

ANCUTSA CUISINE

ANCA ELENA VOICU



25
CELE
mai bune
RETETE



 iCooking

MON
CHERI



Pentru că orice poveste începe cu "A fost odată...", numele meu este Anca Elena Voicu sunt din Ploiești și îmi place să gătesc pentru familia mea. Eu cu mama gătim uneori împreună, alteori cu rândul, ținând cont de gusturile diferite și că fiecare are anumite mâncăruri care îi plac sau nu. Îmi mai place să am grijă de florile și legumele de pe balcon, iubesc florile, așa că am căutat tot timpul să-mi iau plante deosebite, pomișori care să poată fi crescuți la ghiveci, în limita spațiului. De asemenea, îmi place să pictez, să bricolez, să fac fotografiile și să mă plimb în natură.

Am început de mică s-o ajut pe mama la treburi în bucătărie, la curățat legume, atât cât mă pricepeam. Crescând, am început s-o ajut și la pregătirea preparatelor pentru Revelion sau zile festive. Așa că fiecare rețetă îmi amintește de unde am început și cum am evoluat. De câte ori am ocazia, investesc în ustensile, unelte pentru bucătărie, tot felul de farfurii, textile, șervețele și obiecte decorative care îmi plac mult.

Treptat, am experimentat tot felul de prăjituri și aluaturi, iar în facultate, când ne luam la pachet diferite fursecuțe și îi serveam și pe colegii noștri, aceștia ne spuneau cât de mult le plac. Blogul culinar „Ancutsa Cuisine” l-am creat când eram studentă la Master, mai mult ca proiect pentru facultate, apoi m-am gândit să-mi iau pasiunea în serios și să postez pe blog rețetele gătite de mine și cu tot felul de sfaturi din experiența proprie, astfel încât să iasă oricui le încercă.

Cel mai mult îmi place să pregătesc dulciuri, torturi și prăjituri. Vanilia, frișca și nuca măcinată sunt 3 dintre ingredientele mele preferate.

Sper ca rețetele mele să vă facă zilele mai frumoase, să le testați și să le gătiți pentru cei dragi!

Dacă vă plac rețetele mele, le puteți găsi pe:

Blog: ancutsa-cuisine.blogspot.com

Facebook: facebook.com/AncutsaCuisine

Instagram: [@anncutsa](https://www.instagram.com/anncutsa)

Youtube: [Anca Elena Voicu \(Ancutsa Cuisine\)](https://www.youtube.com/channel/UC...)



APERITIVE ȘI SALATE

- Coșulețe de primăvară cu brânză
- Bruschetti cu mozzarella, roșii cherry și busuioc
- Drob din ficat de porc, în foietaj
- Salată de primăvară cu năut și semințe

25
CELE
mai bune
REȚETE

PRODUCE
12 Porții

Coșulețe de primăvară cu brânză

Iată unul din modurile în care poți transforma banala brânză cu ceapă într-un aperitiv festiv. Ai nevoie doar de câteva ingrediente și de creativitate. Sper îți placă și să le pregătești pentru cei dragi!

TIMP DE PREPARARE
20 minTIMP DE GĂTIRE
20 minTIMP TOTAL
40 min

INGREDIENTE:

- 2-3 foi de foietaj
- câteva ridichi
- 1 legătură ceapă verde
- 150 g brânză
- 1 lingură unt
- 1 varf de linguriță de sare
- puțin ulei
- optional: 1 linguriță de iaurt
- pentru decor: câteva frunze de salată

MOD DE PREPARARE:

1. Tai foile de foietaj în pătrate și le ungi cu puțin ulei, le împătorești și le așezi într-o tavă de briose pregătită cu hârtiuțe de copt pentru briose. Poți pune orez ca greutate în fiecare coșuleț, ca să își păstreze forma. Le dai la cuptor, la foc potrivit, până se rumenesc.
2. Între timp, razi brânza și o amesteci bine cu untul, iaurtul, ceapa tocată mărunt și puțină sare.
3. Când coșulețele devin aurii pe margini, le scoți din cuptor, îndepărtezi orezul, lași la răcit, apoi umpli cu crema de brânză. Poți folosi ridichi tăiate pe post de căpăcele.
4. Pentru decor, folosește și câteva frunze de salată.

Poftă Bună!





PRODUCE
4 Porții

Bruschetti cu mozzarella, roșii cherry și busuioc

Pentru o cină frugală, am ales să pregătesc bruschetti cu mozzarella, roșii, ulei de măsline, busuioc, ouă și șuncă. Le poți pregăti cu ingredientele pe care le ai la îndemână sau care îți plac. Sunt gata repede și sunt tare bune!

TIMP DE PREPARARE
15 min

TIMP DE GĂTIRE
10 min

TIMP TOTAL
25 min

INGREDIENTE:

- 1 baghetă
- un fir de usturoi
- ulei de măsline, după gust
- sare, după gust
- busuioc uscat, după gust
- frunze de salată, după gust
- 125 g brânză Mozzarella (bulgăraș)
- 12 roșii cherry
- 4 ouă
- 4 felii șuncă crud uscată / pastramă / jambon
- busuioc proaspăt, după gust

MOD DE PREPARARE:

1. Tai bagheta în felii nici prea groase, nici subțiri, eu le-am tăiat de 2 cm grosime, ușor oblic.
2. Freci feliile de pâine cu usturoi, le ungi cu ulei de măsline pe ambele fețe și le rumenești ușor la panini maker / sandwich maker ori la cuptor. Apoi presari pe ele sare și busuioc uscat.
3. De asemenea, rumenești în același mod și feliile de jambon sau orice șuncă preferi, unul-două minute, se vor usca puțin.
4. Între timp, pui ouăle la fiert (pentru 10 minute), după care le scoți cu un clește (pentru paste) din apă, le ții sub jet de apă rece și le decojești. Le tai felii.
5. După aceea, tai roșiile în patru, iar bulgărele de mozzarella îl scurgi bine de zer și îl tai cuburi.
6. Montare: decorezi fiecare felie de pâine cu salată, roșii, mozzarella, ouă, șuncă și busuioc proaspăt.

Poftă Bună!



Drob din ficat de porc, în foietaj

PRODUCE
8 Porții

TIMP DE PREPARARE
1h 40 min

TIMP DE GĂTIRE
40 min

TIMP TOTAL
2 h 20 min

Dacă vrei să-i surprinzi pe cei dragi cu un drob mai deosebit, îl poți pregăti în foi de foietaj și apoi să îl coci într-o formă rotundă. Este crocant și foarte gustos, astfel că vor fi încântați și cei mari, dar și cei mici.

INGREDIENTE:

Pentru drob

- 4 foi de foietaj
- 500 g ficat de porc
- 200 g orez
- 1 ceapă albă
- 1 morcov
- câteva fire de ceapă verde
- mărar
- pătrunjel
- 2 ouă
- 5 linguri ulei
- 50 g unt
- sare după gust
- cașcaval ras după gust
- câteva roșii cherry

Pentru salată

- 200 g roșii cherry
- o legătură de ceapă verde
- oțet, sare, apă și ulei, după gust



MOD DE PREPARARE:

1. Speli ficatul, îl porționezi și îl pui la fiert într-o oală încăpătoare cu apă și un praf de sare. Iei spuma la nevoie. Când este bine făcut (este gata în aprox 1h), iei focul. Este de preferat să îl lași la răcit în apa în care a fiert, până pregătești drobul, nu îl scoate încă pe tavă pentru că se usucă pe margine.
2. Separat, pregătești orezul astfel: într-o tigaie înfiebânți puțin ulei, în care călești ceapa tăiată mărunt, până devine aurie. Adaugi morcovul ras, îl stingi cu puțină apă, apoi adaugi orezul și îl călești doar un pic împreună. Acoperi cu apă, lăsând să fiarbă cam 15-20 de minute, având grijă ca orezul să nu iasă prea moale. Lași la răcit.
3. Scoți acum ficatul fiert pe o tavă, îl cureți de vene, îl mărunțești la robot sau la blender. Îl transferi într-un vas înalt, pentru a-l amesteca împreună cu orezul, adaugă sare după gust, apoi frunzele de ceapă verde, mărarul și pătrunjelul tocate mărunt. Adaugi ouăle și uleiul, omogenizând.
4. Ungi cu puțin ulei câteva foi de foietaj, le împătorești și le așezi cu grijă, ca să nu le rupi, într-o tavă rotundă sau o formă de tartă, pregătită cu hârtie de copt. Torni amestecul peste foile de foietaj. Nivelezi frumos, presari cașcaval ras, bucățele de unt din loc în loc, câteva roșii cherry tăiate felii și câteva frunzulițe de pătrunjel din loc în loc.
5. Dai la cuptorul preîncălzit, la foc mic, pentru aprox 40 de minute (sau până când cașcavalul de deasupra s-a rumenit).
6. Poți servi cu salată de roșii cherry cu ceapă verde aseasonată după plac (cu sare, ulei, oțet, apă) și turnată în cupe pentru salată.

