unei mingi de ping-pong



am turtit-o un picut



in centrul ei am plasat o visina fara sambure



am imbracat visina in aluat



si am obtinut o biluta mai mare



dupa ce am facut mai multe galuste cu visine, am trecut si la cele cu caise; eu una nu am avut caise mai mici, am gasit numai din cele mari, asa ca am pus sferturi de caise



le-am imbracat si pe ele in aluat



numai bine, ca asa le-am si putut recunoaste dupa aceea, galustele cele mici sunt cu visine, iar cele mai mari sunt cu caise

Intr-o oala incapatoare am pus apa la fiert, iar cand a clocotit, am pus galustele formate. Am trecut usor cu paleta pe fundul oalei astfel incat galustele sa nu se lipeasca de fundul oalei. Galustele sunt gata cand se ridica singure la suprafata.



Pentru pesmetul crocant: intr-o tigaie am pus cele 3 lingurite de ulei, am adaugat pesmetul si l-am prajit incet la foc mic pana ce a capatat o culoare bruna



am luat tigaia de pe foc, iar dupa 5 minute am adaugat zaharul, zaharul vanilat si scortisoara



am tavalit fiecare galusca in pesmetul aromat



si le-am asezat pe un platou presarat cu putin pesmet.



iata si sectiune cu galustele cu visine



iata-le si pe cele cu caise



iata-le pe toate impreuna



sunt delicioase!

Chec cu ciocolata, cirese si alune de padure

written by Andreea



Eu una nu ma dau in vant dupa checuri, insa acesta cu ciocolata si cirese m-a cucerit definitiv! Are un gust atat de bun incat nu te poti opri la o singura felie! In plus, nu aveti cum sa dati gres cu el! Se prepara foarte simplu, nu se lasa la copt, nu se strica, se taie foarte punctul meu de vedere, este checul perfect! Din aceasta compositie va iese un chec mare sau doua mai mici.

Asadar avem nevoie de:

250 g unt

250 g zahar brun

250 g faina

50 g cacao neagra

150 g alune de padure

200 g cirese fara samburi (eu am avut cirese negre amare)

5 oua

1 plic de praf de copt

1 plic zahar vanilat

1 lingurita esenta de migdale

1 praf de sare

-pentru decor: 200 g ciocolata topita + cateva alune taiate
grosier

Se incinge cuptorul la 175 grade Celsius. Intr-un bol se cern

împreună făina, cacaoa, praful de copt și sarea. Într-un bol separat, untul se mixează foarte bine până se obține o spumă foarte fină,

se adaugă zahărul brun, zahărul vanilat și esența de migdale,
se mixează din nou



apoi se adaugă ouăle, nu toate odată, ci pe rând, după fiecare ou se amestecă bine până se încorporează în compoziție, apoi se continuă cu celălalt ou.



Se adaugă făina amestecată cu praful de copt, sarea și cacaoa



se mixează din nou foarte bine până se obține o compoziție de genul acesta



alunele de pădure



se prăjesc ușor, se lasă la răcit, apoi se curată de coajă și se toacă în bucăți mai mari; se adaugă compoziției de mai sus împreună cu cireșele fără samburi



se amestecă totul ușor cu lingura, apoi se pune totul într-o tavă de chec unsă cu unt și tapetată cu făină. Eu am avut o tavă mare de chec.



se coace in cuptorul incins cam 40 de minute (cuptorul meu coace foarte repede, asa ca l-am tinut mai putin), se face testul cu scobitoarea, se scoate pe un gratar si se lasa la racit.



Dupa ce s-a racit, se toarna ciocolata topita pe deasupra apoi se presara cateva alune de padure peste el.



Are un gust superb, o textura tare placuta...



aici am prins hotzul in flagrant, sotzul tocmai se pregatea sa ia prima felie...:)



oricum, cu hotz, fara hotz, va asigur ca este tare bun!



enjoy!