

Melci cu crema de vanilie si stafide

written by Andreea



Melci cu crema de vanilie si stafide sunt rulouri pufoase din aluat copt cu crema parfumata de vanilie si stafide inmuiate in rom. Un dulce perfect pentru diminetile racoroase de toamna.

Melcii acestia de care va vorbesc astazi imi aduc aminte de zilele mele de facultate, mai exact de diminetile mele din facultate. Drumul catre facultate se facea pe langa o patiserie care avea mereu produse proaspete. De multe ori micul meu dejun era compus dintr-un sendvis facut de acasa in dimineata respectiva. In diminetile in care ma grabeam, imi mai luam cate un covrig sau cate ceva sarat, caci dimineata nu pot manca dulce de fel. Dar melcii aceia pufosi si aromati parca mereu imi faceau cu ochiul.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Asa se face ca intr-o dimineata mi-am luat si un melc din acela cu vanilie si stafide pe care l-am mancat abia pe la pranz alaturi de o cafea. Mi s-a parut cel mai bun si mai parfumat dulce! Mi s-a parut mai bun ca orice croissant pretentios de patiserie frantuzeasca! Cu gandul la acel melc cu vanilie si stafide, am creat aceasta reteta. Vai, ce amintiri dulci de facultate!

Pe scurt reteta consta intr-un aluat pufos cu drojdie, o crema de vanilie parfumata facuta de la zero si stafide brune inmuiate in rom. Mai exact, esenta de rom. Va sfatuiesc sa

cautati neaparat stafide brune caci sunt mai parfumate si dau un aspect placut la final, cum se zaresc ele prin crema de vanilie.



Melci cu crema de vanilie si stafide

De-a lungul timpului am facut diferite teste si am testat diferite retete pana am ajuns la aceasta varianta finala si cred ca acum a iesit intr-un final ce trebuie.

Daca nu aveti rabdare sa faceti aluatul cu drojdie, puteti folosi si aluat de foietaj din acela de cumparat. Insa aluatul cu drojdie este mult mai bun si mai pufos. Puteti face crema de vanilie cu o zi inainte, caci are nevoie sa fie rece in momentul in care o intindeti pe aluat. De asemenea este bine sa hidratati stafidele din timp pentru a nu deveni prea uscate in timpul coacerii.

Alte deserturi cu crema de vanilie mai gasiti pe blog: tarta cu mere si crema de vanilie, tarte cu vanilie si zmeura, melci cu crema de vanilie, cremsnit cu vanilie, placinta greceasca cu vanilie.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- **Ingrediente:**
- *pentru aluat:*
- 500 g faina cu procent mare de proteina(13)
- 7g drojdie uscata
- 250 ml lapte cald
- 100 g zahar
- 2 galbenusuri ou
- 1/2 lingurita sare
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 70 g unt moale
- *pentru crema de vanilie:*
- 250 ml lapte

- 80 g zahar
- 3 galbenusuri ou
- 40 g amidon
- 2 lingurite zahar vanilat sau pasta de vanilie
- coaja rasa de la 1 lamaie
- 30 g unt
- 100 g stafide brune
- 50 ml apa calda
- 1 lingurita esenta rom

Incepeti cu crema de vanilie caci are nevoie de timp ca sa se raceasca bine. Puteti face crema de vanilie de cu seara, iar separat sa hidratati stafidele.

Pentru crema de vanilie: Intr-o craticioara turnati laptele, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Intr-un castron puneti galbenusurile, zaharul si amidonul de porumb si amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toate se incorporeaza. Turnati in fir subtire laptele fierbinte peste amestecul de galbenusuri amestecand incontinuu.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Turnati compozitia inapoi in craticioara, adaugati coaja rasa de lamaie si lasati sa fiarba pentru cateva minute amestecand incontinuu pana ce incepe si se ingroasa ca o budinca. Luati craticioara de pe foc, adaugati pasta de vanilie sau zaharul vanilat, dupa care untul si amestecati bine pana este complet incorporat. Turnati compozitia intr-un castron, acoperiti compozitia cu folie alimentara, lasati la temperatura camerei pana se raceste complet. Apoi pastrati la frigider pana in momentul in care folositi crema.