Poftă Bună!

PRODUCE
4 Porții

Salată de primăvară cu năut și semințe

Această salată delicioasă cu năut, legume și semințe poate fi pregătită în orice sezon pentru că acum găsim legume proaspete mereu în supermarket, dar vara merge cel mai bine, când am mâncă ceva ușor, să ne răcorim. În plus, este perfectă pentru o zi de post.

INGREDIENTE:

- o jumătate de salată creață
- o legătură ridichi roșii
- 100 g năut
- 1050 ml apă
- 7 roșii cherry
- un castravete mic
- 2 linguri mix 4 semințe
- o jumătate ardei gras roșu
- frunzele de la o legătură de ceapă verde

Dressing

- 3 linguri ulei
- zeamă de la o jumătate de lămâie
- 50 ml apă
- câteva felii de lămâie
- sare

TIMP DE PREPARARE
30 minTIMP DE GĂTIRE
1 hTIMP TOTAL
1 h 30 min

MOD DE PREPARARE:

1. Speli năutul în mai multe ape, îl pui într-un castron mai înalt, torni peste el un ibric cu (aprox 500 ml) apă și lași la hidratat peste noapte.
2. A doua zi, scurgi apa, clătești năutul iar și apoi îl pui la fiert într-o oală cu 500 ml apă. Îl fierbi aprox o oră, adăugând sare spre final.
3. Speli și cureți legumele. Rupi salata bucățele, cu mâna, tai roșioarele în jumătăți, tai frunzele de ceapă verde mărunț. Feliezi subțire castravetele și ridichile, ardeii roșu îl tai cubulețe. Adugi boabele de năut.
4. Separat, într-o crăticioară rumenești ușor semințele, fără sare sau grăsime. Folosește un capac, când rumenești semințele, pentru că sar.
5. Asezonezi salata cu ulei și zeama de la o jumătate de lămâie, sare, după gust și 50 ml apă.
6. La final, presari semințele peste salată și decorezi cu felii de lămâie.

Poftă Bună!



MÂNCĂĂRURI

- Spaghete milaneze
- Pui în crustă de cașcaval, cu ciuperci, la cuptor
- Piept de curcan cu vin alb, mirodenii și portocală
- Filé de crap în aluat de bere, cu mămligă

25
CELE
mai bune
REȚETE




PRODUCE
4 Porții

Spaghete milaneze

Ador bucătăria italiană, în mod special, pastele, pentru că pot găti mese simple sau complexe, dar mereu gustoase. De data aceasta, am pregătit o rețetă clasică.

 TIMP DE PREPARARE
10 min

 TIMP DE GĂTIRE
21 min

 TIMP TOTAL
31 min

INGREDIENTE:

- 250 g spaghete
- 180 g ciuperci
- 50 g pancetta
- 500 g tomato passata (piure de roșii)
- 1 ceapă albă
- 1 fir de usturoi verde
- parmezan, după gust
- busuioc uscat, după gust
- busuioc proaspăt, după gust
- oregano uscat, după gust
- sare, după gust
- 30 ml ulei
- 1200 ml apă

MOD DE PREPARARE:


1. Mai departe, cureți ciupercile de pielite (opțional și piciorușele), le speli (mai au fire de pământ pe ele) și le feliezi. Cureți ceapa, o speli și o tai solzișori. Toci usturoiul. Tai pancetta în fâșii scurte.
2. Separat, într-o tigaie mai mare (în care să încapă și pastele la final) înfierbânți puțin ulei, călești ceapa și usturoiul maxim 4 minute, adaugi ciupercile, le călești până când sucul lăsat de ciuperci se trage, iar ciupercile s-au rumenit ușor (aprox 5 minute). Adaugi și pancetta și le călești împreună încă 2 minute. Adaugi piureul de roșii (poate o să îți se pară mult piure de roșii, însă vei vedea că spaghetetele vor absorbi bine sosul) cu 200 ml apă, busuioc uscat, oregano uscat și fierbi încă 7 minute.
3. Scurgi pastele de apă și transferi în tigaia cu sos, pentru a le fierbe împreună aprox 3 minute, astfel ca toate aromele să se întrepătrundă.
4. La final, garnisești cu busuioc proaspăt și servești cu parmezan ras.

Poftă Bună!

PRODUCE
4 Porții

Pui în crustă de cașcaval, cu ciuperci, la cuptor

Am pregătit aceste pulpe de pui în crustă de cașcaval la cuptor, cu ciuperci. Am presărat mărar (pentru sora mea, căreia îi place mult) și a fost un deliciu. Îți prezint mai jos cum să pregătești ceva deosebit, din ingrediente la îndemână. Și nu e deloc complicat.

 **TIMP DE PREPARARE**
20 min **TIMP DE GĂTIRE**
1h 20 min **TIMP TOTAL**
1h 40 min

INGREDIENTE:

- 4 pulpe de pui
- sare, după gust
- 2 ouă
- 200 g cașcaval (sau după gust)
- 300 g ciuperci
- 150 ml bere
- 60 ml ulei
- 350 ml apă
- prune deshidratate fără sâmburi, după gust
- 2 lingurițe gem de corcodușe

MOD DE PREPARARE:

1. Înlături pielea și dezosezi pulpele de pui. Eu mai păstrez foarte puțină carne pe oase, pentru că sunt bune pentru o supă, ulterior.
Tăvălești pulpele prin ouăle bătute într-un bol cu o lingură de ulei (10 ml) și sare, după gust, apoi prin cașcavalul ras pe o tavă.
2. Mai departe, dacă ai rumeni acum pulpele la cuptor, în tavă cu ulei, s-ar topi cașcavalul. De aceea, trebuie mai întâi să le așezi într-o tavă cu hârtie de copt și să le dai la cuptorul preîncălzit, pentru aprox 30 de minute, la foc mediu, întorcându-le la jumătatea timpului.
Apoi transferi pulpele într-o tavă în care ai pus înainte un strat subțire de ulei (50 ml), bere și 150 ml apă și mai dai la cuptor încă 30 de minute sau până s-au pătruns bine, în funcție de cuptorul tău.
3. Când s-au rumenit și pătruns pulpele, le scoți într-un castron înalt și le acoperi cu o farfurie, pentru a rămâne calde și suculente. Apoi în uleiul în care s-au gătit pulpele, mai pui 200 ml apă și ciupercile curățate de pielite și spălate. Mai dai la cuptor aprox 20 de minute.

Opțional: poți pune gem de corcodușe pe pui sau bucățele de prune în tavă, pentru aromă, însă ai grijă, pentru că se ard ușor.

Piept de curcan cu vin alb, mirodenii și portocală

Între Crăciun și Revelion, toată lumea simte nevoia să mănânce preparate mai ușoare, dar festive.

TIMP DE PREPARARE
10 mins

TIMP DE GĂTIRE
1h 30 min

TIMP TOTAL
1h 40 min



PRODUCE
10 Porții

INGREDIENTE:

- un piept de curcan
- 3 lingurițe amestec mirodenii: coriandru, cimbru, oregano, rozmarin, boia dulce, cimbrisor
- 300 ml vin alb
- puțin ulei
- sare, după gust
- 2 portocale mici

MOD DE PREPARARE:

1. Tai pieptul în două bucăți pe care le ungi cu ulei, le freci cu sare, dar și cu mirodenii pentru o crustă frumoasă. Eu mi-am făcut propriul amestec din mirodeniile care îmi plac într-un borcănel mic.
2. Așezi bucățile de piept într-o tavă de ceramică în care ai pus un strat subțire de ulei. Adaugi vin alb, sucul de la o portocală și câteva felii de la altă portocală (pulpă).
3. Dai la cuptor, la foc mic, aprox o oră și jumătate, până se rumenește bine. Nu uita să întorci carnea, ca să se rumenească frumos pe ambele părți. Poți servi cu murături. Portocala rămasă se poate felia pentru decor.

Poftă Bună!

Filé de crap în aluat de bere, cu mămăligă

Filé de crap în aluat de bere, decorat cu roșii cherry, servit cu lămâie, portocală și mămăligă caldă.

TIMP DE PREPARARE
10 min

TIMP DE GĂTIRE
30 min

TIMP TOTAL
40 min



PRODUCE
4 Porții

INGREDIENTE:

- 2 filé de crap
- sare după gust
- 200 ml bere
- câteva felii de lămâie și de portocală,
- 150 g făină
- câteva roșii cherry pentru decor
- 1 ou
- aprox 1 litru apă, aprox 300 g mălai și o linguriță cu sare pentru mămăligă

MOD DE PREPARARE:

1. Prepari aluatul amestecând berea cu oul bătut și făina. Speli peștele, îl tai felii, îl sărezi și-l dai prin aluat. Aluatul trebuie să fie mai gros, ca să rămână pe pește.
 2. Îl prăjești, întâi cu pielea în jos, iar după ce prinde nuanță aurie, îl poți întoarce pe partea cealaltă. Între timp, pui la fierb apa cu sare pentru mămăligă. Când fierbe apa, adaugi mălaiul în ploaie, până capătă consistență, ținând cont totuși că la fierbere se îngroașă. Lași la fierb cam 20 minute (în funcție de timpul de fierbere se face mai subțire sau mai vârtoasă). Când începe să clocotească, amesteci energic unul-două minute și iei focul.
 3. Decorezi cu roșioare cherry. Servești cu lămâie și portocală, alături de mămăligă.
- Poftă Bună!



TARTE

- Tartă frangipane cu pere
- Tartă trandafir cu mere
- Tarte cu ciocolată, lămâie și coacăze
- Tartă cu căpșuni și cremă de vanilie și apă de trandafiri

25
CELE
mai bune
REȚETE



PRODUCE
12 Porții

Tartă frangipane cu pere

O tartă delicioasă ce reunește soarele de toamnă răsfrânt pe coaja perelor, dulceața lor delicată, aroma subtilă a migdalelor și bucuria unui aluat crocant, dar fraged în același timp.

INGREDIENTE:

Pentru aluatul de tartă

- 220 g făină pentru patiserie tip 550
- 110 g unt rece
- un praf de sare
- 2,5 ml îndulcitor
- 1 gălbenuș mare
- apă rece cât să lege aluatul (aprox 60 ml)

În plus

- făină pentru blatul de lucru

Pentru crema frangipane

- 100 g unt
- 5 ml îndulcitor
- un praf de sare
- 2 ouă mari
- 100 g migdale măcinate
- 2 linguri făină
- ½ linguriță apă de flori de portocal

Pentru stratul de fructe

- 3 pere
- gem de caise, după gust
- 1 lingură zahăr pentru decor

TIMP DE PREPARARE
50 minTIMP DE GĂTIRE
40 minTIMP TOTAL
1 h 30 min

MOD DE PREPARARE:

Aluatul de tartă:

1. Pui într-un bol încăpător făina, untul rece tăiat cubulețe și un praf de sare, amesteci și sfărâmi cu degetele. Adaugi îndulcitorul, gălbenușul și apă rece, cât să lege aluatul (eu am avut nevoie de 60 ml). Aluatul este sfărâmicios la început, așa că îl transferi pe blatul presărat cu făină și îl frământă puțin cât să obții un aluat pufos, omogen. Îl muți în bol și-l dai la frigider 30 de minute.

Crema frangipane:

2. Bați spumă albușurile cu un praf de sare și îndulcitorul. Când obții o spumă fermă, dai deoparte.
3. Amesteci separat untul cu gălbenușurile, apa de flori de portocal, adaugi și migdalele apoi încorporezi treptat albușurile bătute mai devreme. La urmă, adaugi făina, ținând cont de consistența cremei, care trebuie să fie pufoasă, nu densă.

Montare și coacere:

4. Mai departe, scoți aluatul din frigider, îl întinzi în foaie subțire și îl transferi într-o tavă de tartă cu hârtie de copt. Decupezi surplusul de aluat cu un cuțit. Din aluatul rămas poți face câteva decorațiuni, eu am făcut niște trandafiri. Înțepi aluatul, din loc în loc, cu o furculiță. Poți face și un model pe margine. Torni și nivelezi crema peste aluat. Nu ai nevoie de pesmet, la mine a fost ok, nu s-a înmuiat, a crescut și s-a copt perfect.
5. Speli perele și le tai felii subțiri, apoi le aranjezi frumos pe tartă. Presari zahăr, pentru un luciu frumos. Dai tava la cuptorul preîncălzit, mai întâi 30 de minute la foc mic, să se coacă bine înăuntru, apoi 10 minute la foc mediu, să se rumenească. Când o scoți din cuptor, o ungi cu gem de caise, pentru un luciu frumos.

Poftă Bună!

Tartă trandafir cu mere

PRODUCE
10 Porții

TIMP DE PREPARARE
40 min

TIMP DE GĂTIRE
35 min

TIMP TOTAL
1 h 15 min

Toamna este despre culori, arome, veselie, iubire... V-am adus o tartă delicioasă cu cremă de migdale și caju, decorată cu mere așezate astfel încât să formeze un trandafir și stropite cu apă de flori de trandafir. În loc de apă, la aluat am folosit cidru, pentru a fi în ton cu merele, pentru a sărbători toamna, dar și pentru un aluat mai fraged.

INGREDIENTE:

Pentru aluatul de tartă

- 200 g făină pentru patiserie tip 550
- 100 g unt/margarină (rece)
- un praf de sare
- 1 gălbenuș mare
- cidru cât să lege aluatul (aprox 60 ml)

În plus

- 40 g făină pentru blatul de lucru

Pentru cremă

- 100 g unt/margarină (la temperatura camerei)
- Un praf de sare
- 2 ouă mari + 1 albuș
- 60 g migdale măcinate
- 40 g nuci caju măcinate
- 1 lingură făină
- 2 plicuri (16 g) zahăr vanilat Bourbon

Pentru stratul de fructe

- 3 mere florina,
- 3 linguri apă
- 1 lingură zahăr pentru decor
- ½ linguriță apă de flori de trandafir

MOD DE PREPARARE:

Aluatul de tartă

1. Amesteci într-un bol făina de patiserie cu untul tăiat cubulețe și un praf de sare, cu mâinile sau cu o ustensilă pentru frământat. Este important ca untul să fie rece, pentru ca aluatul să fie fraged. Adugi gălbenușul și cidrul, cât să lege aluatul (eu am avut nevoie de 60 ml). De altfel, și cidrul va face ca aluatul să fie fraged. Nu ai nevoie de zahăr, pentru că ai cidrul care e dulce. Frământați aluatul (sfărâmicios la început) în bol sau pe blatul presărat cu puțină făină, cât să-i dai formă. Îl dai la frigider 15 minute.

Crema cu migdale și caju

2. Bați spumă albușurile cu un praf de sare și zahărul Bourbon și dai deoparte.
3. Separat, bați cu mixerul untul/margarina cu gălbenușurile. Este bine ca untul să fie la temperatura camerei, astfel încât crema să iasă spumoasă. Adugi migdalele și caju, apoi încorporezi treptat spuma de albușuri. La urmă, adaugi făina și amesteci.

Montare și coacere

4. Scoți aluatul din frigider, îl întinzi în foaie subțire și îl transferi într-o formă de tartă. Eu am folosit o tavă ceramică cu hârtie de copt pe fund, unsă cu grăsime și tapetată cu făină. Decupezi surplusul de aluat cu un cuțit. Torni și nivelezi crema peste aluat. Nu ai nevoie de pesmet.
5. Speli merele și le tai felii subțiri, apoi le aranjezi pe tartă sub forma unui trandafir. Într-un bol mic amesteci puțină apă cu zahăr și apa de flori de trandafir și umezești ușor merele cu o pensulă.
6. Dai tava la cuptorul preîncălzit, mai întâi 25 de minute la foc mic, să se coacă bine înăuntru, apoi 10 minute la foc mediu, să se rumenească.

Poftă Bună!




Tarte cu ciocolată, lămâie și coacăze

Tarte cu aluat crocant, cremă de lămâie și apă de flori de portocal, glazură de ciocolată, decorate cu coacăze roșii, acrișoare și tocmai bune pentru acest desert de vară.

 TIMP DE PREPARARE
25 min

 TIMP DE GĂTIRE
1 h 30 min

 TIMP TOTAL
1 h 55 min



 PRODUCE
4 Porții

INGREDIENTE:

Aluatul de tartă

- 95 g unt/margarină
- 190 g făină pentru patiserie tip 550
- un praf de sare
- 1 ou mare
- 2 linguri apă rece
- 100 g făină blatul de lucru

Crema de lămâie

- 200 ml lapte
- un praf de sare
- 3 ml îndulcitor
- 30 g făină albă
- ½ linguriță coajă rasă de lămâie
- ½ linguriță apă de flori de portocal
- 130 ml frișcă lichidă
- 45 g unt

Glazura de ciocolată

- 116 g cuvertură de ciocolată neagră
- 100 ml lapte
- 40 g unt

Decor

- coacăze roșii, după gust
- alune de pădure, după gust

MOD DE PREPARARE:

Aluatul de tartă

1. Amesteci, într-un vas încăpător, făina și untul rece, fărâmițându-le cu degetele. Adaugi oul și amesteci, adăugând puțină apă rece, cât să obții un aluat omogen. Transferi pe blatul de lucru presărat cu făină și frământă doar cât să-i dai formă. Nu prelucra aluatul prea mult, pentru a nu încălzi cu mâinile grăsimea din conținutul aluatului. Dai la frigider măcar o jumătate de oră sau peste noapte.
2. Scoți aluatul de la rece, îl întinzi în foaie subțirică, decupezi din el 4 cercuri, iar din restul de aluat pregătești fâșii pentru marginile tartelor. Le așezi într-o tavă pregătită cu hârtie de copt (mie mi-au încăput 2 forme într-o tavă) și dai la cuptorul preîncălzit, la foc mediu. Primele 15 minute coci tartele în orb (adică așezi câte o bucată de hârtie de copt pe tartă și umpli cu paste, bile ceramice sau orice greutate dorești), apoi încă 10 minute descoperite. Lași la răcit.