Pentru stafide: intr-un castron mic puneti stafidele, adaugati apa si esenta de rom. Amestecati cu o lingurita si acoperiti castronul cu folie alimentara. Pastrati la temperatura camerei pana in momentul folosirii.

Pentru aluat: Intr-un bol cerneti faina impreuna cu sarea,

amestecati bine, dati deoparte. Intr-un vas amestecati galbenusurile de ou, zaharul, laptele si drojdia uscata. Amestecati totul bine pana ce drojdia se dizolva. Turnati amestecul peste faina si incepeti sa amestecati totul cu ajutorul unei linguri pana ce tot lichidul este absorbit. Adaugati si coaja rasa de lamaie si incepeti sa framantati.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Asezati aluatul pe masa de lucru si framantati 10-15 minute intinzand aluatul si strangandul inapoi cu podul palmei. Incorporati untul moale si framantati din nou inca 5 minute pana obtineti un aluat neted si fin. Alternativ puteti framanta aluatul ajutandu-va de un robot de bucatarie.

Asezati aluatul intr-un vas uns cu putin ulei, acoperiti vasul cu folie alimentara si lasati sa dospeasca pentru aproximativ 2 ore pana ce aluatul si-a dublat volumul.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pregatiti tava mare a aragazului si acoperiti-o cu hartie de copt. Scoateti aluatul din vas, eliminati aerul format si framantati 1 minut. Cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie de aluat cu grosimea de 1/2 cm. Scoateti crema de vanilie de la frigider. Cu ajutorul telului amestecati energic crema de vanilie pentru a deveni omogena.

Intindeti in strat uniform crema de vanilie pe toata suprafata foii de aluat, lasand 1/2 cm spatiu la margini. Intre timp pregatiti stafidele hidratate. Stoarceti-le bine de lichid si presarati-le in mod uniform pe toata suprafata cremei de vanilie. Rulati strans foaia de aluat intr-un sul. Cu ajutorul unui cutit taiati felii groase de 2 cm. Puneti feliile pe tava de copt pregatita lasand spatiu intre ele.



Melci cu crema de vanilie si stafide

Dati tava la cuptorul incins pentru 17-20 de minute pana ce melcii sunt rumeni la suprafata. Lasati sa se raceasca

complet. La final presarati zahar pudra.

Pastrati melcii pe o farfurie acoperita cu folie alimentara.

Enjoy!

Tarta cu mere si crema de vanilie

written by Andreea



Tarta cu mere si crema de vanilie, blat crocant de tarta, piure de mere parfumat, crema fina si delicioasa de vanilie, iar pe deasupra trandafirasi din mere.

Tarta aceasta este, daca vreti, o dovada de dragoste pentru cei care degusta asa ceva. Este o tarta mai migaloasa, in sensul ca trandafirasi de pe deasupra trebuiesc facuti manual. In primul rand, feliile de mere se taie foarte foarte subtire cu ajutorul unui cutit, sau cu ajutorul unei razatoare speciale tip mandolina. Apoi feliile de mere sunt fierte putin intr-o solutie de apa, zahar si putin unt. Din nou, aici mare grija cat fierbem merele, intrucat acestea se pot dezintegra daca le prelucram termic prea mult.

Un rol important in aceasta tarta il joaca merele. Atunci cand pregatiti o astfel de tarta, mai ales daca doriti sa obtineti trandafirasi fermi care sa se poata modela si sa reziste, trebuie sa alegeti un soi de mar mai ferm. Aici ma refer la merele soi Idared sau Florina. Nu sunt potrivite aici merele

din soiul Bot de iepure sau Golden.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Cu toate acestea, daca nu aveti rabdare si nici timp ca sa formati toti acei trandafirasi, puteti taia merele in felii subtiri pe care sa le asezati la final peste tarta in forma concentrica, sau pur si simplu le puteti aseza pe deasupra dupa bunul plac. Gustul este acelasi.

Niciodata nu mi-am putut inchipui ca o combinatie intre mere si crema de vanilie poate fi ataaat de buna! Blatul acela crocant de tarta impreuna cu merele cremoase si crema de vanilie parfumata transforma totul intr-un desert de vis!

Daca va plac mult deserturile cu mere, pe blog mai gasiti o superba prajitura cu mere si scortisoara, strudel cu mere (de post) sau cheesecake cu mere si caramel.