Crema de lămâie

3. Pui într-o crăticioară laptele cu un praf de sare, îndulcitorul și făina albă, coaja rasă de lămâie și apa de flori de portocal, fierbi pe foc mic până se îngroașă, amestecând cu un tel. Dai de pe foc, adaugi untul, amestecând până se topește și lași la răcit.
4. Bați cu mixerul frișca lichidă, mai moale, apoi o încorporezi treptat în crema de lămâie.

Glazura de ciocolată

5. Pui într-un ibric laptele, cuvertura de ciocolată

neagră și untul și fierbi pe foc mic, până se topește ciocolata, iar amestecul se îngroașă ușor. Dai de pe foc, lași la răcit.

Montare și decor

6. Umpli tartele cu crema de lămâie, nivelând cu o spatulă.

Adaugi glazura de ciocolată răcită suficient cât să o poți turna (nu foarte rece, pentru că începe să se închege).

7. Decorezi cu coacăze roșii sau orice fructe de sezon, mai acrișoare, de preferat, dar și cu alune de pădure și flori din crema de lămâie rămase. Dai la frigider până la servire.

Poftă Bună!

Tartă cu căpșuni și cremă de vanilie și apă de trandafiri

Azi împărtășesc cu voi rețeta unei tarte delicioase – o simfonie de arome. Pentru blat am folosit făină specială pentru patiserie (tarte, biscuiți, foietaje) tip 550, de care am fost foarte mulțumită, când am văzut ce textură și gust are blatul, deja m-a inspirat pentru viitoare rețete. Pentru cremă am folosit vanilie și apă din flori de trandafiri, apoi am decorat cu ornamente din aluatul rămas, precum și căpșuni aromate, câteva linii de ciocolată și flori de frișcă.

 TIMP DE PREPARARE
30 min

 TIMP DE GĂTIRE
2 h

 TIMP TOTAL
2 h 30 min



 PRODUCE
12 Porții

INGREDIENTE:

Pentru blatul de tartă

- 100 g unt rece Covalact 65% grăsime
- 200 g făină 550 (pentru patiserie)
- un praf de sare
- 1 ou
- 3 linguri apă rece
- 2 linguri zeamă de lămâie

Pentru cremă

- 2 gălbenușuri
- 200 ml lapte
- un praf de sare
- 1 lingură cu vârf (26 g) făină
- 5 g pudră de vanilie Bourbon
- 1,5 linguriță apă din flori de trandafiri
- 40 g unt Covalact 65% grăsime
- 100 ml frișcă lichidă

În plus

- o lingură de unt pentru uns forma
- 30 g făină pentru blatul de lucru

Pentru decor

- căpșuni proaspete, după gust
- 100 ml frișcă lichidă
- 20 g cuvertură de ciocolată neagră
- suc de la salata de sfeclă roșie, după gust
- un vârf linguriță colorant natural pudră verde,
- 1 linguriță apă fierbinte,
- perle de zahăr

MOD DE PREPARARE:

Blatul de tartă

1. Cerni făina într-un bol, adaugi untul rece, apoi amesteci cele două ingrediente, fărâmițându-le cu degetele. Adaugi un praf de sare, zeama de lămâie, oul, apa rece, amestecând. Frământați

puțin, până capătă forma unui bloc, acoperi cu folie și dai la frigider 30 de minute.

Întinzi aluatul în foaie subțire pe blatul de lucru presărat cu puțină (aprox 30 g) făină. Transferi aluatul cu ajutorul sucitorului într-o tavă de tartă unsă cu unt (eu am pus pe fundul tăvii și o hârtie mică de copt, doar pentru mai multă siguranță, nu e obligatoriu).

2. Înțepi aluatul cu o furculiță din loc în loc și îndepărtezi surplusul de cocă.
3. Coci tarta pentru 15 minute, la foc mic, în orb, adică așezi peste ea o foaie de copt cu o greutate, eu am folosit paste, dar se pot folosi mărgelile ceramice, orez, fasole sau ce dorești. Apoi îndepărtezi greutatea și mai coci blatul încă 10-15 minute, la foc mediu, să se rumenească ușor. Când este gata, o scoți din cuptor și se lasă la răcit în formă.
4. Pentru că mie mi-a rămas puțin aluat, am pregătit și niște ornamente: flori și frunzulițe. Acestea se pot lăsa albe sau se pot colora cu suc de la salata de sfeclă roșie sau colorant natural pudră verde, dizolvat în apă fierbinte. Aceste ornamente se coc doar câteva minute (7-8 minute), stai cu ochii pe ele.

Crema

5. Amesteci, într-o crăticioară, gălbenușurile cu laptele și un praf de sare, cu un tel. Adaugi făina, vanilia și apă din flori de trandafiri. Fierbi amestecul pe foc mic, până se îngroașă ca o budincă (aprox 5 minute). Stingi focul, adaugi untul, amestecând bine. Transferi într-un bol, acoperi cu folie alimentară și dai la frigider, să se răcească bine (aprox 15 minute). După aceea, adaugi în cremă frișca lichidă și bați cu mixerul aprox 1 minut, până capătă acea consistență cremoasă, fină.

Montare și decor

6. După ce s-a răcit tarta, o scoți din formă și o muți pe un platou. O umpli cu cremă. Dai la frigider cât pregătești decorul.
7. Speli căpșunile și le zvânți pe un prosop de hârtie. Topești ciocolata pe baie de abur și umple cu ea

un poș pentru ciocolată.

Bați frișca lichidă, până devine consistentă și mătăsoasă.

8. Scoți tarta de la frigider și o decorezi cu: linii de ciocolată, flori de frișcă, ornamentele din aluat, pictate, căpșuni și perluțe. Mai trasezi câteva linii de ciocolată.
9. Dai tarta la frigider până la servire.

Poftă Bună!





PRĂJITURI ȘI DULCIURI

- Prăjitură Cireșica
- Prăjitură Trio cu zmeură
- Mucenici muntenești
- Cozonac Pascal
- Poale-n brâu
- Dulceață de struguri albi cu whisky

25
CELE
mai bune
REȚETE

Prăjitură Cireșica

PRODUCE
24 PorțiiTIMP DE PREPARARE
2 h 30 minTIMP DE GĂTIRE
30 minTIMP TOTAL
3 h

Prăjitură cu pandișpan cu cafea, sirop și dulceață de cireșe, cremă de vanilie, glazură de ciocolată și cremă ganache.

INGREDIENTE:

Pentru pandișpan

- 5 ouă
- un vârf de linguriță sare
- 5 linguri zahăr
- 1 ceșcuță ulei (135 ml)
- 1 lingură zeamă de lămâie
- 1 lingură cafea măcinată (8 g)
- 6 linguri de făină (140 g)
- un plic praf de copt

Pentru crema de vanilie

- 2 gălbenușuri
- 200 ml lapte
- 3 linguri zahăr
- 2 linguri făină
- 1 linguriță esență de vanilie
- 50 g unt
- 100 ml frișcă bătută

Pentru crema ganache

- 200 ml frișcă lichidă
- o tabletă ciocolată cu lapte Kandia (80 g)

Pentru glazura de ciocolată

- o lingură lapte
- o tabletă ciocolată cu lapte Kandia (80 g)

În plus

- dulceață de cireșe
- 2 linguri sirop de cireșe
- 2 pahare apă minerală

MOD DE PREPARARE:

Pandișpanul

1. Bați spumă cu mixerul albușurile cu un praf de sare, zahărul și zeama de lămâie, adaugi treptat gălbenușurile, uleiul, cafeaua, făina și praful de copt, omogenizând. Torni compoziția într-o tavă cu foaie de copt, dai la cuptorul preîncălzit aprox 30 de minute, la foc potrivit. Lași la răcit.

Crema de vanilie

2. Într-o crăticioară, amesteci cu un tel gălbenușurile cu zahărul și făina, turnând laptele cald în fir subțire. Pui crăticioara pe foc mic și fierbi până se îngroașă. Dai de pe foc, pui untul și esența de vanilie, amesteci bine și lași la răcit. Pentru a ieși mai fină, poți adăuga (doar după ce s-a răcit bine) și frișca bătută în prealabil.

Siropul

3. Poți pregăti siropul obișnuit sau poți prepara un sirop de cireșe: pregătești 2 pahare cu apă minerală și dizolvi în fiecare puțin sirop de cireșe.

Montare

4. Tai pandișpanul în două foi, însiropezi folosind câte un pahar cu sirop la fiecare foaie. Adaugi crema de vanilie peste baza pandișpanului, pui din loc în loc cireșe din dulceață și adaugi capacul, apoi pregătești glazura.