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

- Ingrediente (pentru o tarta cu diametrul de 26 cm)

- ***Pentru crusta:***

- 220 g faina
- 50 g zahar
- 110 g unt rece 82% grasime
- 1 praf sare
- 4-5 linguri apa rece

- ***Pentru piureul de mere:***

- 5 mere din soiul *Idared* sau *Florina*
- Sucul de la 1 lamaie
- 100 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 1 lingurita zahar vanilat

- ***Pentru crema de vanilie:***

- 500 ml lapte
- 3 galbenusuri

- 120 g zahar alb
- 50 g amidon
- 1 lingurita extract vanilie
- 70 g unt
- ***Pentru trandafirasii de mere:***
- 1 kg mere Florina
- 100 g zahar
- 300 ml apa
- 20 g unt

Pentru inceput pregatiti aluatul: intr-un vas puneti faina cernuta impreuna cu zaharul si sarea si amestecati bine. Puneti untul rece taiat bucati si zdrobiti-l in faina pana obtineti bucatele mici de unt de marimea unui bob de mazare. Lucrati rapid astfel incat sa nu topiti untul. In acest moment trebuie sa aveti o compozitie sfaramicioasa. Adaugati treptat apa si framantati rapid, fara a insista prea mult, pana se leaga aluatul.

Alternativ, puteti face aluatul la robotul de bucatarie. Gasiti mai multe poze pas cu pas [AICI](#). Strangeti aluatul intr-o mingiuta pe care o aplatizati si inveliti in folie alimentara. Dati aluatul la frigider pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, infainati usor blatul de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul in foaie subtire. Transferati aluatul intr-o forma de tarta cu diametrul de 25 cm. Presati aluatul in tarta si taiati marginile aluatului cu un cutit. Intepati din loc in loc aluatul cu ajutorul unei furculite. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Dati tarta cu aluatul la frigider pentru 30 de minute.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Scoateti tarta de la frigider si coaceti in cuptor pentru 15 minute. Dupa acest timp, scoateti tarta din cuptor,

indepartati hartia de copt si boabele de fasole si mai dati la cuptor pentru inca 15 minute pana ce aluatul este copt. Lasati crusta de tarta sa se raceasca complet.

Pentru crema de vanilie: Intr-o craticioara turnati laptele, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Intr-un castron puneti galbenusurile, zaharul si amidonul de porumb si amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toate se incorporeaza. Turnati in fir subtire laptele fierbinte peste amestecul de galbenusuri amestecand incontinuu.

Turnati compozitia inapoi in craticioara si lasati sa fiarba pentru 2 minute amestecand incontinuu pana ce incepe si se ingroasa ca o budinca. Luati craticioara de pe foc, adaugati pasta de vanilie sau zaharul vanilat, dupa care untul si amestecati bine pana este complet incorporat. Turnati compozitia intr-un castron, acoperiti compozitia cu folie alimentara, lasati la temperatura camerei pana se raceste complet.

Pentru crema de mere: curatati merele de coaja si de samburi, tocati-le cuburi mari. Asezati merele intr-o cratita impreuna cu zaharul, sucul de lamaie si batoanele de scortisoara. Amestecati totul bine si dati cratita pe foc mediu. Caliti merele pana ce acestea sunt moi, iar lichidul lasat de mere s-a evaporat. Veti obtine o compozitie ca de gem. Unele bucati de mar se vor face piure, insa altele vor ramane aproape intregi, ceea ce ne si dorim. Indepartati batoanele de scortisoara si aruncati-le. Adaugati zaharul vanilat si amestecati bine. Lasati compozitia deoparte sa se raceasca complet.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Pentru montaj: Asezati crusta de tarta pe o farfurie sau pe platoul de servit. La baza tartei asezati piureul de mere, nivelati bine cu o spatula. Peste stratul de mere asezati crema de vanilie si nivelati din nou. Dati tarta la frigider

pana pregatiti trandafirasii de mere.

Pentru trandafirasii de mere: spalati bine merele si pastrati-le cu coaja cu tot. Taiati merele pe jumatate, scobiti cotorul. Taiati felii cat puteti de subtiri. Aici va puteti ajuta de o razatoare speciala sau o mandolina de feliat. In caz ca nu aveti asa ceva, taiati merele felii subtiri cu ajutorul unui cutit ascutit. Intr-o oala incapatoare turnati apa impreuna cu zaharul si sucul de lamaie si puneti pe foc. Adaugati feliile subtiri de mere si lasati sa fiarba 3-4 minute pana ce feliile de mere sunt usor patrunse insa nu foarte moi ca sa se rupa. Adaugati untul si amestecati. Luati cratita de pe foc si lasati sa se raceasca putin.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Alegeti cate 4-5 felii de mere din care formati trandafirasii. Luati o prima felie de mar si rulati-o intr-un sul mic incepand dintr-un colt al feliei pana ati format un mic sul. In continuare atasati urmatoarea felie si rulati felia in continuare in jurul primului sul. Continuati cu urmatoarea felie de mar in continuare infasurand sulul pana incepeti sa formati trandafirasul. Asezati primul trandafiras pe tarta apasand usor de el ca sa intre putin in crema de vanilie si continuati cu restul de trandafirasi. Asezati trandafirasii lipiti unul de celalalt astfel incat sa se sustina si sa nu se desfacă. Continuati cu restul de trandafirasi pana ati umplut tarta. Alternativ, puteti pune doar 2-3 trandafirasi si sa creati un model de tarta, caz in care veti avea nevoie de mai putine mere Florina.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Dati tarta la frigider pentru 2-3 ore sau peste noapte. Rezista bine si a doua zi sau chiar a treia zi.

In momentul servirii puteti pudra tarta cu putin zahar pudra pentru un aspect mai dragut.



Tarta cu mere si crema de vanilie

Enjoy!

Tarta cu capsune

written by Andreea



Tarta cu capsune este desertul nostru preferat atunci cand vine vorba despre capsune. Crusta crocanta si frageda cu unt, crema fina de vanilie si capsune proaspete si parfumate. Ce ti-ai putea dori mai mult de la un desert?

Din categoria tartelor dulci mai gasiti pe blog tarta de turta dulce, sau tarta cu pere si scortisoara sau tarta cu prune si fistic.

Cat despre capsune, pe blog gasiti un tort delicios cu panna cotta si capsune, tarta cu ciocolata si capsune, sau tort de inghetata cu capsune.



Tarta cu capsune

Bineinteles ca puteti inlocui fructele la aceasta tarta, spre exemplu, ati putea folosi niste zmeura. Dar, dupa parerea mea, acest tip de tarta se potriveste cel mai bine cu capsunele.

- Ingrediente:
- *pentru crusta:*
- 220 g faina
- 50 g zahar

- 110 g unt rece 82% grasime
- 1 praf sare
- 4-5 linguri apa rece
- pentru crema de vanilie:
- 400 ml lapte
- 100 g zahar
- 3 galbenusuri ou
- 50 g amidon porumb
- 10 g gelatina granule
- 1 lingurita pasta de vanilie sau 2 lingurite zahar vanilat
- 250 ml frisca lichida 35% grasime
- pentru decor: 500 g capsune proaspete

Pentru inceput pregatiti aluatul: intr-un vas puneti faina cernuta impreuna cu zaharul si sarea si amestecati bine. Puneti untul rece taiat bucati si zdrobiti-l in faina pana obtineti bucatele mici de unt de marimea unui bob de mazare. Lucrati rapid astfel incat sa nu topiti untul. In acest moment trebuie sa aveti o compozitie sfaramicioasa. Adaugati treptat apa si framantati rapid, fara a insista prea mult, pana se leaga aluatul.



Tarta cu capsune

Alternativ, puteti face aluatul la robotul de bucatarie. Gasiti mai multe poze pas cu pas [AICI](#). Strangeti aluatul intr-o mingiuta pe care o aplatizati si inveliti in folie alimentara. Dati aluatul la frigider pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider, infainati usor blatul de lucru. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul in foaie subtire. Transferati aluatul intr-o forma de tarta cu diametrul de 25 cm. Presati aluatul in tarta si taiati marginile aluatului cu un cutit. Intepati din loc in loc aluatul cu ajutorul unei furculite. Peste hartia de copt puneti boabe de fasole uscata, pentru a impiedica aluatul sa creasca foarte mult la copt. Dati tarta

cu aluatul la frigider pentru 30 de minute.