Glazura de ciocolată

5. Încălzești laptele, adaugi ciocolata ruptă în bucățele, o pui înapoi pe foc mic, însă cu mare grijă ca să nu o arzi: pentru maxim 30 de secunde, amesteci rapid, apoi dai de pe foc. Sau o poți topi pe baie de abur. O lași doar un pic să se răcească, apoi o torni peste pandișpan, nivelând cu o spatulă. O lași un pic să se răcească la temperatura camerei, apoi o dai la frigider să se închege.

Crema ganache

6. Încălzești frișca lichidă într-o crăticioară, atât cât să te frigă la deget, nu o fierbe, o dai de pe foc, adaugi ciocolata ruptă în bucățele și amesteci bine să se topească ciocolata. Vei obține o compoziție lichidă pe care o lași la răcit mai întâi vreo 10 minute pe masă, la temperatura camerei, apoi o dai la frigider încă 10 minute să se răcească bine. Apoi o bați cu mixerul așa cum faci cu frișca, în mod obișnuit, până devine cremoasă și consistentă. Are o aromă intensă și este grozavă la decorat.

Decor

7. La final, tai prăjitura în pătrate, ornezi cu crema ganache și decorezi pe fiecare cu o cireașa din dulceață.

Poftă Bună!



Prăjitură Trio cu zmeură

PRODUCE
12 Porții

TIMP DE PREPARARE
1 h 30 min

TIMP DE GĂTIRE
40 min

TIMP TOTAL
2 h 10 min

Dacă dorești un desert elegant, poți opta pentru o prăjitură cu două foi de pandișpan și trei straturi în dégradé: sos de zmeură, cremă de zmeură, cremă albă. Pentru o notă finală, am adăugat și alune de pădure și fistic mărunțite împreună, la râșniță și presărate între straturile de cremă. I-au dat un gust complex, bogat, foarte interesant.

INGREDIENTE:

Sosul de zmeură

- 500 g zmeură
- 2 linguri îndulcitor pudră

Foile

- 8 ouă S
- 115 g făină
- 5 ml îndulcitor lichid
- 120 ml ulei
- o linguriță coajă de lămâie
- o lingură migdale măcinate
- un plic praf de copt

Cremele

- 200 g cremă mascarpone
- 250 ml frișcă lichidă
- 10 g zahăr vanilat Bourbon

În plus

- 30 g alune de pădure
- 30 g fistic nesărat

Glazura de ciocolată

- 50 g ciocolată neagră pentru cofetărie

- 50 g ciocolată cu lapte
- 3 linguri lapte
- 50 g unt

Decor

- 50 ml frișcă lichidă

MOD DE PREPARARE:

Sosul de zmeură

1. Fierbi pe foc mic 500 g zmeură spălată delicat împreună cu 2 linguri îndulcitor pudră, până a scăzut un pic, apoi pasezi cu blenderul și strecuri. Sosul obținut este mai mult decât suficient, eu am folosit doar 170 ml pentru această prăjitură, iar restul la alt desert.

Foile

2. Bați albușurile spumă, cu mixerul, adaugi îndulcitorul, apoi gălbenușurile și uleiul. Adaugi și făina, migdalele și praful de copt, amestecând acum cu o spatulă, cu mișcări delicate, pentru a nu desumfla compoziția. Coci două foi într-o formă de copt 23x25 cm, pregătită cu foaie de copt.

Cremele

3. Amesteci crema mascarpone cu mixerul, adaugi frișca lichidă și continui amestecarea până devine cremoasă. Jumătate din această compoziție o amesteci împreună cu 50 ml sos de zmeură (sau după gust), pentru crema de zmeură, iar cealaltă jumătate o lași albă, adăugând doar zahărul Bourbon și omogenizând.

Montare

4. Pe o tavă așezi prima foaie de pandișpan, apoi întinzi un strat subțire de sos de zmeură (120 ml). Folosind un inel detașabil și spatule, întinzi și nivelezi frumos crema de zmeură, apoi presari fisticul și alunele de pădure mărunțite împreună, la râșnița de cafea. Întinzi și crema albă. Vei obține dégradouri frumoase. Apoi așezi cu grijă a doua foaie de pandișpan. Dai la frigider.

Glazura de ciocolată

5. Într-un vas aflat pe baie de aburi pui: ciocolata

neagră, ciocolata cu lapte, untul și laptele, amestecând când și când, până se topesc ciocolatele și se omogenizează.

6. Lași un pic la răcorit, apoi scoți prăjitura și torni glazura. Dai înapoi la frigider, să se întărească un pic.

Decor

7. Bați puțină frișcă lichidă, umpli un poș și, folosind un dui foarte subțire, scoți prăjitura de la rece și o decorezi prăjitura.
8. Dai la frigider din nou, până la servire.

Poftă Bună!



PRODUCE
10 Porții

Mucenici muntenești

Iubesc mucenicii muntenești. Aceasta e o masă tradițională românească, de 9 Martie, la noi în Muntenia.

E o tradiție de familie pe care o păstrăm și la care ținem. Îmi mai place faptul că acest preparat ne reunește pe toți la masă și fiecare își garnisește desertul cu mirodeniile preferate.

 TIMP DE PREPARARE
40 min

 TIMP DE GĂTIRE
24 h

 TIMP TOTAL
24h 40 min

INGREDIENTE:

- 1 pahar apă caldă
- 1 linguriță sare
- 1 lingură zahăr
- făină cât cuprinde
- Se servesc cu: zahăr, coajă rasă de lămâie, scorțișoară, esență de rom, coajă de portocală și nucă măcinată

MOD DE PREPARARE:

1. Într-un vas amesteci puțină făină cu zahărul și sarea,

apoi faci un spațiu în mijloc, în care torni apa caldă (nu fierbinte!). Amesteci bine cu mâinile și adaugi din când în când făină, frământând bine până obții un aluat elastic și bun de întins.

2. Presari făină pe masa de lucru și întinzi aluatul într-o foaie subțire. Tai/decupezi mucenicii cu forma specială pentru mucenici și îi așezi pe o tavă în care ai presărat făină.
3. Lași la uscat 24 de ore.
4. A doua zi, pui apa la fiert într-o oală de 4 litri, iar când fierbe apa, adaugi mucenicii și dai focul mic. Fierbi pentru 40-50 de minute. Apoi, într-o cană, amesteci 2 linguri de făină cu apă și pui prin strecurătoare peste mucenicii care fierb. Când aceștia se ridică la suprafață, sunt gata.
5. Îi servești calzi, decorând cu: un vârf de cuțit de coajă rasă de lămâie, 2 linguri de zahăr, un vârf de cuțit de scorțișoară, o linguriță de rom și 2 linguri rase de nucă măcinată. Poți adăuga și puțină coajă de portocală ținută în zahăr la borcan.

Poftă Bună!

Cozonac Pascal

PRODUCE
12 Porții

TIMP DE PREPARARE
2 h 50 min

TIMP DE GĂTIRE
50 min

TIMP TOTAL
3 h 40 min

Cozonac cu nuci, cacao și mirodenii.

INGREDIENTE:

Pentru aluat

- 25 g drojdie proaspătă
- 3 ouă
- 640 g făină
- 300 ml lapte cald
- 30 ml apă caldă
- 1 linguriță sare
- 1 lingură zahăr
- 60 ml ulei

Pentru umplut

- 4 linguri zahăr
- 4 linguri cacao neagră
- 2 linguri de nucă măcinată
- o linguriță coajă de mandarină (ținută în zahăr la borcan)
- o linguriță coajă de lămâie (ținută în zahăr la borcan) stafide, după gust
- rahat (de trandafiri și de lămâie am avut eu) tăiat cubulețe

În plus

- aprox 4 linguri ulei (pentru uns și întins aluatul)
- 1 ou și 1 lingură lapte pentru uns înainte de copt



MOD DE PREPARARE:

1. Sfărâmițezi drojdia și o dizolvi în puțină apă caldă. Adugi puțină făină la început, amesteci, după care adaugi ouăle, laptele, sarea, încorporând făina treptat. Frământăți, adăugând la nevoie ulei, câte puțin, până devine consistent, bine legat, dar mai moale, nu vârtos. Ungi aluatul cu puțin ulei (maxim o lingură), îl acoperi cu folie alimentară și îl lași la crescut până își dublează volumul, într-un loc ferit de curenți de aer.
2. Răstorni aluatul pe masa unsă cu ulei (aprox 3 linguri) și împarți aluatul în două părți. Întinzi prima foaie, nici prea groasă, nici prea subțire, pentru a-i mări suprafața, cu mâinile pentru a nu scoate aerul din aluat. Presari din amestecul de mirodenii, apoi rulezi aluatul. Procedezi la fel și cu celălalt aluat, presari restul de amestec pentru umplutură și rulezi.
3. Așezi rulourile unul lângă celălalt, răsucindu-le unul peste altul, cu grijă, să nu le rupi. Transferi cozonacul (hotărât și fără frică) într-o tavă cu foaie de copt, ținând cont ca hârtia să fie ceva mai înălțicuță pe laterale.
4. Lași cozonacul la crescut în tavă, până ce depășește tava (aprox 30 min). Ungi cu ou amestecat cu puțin lapte. Dai la cuptorul preîncălzit, la foc mic, 50 de minute sau până se rumenește frumos. După ce îl scoți din cuptor, îl acoperi cu un prosop de bucătărie, iar când se răcește, îl poți felia.