Tarta cu capsune

Scoateti tarta de la frigider si coaceti in cuptor pentru 15 minute. Dupa acest timp, scoateti tarta din cuptor, indepartati hartia de copt si boabele de fasole si mai dati la cuptor pentru inca 15 minute pana ce aluatul este copt. Lasati crusta de tarta sa se raceasca complet.

Pentru crema de vanilie: Hidratati gelatina in 3 linguri de apa si lasati deoparte. Intr-un ibric sau o craticioara turnati laptele, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Intr-un castron puneti galbenusurile, zaharul si amidonul de porumb si amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toate se incorporeaza. Turnati in fir subtire laptele fierbinte peste amestecul de galbenusuri amestecand incontinuu.



Tarta cu capsune

Turnati compozitia inapoi in craticioara si lasati sa fiarba pentru 2 minute amestecand incontinuu pana ce incepe si se ingroasa ca o budinca. Luati craticioara de pe foc, adaugati pasta de vanilie sau zaharul vanilat, dupa care gelatina hidratata si amestecati bine pana este complet incorporata. Turnati compozitia intr-un castron, acoperiti compozitia cu folie alimentara, lasati la temperatura camerei pana se raceste complet.

Intr-un castron bateti frisca lichida pana obtineti o spuma consistenta. Incorporati frisca in crema de vanilie racita, amestecati foarte bine.

In crusta de tarta racita turnati crema de vanilie si nivelati bine. Dati tarta la frigider pentru 30 de minute pentru a se intari crema.



Tarta cu capsune

La final taiati capsunile in jumatati si asezati-le peste crema de vanilie astfel incat sa aveti o forma de floare.

Dati tarta la frigider pana in momentul servirii. Tarta rezista la frigider si 3 zile, insa capsunile nu mai sunt atat de proaspete. De aceea este indicat sa puneti capsunile peste tarta cat mai aproape de momentul servirii.

Este o tarta racoroasa si delicioasa!



Tarta cu capsune

Enjoy!

Cremsnit cu vanilie

written by Andreea



Cremsnit cu vanilie a devenit una dintre prajiturile preferate la noi in casa. O prajitura delicioasa cu blat de foietaj crocant, crema de vanilie pufoasa, iar pe deasupra din nou foietaj pudrat cu zahar. Prima data cand am gustat un cremsnit a fost atunci cand am fost in vizita la o vecina. Dansa ii spunea prajitura cu vanilie, iar eu asa am stiut-o mult timp pana cand am vazut-o pentru prima data intr-o cofetarie. Cu parere de rau trebuie sa spun ca ceea ce am gasit in acea cofetarie nu se compara cu prajitura mult iubita pe care o stiam de la vecina mea: un blat crocant si stratificat facut in casa, cu o crema pufoasa si plina de vanilie, iar pe

deasupra din nou blat sfaramat si pudrat cu zahar.



Cremsnit cu vanilie

Pentru acest cremsnit cu vanilie eu nu am facut blaturile in casa, ci am copt aluat de foietaj cumparat. Puteti folosi inasa si foietajele acelea deja coapte si pregatite special pentru cremsnit.

M-am gandit sa pun astazi pe blog acest Cremsnit cu vanilie poate vreti sa il aveti pe masa voastra de Paste. Tot pentru aceste zile de Sarbatoare va mai recomand Pasca fara aluat sau placinta greceasca cu vanilie. Si daca tot vorbim de placinta greceasca, va recomand si Portokalopita.

De-a lungul timpului am tot incercat diferite variante ale Cremsnitului cu vanilie. Am facut crema de vanilie, peste care am pus cate un strat mai gros de frisca, caz in care am avut probleme serioase la taiat pentru ca frisca iese din cremsnit. Am facut crema de vanilie simpla, fara sa pun frisca pe deasupra si atunci mi s-a parut mult prea dulce pentru gustul meu. Sau, am facut Cremsnit cu cate 3 foi, adica o foaie jos, una la mijloc si una pe deasupra, caz in care din nou aveam probleme la taiat din cauza foii de la mijloc. Intr-un final am ajuns la aceasta varianta pe care o scriu astazi si nu o mai modific pentru ca aceasta imi place cel mai mult si sper sa va placa si voua.



Cremsnit cu vanilie

Crema de vanilie este compusa din 3 elemente, dupa cum urmeaza: crema de oua, bezeaua italiana si frisca. Toate acestea 3 combinate dau aceasta crema de vanilie pufoasa si delicioasa!

- Ingrediente:
- 800 g aluat foietaj cumparat (2 foi)
- *pentru crema de vanilie*
- 4 galbenusuri

- 50 g zahar
- 70 g amidon
- 500 ml lapte
- 70 g unt
- 1 praf sare
- 3 lingurite extract vanilie sau zahar vanilat
- 20 g gelatina granule
- *pentru bezeaua italiana:*
- 4 albusuri ou
- 200 g zahar
- 65 ml apa
- 400 ml frigida lichida
- zahar pudra pentru finisat cremsnit

Pentru inceput coaceti aluatul de foietaj. Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. In tava mare a aragazului asezati o hartie de copt. Desfaceti aluatul din ambalaj, presarati putina faina pe blatul de lucru si intindeti-l usor cu ajutorul unui sucitor. Cu ajutorul unei furculite intepati din loc in loc foietajul pentru a nu creste prea mult la copt. Asezati foaia de aluat in tava si acoperiti-o cu alta hartie de copt, presati bine. Dati tava la cuptorul incins pentru 20 de minute pana ce foietajul este copt. Scoateti primul foietaj din cuptor si procedati la fel si cu cea de-a doua foaie de aluat. Daca totusi la copt foile de aluat s-au umflat mai mult, puteti sa le presati imediat ce le-ati scos din cuptor cu un fund mai greu sau un tocator.



Cremsnit cu vanilie

Pregatiti crema de vanilie: Hidratati gelatina granule in 6 linguri de apa, lasati deoparte. Intr-o cratita turnati laptele, puneti pe foc si aduceti la punctul de fierbere. Intr-un castron puneti galbenusurile, zaharul, si amidonul de porumb si amestecati energic cu ajutorul unui tel pana ce toate se incorporeaza. Turnati in fir subtire laptele fierbinte peste amestecul de galbenusuri amestecand compozitia inapoi in cratita si lasati sa fiarba pentru 2 minute

amestecand incontinuu pana ce incepe si se ingroasa ca o budinca. Luati cratita de pe foc, adaugati untul si amestecati bine pana este complet incorporat, apoi adaugati extractul de vanilie sau zaharul vanilat. Adaugati gelatina hidratata si amestecati din nou pana ce gelatina este complet topita. Lasati compozitia deoparte sa se raceasca.

Pentru bezeaua italiana: intr-un ibric puneti apa impreuna cu zaharul, si fierbeti timp de 8 minute. Cel mai bine este sa aveti un termometru de bucatarie si sa obtineti temperatura de 118 grade Celsius. In paralel incepeti sa spumati albusurile pana obtineti o spuma usoara. Incepeti sa turnati siropul in fir subtire peste albusuri si mixati pana obtineti o bezea lucioasa. Pe moment ce bateti bezeaua, compozitia incepe sa se mai raceasca.



In crema de vanilie racita adaugati incet bezeaua italiana pregatita. Lasati deoparte sa se raceasca la temperatura camerei.

Scoateti frisca lichida de la frigider, cu ajutorul unui mixer de mana sau mixer vertical bateti frisca pana obtineti o spuma densa. Cu ajutorul unei spatule incorporati frisca batuta in crema de vanilie amestecata cu bezeaua italiana. Folositi aceasta crema imediat.

Puneti prima foaie de aluat intr-o tava potrivita pentru aceasta foaie. Turnati toata compozitia de cremasnit peste foaia de aluat si nivelati foarte bine. Luati cea de-a doua foaie de aluat si taiati-o cu ajutorul unui cutit in bucati patrate potrivite pentru o servire. Daca doriti bucati mai mari, o puteti taia in 9 bucati sau pentru bucati mai mici in 12 bucati. Asezati bucatile taiate peste crema de vanilie fara a lasa spatiu intre ele. Presati-le usor cu maina pentru a se fixa in crema de vanilie.