Notă: eu am folosit la umplutură coajă de mandarină, respectiv coajă de lămâie, rase și ținute cu zahăr și zahăr vanilat Bourbon (sau semințe de vanilie), având anumite proprietăți: se înmoaie și au un parfum anume, o aromă intensă, dacă au stat minim o săptămână în borcane, la frigider. Se păstrează numai la frigider. Atenție, coaja de mandarină (respectiv lămâie) ținută în zahăr nu este totuna cu coaja de mandarină (respectiv lămâie) confiată, care presupune pregătirea termică în sirop de zahăr.

Paște Fericit, cu liniște sufletească și speranță!



Cozonac Pascal



Poale-n brâu

Poale-n brâu

PRODUCE
20 Porții

TIMP DE PREPARARE
1h 20 min

TIMP DE GĂTIRE
20-25 min

TIMP TOTAL
1 h 40-45 min

Ce-ar fi mai bun într-o duminică ploioasă decât niște plăcinte cu urdă, pufoase și gustoase, pudrate cu zahăr?

INGREDIENTE:

Aluat

- 25 g drojdie proaspătă
- 2 ouă
- 2 linguri zahăr
- 250 ml lapte cald
- 50 g unt la temperatura camerei
- 1 linguriță rasă cu sare
- 500 g făină (+100g pentru presărat pe masă)
- aprox 60 ml ulei pentru frământat

Pentru crema de brânză

- 300 g urdă
- 1 lingură smântână
- 2 linguri zahăr
- 2 linguri zahăr pudră vanilat de casă
- 1 ou + 1 albuș
- stafide
- coajă de lămâie

În plus

- 1 gălbenuș cu puțin lapte pentru uns

MOD DE PREPARARE:

1. Sfărâmi drojdia și o dizolv în puțin lapte cald cu zahărul, adaugi apoi ouăle, restul de lapte, untul și sare. Amesteci, adăugând făina până când aluatul devine consistent. Frământăți, adăugând uleiul puțin câte puțin.

2. Acoperi cu folie și lași la crescut până își dublează volumul (o oră).
3. Pentru umplutură: dai urda pe răzătoare, o amesteci împreună cu un ou și un albuș bătute înainte într-o ceșcuță, apoi cu smântâna, zahărul, zahărul pudră vanilat de casă (eu mi-l fac în casă dând zahărul la râșniță până iese fin și-l amestec cu zahăr Bourbon sau o păstaie de vanilie mărunțită și ea).
4. Împarți aluatul în două părți, pentru a lucra mai ușor. Presari făină pe masa de lucru. Întinzi primul aluat în foaie potrivită ca grosime. Tai pătrate, adaugi puțină umplutură, presari stafide și coajă de lămâie. Ungi marginile cu gălbenuș de ou bătut cu puțin lapte și împătorești, aducând împreună colțurile opuse, lipindu-le tot cu gălbenuș cu lapte, să nu se desfacă la copt. Ungi și pe deasupra și transferi într-o tavă pregătită cu foaie de copt.
5. Pregătești la fel și al doilea aluat. Dai tava la cuptorul preîncălzit, la foc mediu cam 5 minute, ca să se umfle, apoi dai focul mic, pentru a se coace bine și înăuntru și lași până se rumenesc bine (aprox 20 de minute).

Eu am obținut 3 tăvi.


Poftă Bună!



PRODUCE
1 Porție

Dulceață de struguri albi cu whisky

Pentru această dulceață am ales un soi de struguri albi fără semințe. Pentru un gust deosebit, am ales să folosesc și whisky, nu mult, doar un pic, atât cât să-i pună în evidență personalitatea. Astfel că am fost foarte încântată de dulceața obținută, iar acum o păstrez pentru ocazii speciale.

 TIMP DE PREPARARE
1 h 10 min TIMP DE GĂTIRE
50 min TIMP TOTAL
2 h

INGREDIENTE:

- 925 g struguri albi fără semințe
- 300 g zahăr
- 225 ml apă
- 40 ml whisky

MOD DE PREPARARE:

1. Pui la fiert apa cu zahărul într-o cratiță, fără să amesteci în ele.
2. Speli strugurii și desprinzi boabele de pe ciorchini.

3. Când siropul începe să se lege, adaugi peste sirop boabele de struguri. Faci focul mic și amesteci mai des. Culegi spuma formată, dacă este nevoie, eu nu am prea avut spumă.
4. Fierbi aprox 30 de minute, până scade un pic, iar dulceața este legată.
5. Lași la răcit. Adaugi whisky, lași la infuzat la rece pentru o oră, va căpăta și o nuanță frumoasă, după care pui dulceața din nou la fiert, pe foc mic, pentru aprox 15 minute. Lași la răcit, apoi torni în borcane și etichetezi.

Poftă Bună!





TORTURI

- Tort 8 Martie, cu nucă, stracciatella, frișcă și căpșuni
- Tort cu fructe de pădure, pere și smochine
- Tort de ciocolată și cafea cu glazură oglindă
- Tort cu trandafiri, nuci și caramel
- Tort Saint Honoré
- Tort Elena
- Tort cu mure și zmeură

25
CELE
mai bune
REȚETE

Tort 8 Martie, cu nucă, stracciatella, frișcă și căpșuni

PRODUCE
15 PorțiiTIMP DE PREPARARE
27 minTIMP DE GĂTIRE
2 hTIMP TOTAL
2 h 27min

Un tort delicat, feminin, cu blat de nucă, cremă stracciatella frișcă, multă frișcă.

INGREDIENTE:

Pentru blat

- 6 ouă M + 1 albuș
- un praf de sare
- 5 ml îndulcitor
- 100 ml ulei
- 55 ml apă rece
- 5 g vanilie Bourbon pudră
- 40 g nucă măcinată
- 170 g făină
- 10 g praf de copt

Pentru sirop

- 300 ml apă
- 5 ml îndulcitor
- 1 linguriță esență de rom
- 1 linguriță coajă de portocală

Pentru crema stracciatella

- 200 ml frișcă lichidă
- 250 g cremă mascarpone
- 50 g ciocolată cu lapte

- 50 g cuvertură de ciocolată neagră

Pentru decor

- 300 ml frișcă lichidă
- 200 g căpșuni
- 20 g cuvertură de ciocolată neagră
- 20 g unt
- 20 ml lapte

MOD DE PREPARARE:

Blatul

1. Bați spumă albușurile cu un praf de sare și îndulcitorul. Adaugi, pe rând, gălbenușurile, uleiul, apa rece și vanilia pudră, omogenizând. De obicei, la blatul cu nucă pun 7 linguri cu nucă și 2 cu făină, însă de data aceasta l-am vrut mai ușor (cu o aromă delicată de nucă), așa că am pus 2 linguri cu nucă și aprox 7 cu făină. Pentru a nu avea dubii cu privire la cât înseamnă o lingură, am specificat exact gramajele la lista cu ingrediente. Adaugi așadar făina, nuca și praful de copt și menționez că se poate amesteca tot cu mixerul, păstrându-i volumul pufos, dacă amestecând ușor și la viteză mică și omogenizezi după fiecare lingură de ingredient uscat adăugată. Torni într-o formă de copt pregătită cu hârtie de copt și coci aprox 27 de minute, la foc potrivit.

Siropul

2. Fierbi apa cu îndulcitorul și coaja de portocală într-un ibric aflat pe foc mic, aprox 5 minute, dai de pe foc, lași la răcit și apoi adaugi esența de rom. Eu am observat că esențele difuzează mai bine în lichid rece.

Crema stracciatella

3. Bați cu mixerul crema mascarpone și frișca lichidă și adaugi cele două feluri de ciocolată date pe răzătoare, amestecând cu o spatulă sau cu o lingură.

Montare și decor

4. Tai blatul în 3 foi și le însiropezi. Distribuie uniform crema. Bați frișca lichidă, până devine pufoasă, ușor moale. Îmbraci tortul în frișcă. Apoi restul de frișcă o mai bați ușor până capătă consistența necesară florilor, însă atenție să nu o faci vârtoasă. Ornezi tortul cu flori, iar pe margini, cu încrețituri. Speli căpșunile și le zvânți pe un șervet de hârtie, le tai în jumătăți și decorezi tortul. Într-un ibric, pui cuvertura de ciocolată neagră, untul și laptele, fierbi pe foc mic, amestecând până se omogenizează și se îngroașă ușor. Dai glazura deoparte, lași la răcit 2-3 minute, apoi picuri peste tort. Dai la frigider până la servire.

Sfat: dacă ai bătut prea tare frișca și a devenit vârtoasă, o poți drege cu puțin lapte rece.



Tort cu fructe de pădure, pere și smochine



TIMP DE PREPARARE
3 h

TIMP DE GĂTIRE
25-30 min

TIMP TOTAL
3 h 25-30 min

Un tort feminin și elegant cu 2 foi cu nucă, 2 foi roșii, cremă de zmeură, cremă de mure, cremă de afine, la final îmbrăcat în culori vesele și decorat cu pere poșate în sirop cu vin și smochine.

INGREDIENTE:

Pentru blaturi

- 5 ouă mari + 2 albușuri,
 - un praf de sare,
 - 5 ml îndulcitor,
 - ½ linguriță apă de flori de portocal
 - 3 linguri făină,
 - 5 linguri nucă măcinată,
 - 5 g praf de copt,
 - 1 linguriță cacao,
 - un vârf de cuțit colorant alimentar gel roșu
- un praf de sare
 - 300 ml lapte
 - 2 linguri făină
 - un vârf de cuțit pudră de vanilie Bourbon
 - 40 g unt
 - 100 ml frișcă lichidă
 - 2 lingurițe gem de zmeură
 - 2 lingurițe gem de mure
 - 2 lingurițe gem de afine

- 2 lingurițe zahăr brun Demerara
- 1 pară Santa Maria
- 1 măr

Pentru decor

- 300 ml frișcă lichidă
- 250 g cremă mascarpone
- un vârf de cuțit colorant alimentar gel piersică
- un vârf de cuțit colorant alimentar gel roșu
- 1/2 linguriță turmeric dizolvat într-o linguriță de apă fierbinte
- confetti de zahăr
- 3 smochine
- para din sirop, mărunțită

Pentru creme

- 2 gălbenușuri

Pentru sirop

- 300 ml apă
- 100 ml vin alb

MOD DE PREPARARE:

Blaturile

1. Bați spumă albușurile cu un praf de sare, îndulcitorul și apa de flori de portocal, adaugi treptat gălbenușurile, praful de copt, nuca măcinată și făina. Separi compoziția în două vase: jumătate rămâne cu nucă, jumătate o amesteci împreună cu colorantul roșu și cacaoa.

Torni aluaturile în două forme rotunde, de același diametru, pregătite cu hârtie de copt.

Dai la cuptorul preîncăzit, la foc mediu, până trec testul scobitorii. Eu am copt blatul cu nucă 25 minute, iar cel roșu a avut nevoie de 30 de minute.

Lași la răcit.

Siropul

2. Se pun la fiert apa, vinul și zahărul brun. Când fierbe, adaugi fructele spălate și se lasă să fiarbă până când fructele se pătrund (dar să nu se înmoaie). Se dă de pe foc și se lasă la răcit. Para se scoate, se decojește și se taie cuburi mici.

Cremele

3. Mai întâi pregătești o bază de vanilie: amesteci pe foc mic, cu un tel, gălbenușurile cu sarea, făina, vanilia și laptele. Eu nu am pus deloc zahăr pentru că voi folosi, mai departe, frișcă și gemuri. Când s-a îngroșat ca o budincă, dai de pe foc, încorporezi untul. După ce s-a răcit, adaugi frișca bătută mai moale.

Împarți crema în 3 boluri, amestecând cu gemul de zmeură, gemul de mure, respectiv de afine.

Montare și decor

4. Tai fiecare blat în două foi și însiropezi. Montezi tortul alternând blaturile colorate cu cremele, astfel: blat cu nucă, cremă de zmeură, blat roșu, crema de mure, blat cu nucă, crema de afine și blatul roșu. Nu uita să adăugi cuburile de pară pe cremă și să le presezi ușor cu degetele în cremă. Dai la frigider 30 de minute.
5. Bați frișca lichidă împreună cu crema mascarpone, apoi crema obținută o împarți în mai multe boluri, în funcție de câte culori dorești să folosești: alb, piersică, roșu și galben (pentru galben am folosit turmericul dizolvat în apă fierbinte).

Îmbraci tortul în cremele colorate, decorezi cu flori, confetti, smochine și cuburi de pară (cea din sirop). Dai la rece până la servire.

Opțional: pentru urare, adaugi puțină cacao în cremă și scrii urarea cu poșul.

Poftă Bună!



Tort de ciocolată și cafea cu glazură oglindă



TIMP DE PREPARARE
4 h

TIMP DE GĂTIRE
20-25 min

TIMP TOTAL
4 h 20-25 min

Tort cu două foi de pandișpan (una albă, alta neagră), un strat de pișcoturi, cremă de mascarpone cu cafea, cremă de ciocolată albă, glazură oglindă din ciocolată, decorată cu fluturași de ciocolată făcuți de mine. Ai mei au fost foarte încântați de tort, le-au plăcut mult cremele, glazura dar și felul cum se reflectă fluturașii.

INGREDIENTE:

Pentru foile de blat

- 4 ouă
- 115 g făină
- 3 linguri zahăr
- 150 ml ulei
- 4 linguri apă fierbinte
- un praf de sare
- 8 g praf de copt
- în plus: o lingură cu vârf de cacao pentru foaia de cacao,
- 7 pișcoturi pentru stratul de mijloc

Pentru crema de mascarpone și cafea

- 250 g mascarpone
- 150 g smântână 30% grăsime
- 2 linguri zahăr pudră vanilat
- 1 linguriță rasă cafea măcinată
- o jumătate de linguriță (2 g) cafea solubilă

Pentru crema de ciocolată albă

- 150 g smântână 30% grăsime
- 100 g ciocolată albă

Pentru însiropat

- 250 ml apă
- 2 lingurițe cafea solubilă

Pentru glazura oglindă

- 100 g zahăr
- 80 ml apă
- 100 ml lapte condensat
- 180 g ciocolată mix (cu lapte și neagră)
- 9 g gelatină hidratată în 50 ml apă rece

Pentru decor

- 50 g ciocolată albă + 30 g ciocolată neagră pentru decorațiuni
- perle de zahăr

MOD DE PREPARARE:

Decorațiunile

1. Topești ciocolata albă și neagră, în vase separate, la bain-marie, le răcești, le torni în poșuri. Desenezi din ciocolată cercuri, bănuți și fluturi pe hârtie de copt, te poți ajuta de șabloane puse sub hârtia de copt. Nu uita să le sprijini pe o coală îndoită, pentru ca aripile să se usuce arcuite. Dai la frigider până la utilizare. Eventual le poți pregăti cu o zi înainte, să se închege bine.

Foile de blat

2. Bați spumă, cu mixerul, albușurile cu un praf de sare, adaugi pe rând zahărul, gălbenușurile, uleiul, apa. Apoi adaugi praful de copt și făina, amestecând ușor cu o spatulă, omogenizând. Jumătate din compoziție o amesteci bine cu cacaoa, cealaltă jumătate rămâne albă. Torni cele două aluaturi în forme de copt rotunde, pregătite cu foaie de copt și le coc, pe rând, la cuptorul preîncălzit, la foc mic, până trec testul scobitorii. Lași la răcit.

Crema de mascarpone și cafea

3. Bați cu mixerul smântâna, încorporezi mascarponele și zahărul pudră vanilat, cafeaua măcinată și cea solubilă, amestecând până devine cremoasă și fină.

Crema de ciocolată albă

4. Topești ciocolata albă pe baie de abur, lași la răcit, amesteci împreună cu smântâna.

Pentru însiropat

5. Pregătești o cafea slabă din apă și cafea solubilă, fără zahăr. Lași la răcit.

Montare

6. Însiropezi delicat foaia albă, apoi întinzi peste ea o treime din crema de mascarpone, adaugi pișcoturile înmuiate ușor în cafea, mai adaugi o treime din crema de mascarpone, apoi foaia de cacao, însiropată de asemenea. Îmbraci tortul în crema rămasă, apoi dai la frigider 10 minute.

Scoți tortul de la rece și îl îmbraci în crema de ciocolată albă, din care dai deoparte două linguri pentru decor (pentru floricelele pe care se sprijină cercurile). Dai din nou la frigider până e gata glazura.

Glazura oglindă

7. Pui gelatina la hidratat în apă rece.
8. Pui, într-o crăticioară, zahărul cu apa și laptele condensat, fierbi un pic până se dizolvă zahărul. Apoi torni amestecul într-un vas în care ai mărunțit cele două feluri de ciocolată. Amesteci bine, să se topească ciocolata. Când temperatura scade sub 55 de grade, adaugi gelatina hidratată și amesteci bine. Strecori de câteva ori pentru că rămân bucățele de ciocolată netopite sau cocoloașe de la gelatină.
9. Nu o turna lichidă (are acum aprox. 35 de grade), pentru că se va prelinge pe tot tortul. Las-o bine la răcit, astfel încât să devină vâscoasă (consistența trebuie să fie ca a mierii.)

Dacă ți se îngroașă prea tare glazura, aceasta se poate încălzi pe baie de abur înapoi până la 35 de grade și apoi iar răcită dar numai atât cât să devină ușor vâscoasă.

10. Scoți tortul de la rece, îl așezi pe un suport (eu am folosit o cupă de înghețată cu picior) aflat într-o tavă (eu am folosit o tavă de tartă), apoi torni glazura peste tort. Dacă nu a avut consistența care trebuia de prima dată, nu te speria, excesul de glazură care cade în tavă se poate folosi din nou: îl strângi într-un pahar, îl lași să se mai îngroașe, apoi îl torni din nou peste tort. Eu l-am turnat de 3 ori, până a căpătat aspectul pe care-l doream. Nu se nivelează cu spatula, pentru că lasă urme. Pe măsură ce se răcește, glazura se îngroașă. Capătă un luciu frumos.

Decor

11. Faci floricele din crema rămasă, așezi cercurile, apoi fluturii și bănușii. Eu am adăugat și perle de zahăr din comerț.

Trebuie să stea mai multe ore la rece până la servire, pentru a se încheaga bine glazura.

Poftă Bună!





Tort cu trandafiri, nuci și caramel

PRODUCE
12 PorțiiTIMP DE PREPARARE
30 minTIMP DE GĂTIRE
3 hTIMP TOTAL
3 h 30 min

Tort cu 3 blaturi cu diferite nuci (unul cu nuci, al doilea cu nuci caju, al treilea cu nuci pecan), cremă ganache, sos de caramel și l-am decorat cu trandafiri și zmeură (ce bine că am dat din timp la congelator o casoletă cu fructe pentru torturile din toamnă). În mijlocul trandafirilor, am decorat cu o inimă din boboci de trandafiri roșii.

INGREDIENTE:

Pentru blaturi

- 6 ouă L,
- un praf de sare,
- 5 ml îndulcitor lichid,
- 6 g praf de copt,

În plus

Pentru blatul cu nuci

- 27 g făină,
- 40 g nuci măcinate,

Pentru blatul cu nuci pecan

- 27 g făină,
- 40 g nuci pecan măcinate,

Pentru blatul cu nuci caju

- 27 g făină
- 40 g nuci caju măcinate

Pentru sirop

- 400 ml apă
- 1 linguriță coajă de portocală
- câteva boabe de struguri

Pentru crema ganache

- 280 ml frișcă lichidă
- 130 g cuvertură de ciocolată neagră

Pentru sosul caramel

- 6 linguri zahăr
- 4 linguri apă
- 50 g unt
- 200 ml smântână de gătit 20% grăsime
- 1 lingură amidon alimentar din porumb

Pentru ornat

- 300 ml frișcă lichidă,
- 300 g cremă mascarpone,
- colorant alimentar gel piersică, roșu orange, după gust,
- un vârf de cuțit turmeric (curcuma) + un vârf de cuțit colorant alimentar pudră albastru – pentru verde (frunzulițe)
- 1 linguriță apă fierbinte
- perle argintii de zahăr
- zmeură congelată

MOD DE PREPARARE:

Blaturile

1. Bați spumă, cu mixerul, albușurile cu un praf de sare și îndulcitorul, adaugi treptat gălbenușurile și praful de copt, omogenizând.
2. Apoi împarți compoziția obținută în 3 boluri, pentru a obține blaturi cu diferite nuci și arome: amesteci cu 1 lingură cu vârf de făină (27 g) + 3 linguri nuci (nici prea pline, nici rase, cântărite = 40 g) pentru primul blat, respectiv făină + nuci caju pentru al doilea (respectă proporțiile și gramajele) și, în fine, făină + nuci pecan, pentru al treilea blat. Torni fiecare compoziție într-o cratiță rotundă, pregătită cu hârtie de copt și coci, la foc mic, aprox 30 de minute. Le lași la răcit.

Siropul

3. Fierbi pe foc mic, 7 minute, apa împreună cu fructele. Poți pune ce fructe îți plac. Eu am folosit coajă de portocală ținută în zahăr la borcan și boabe de struguri.

Crema ganache

4. Încălzești pe baie de abur frișca lichidă și cuvertura de ciocolată neagră. Când s-a topit ciocolata, amesteci bine și dai la frigider. Amesteci cu mixerul, apoi, până capătă o textură cremoasă.

Sosul caramel

5. Pui într-un ibric pe foc mic, zahărul și apa. Nu amesteci cu nimic în el, ci doar rotești din încheietură ibricul, pentru a se topi amestecul. Când s-a topit zahărul, adaugi untul și poți amesteca acum cu o spatulă. Va face spumă și se va umfla, ai grijă la abur! Odată topit untul, adaugi smântâna. Poți da de pe foc cât faci asta, ca să îți fie mai ușor, însă ține cont că zahărul se cristalizează repede. Totuși nu-ți face griji pentru că îl pui înapoi pe foc și fierbi 5-7 minute până ce sosul se omogenizează și se îngroașă ușor. Adaugi amidonul și mai amesteci doar un pic, apoi dai de pe foc și lași la răcit. Se va îngroșa când se va răci.

Montare

6. Însiropezi blaturile. Așezi pe un platou: un blat cu nuci, pe oricare dintre ele, apoi ½ din crema ganache (+ margine din cremă ca suport pentru sosul caramel), ½ din sosul caramel, al doilea blat cu nuci, 2/2 din crema ganache (+ margine din cremă ca suport pentru sosul caramel), 2/2 din sosul caramel, al treilea blat cu nuci.
Nu contează ordinea blaturilor cu nuci, însă ține cont că poți obține un contrast frumos dacă îl vei păstra la mijloc pe cel alb (e cel cu caju).

Decor

7. Bați cu mixerul frișca lichidă, mai moale, adaugi crema mascarpone și amesteci până devine consistentă, cremoasă, dar nu vârtoasă.
8. Îmbraci tortul în crema obținută și nivelezi cu o spatulă.
9. Crema rămasă o împarți în mai multe boluri, în funcție de câte culori dorești, pentru a orna cu diferite flori. Eu am avut coloranți gel, dar și pudră. Ține cont că cei tip pudră trebuie dizolvați în apă fierbinte. Dacă nu ai verde, poți amesteca colorant albastru pudră cu turmeric (care e tot pudră) și îi dizolvi împreună într-un bol mic cu apă fierbinte.
10. Eu am optat pentru trandafiri de ceai de un roz deschis, dar și lalele roșii.
Ornezi după plac și decorezi cu fructe și perle argintii.
Dai tortul la rece până la servire.

Notă! Eu am avut forme de 16 cm, blaturile au ieșit miciuțe, însă pufoase, aerate și cu grosimea de 2 cm, o grosime pe care o consider rezonabilă pentru o foaie de blat. Veți vedea că tortul, odată asamblat, cu toate straturile de cremă și blaturi, va ieși înalt.

Poftă Bună!





Tort Saint Honoré

PRODUCE
10 PorțiiTIMP DE PREPARARE
1 h 30 minTIMP DE GĂTIRE
1 hTIMP TOTAL
2 h 30 min

Tort Saint Honoré (sfântul-patron al bucătarilor și patiserilor) cu aluat opărit, decorat cu cremă de vanilie și cremă ganache, apoi cu mici choux-uri umplute cu cremă de vanilie și de ciocolată și ornate cu aureole de sfânt din zahăr caramelizat, specifice acestui desert.

INGREDIENTE:

Pentru choux-uri și foaie

- 450 ml apă
- 200 ml ulei
- un praf de sare
- 350 g făină
- 5 oua (medii) și un albuș
- opțional: 1 linguriță praf de copt

Pentru cremele de vanilie și ciocolată

- 400 ml lapte
- 5 gălbenușuri

- 3 linguri rase cu făină
- 3 linguri zahăr
- 1 păstaie de vanilie
- 100 g unt
- 6 pătrățele ciocolată neagră
- 2 linguri frișcă lichidă

Pentru crema ganache albă

- 150 ml frișcă lichidă
- 100 g ciocolată albă

Pentru aura și decorațiuni

- 6 linguri zahăr

MOD DE PREPARARE:

Choux-uri și foaie

1. Pui la fiert apa, uleiul și un praf de sare. Când începe să fiarbă, adaugi făina, amestecând bine. Dai de pe foc și lași la răcit. Încorporezi ouăle, omogenizând.
Într-o tavă rotundă pregătită cu foaie de copt, torni o parte din aluatul opărit, dând formă rotundă. Dai la cuptorul preîncălzit 10 minute, la foc mediu, scoți tava din cuptor, înțepi aluatul din loc în loc, ca să iasă aerul și să nu rămână aluatul crud înăuntru și dai tava înapoi la cuptor pentru încă 15 minute la foc mic.
Restul aluatului îl pui cu poșul într-o tavă cu foaie de copt, formând choux-urile pe care le coci în același mod ca foaia rotundă de mai sus.

Cremele de vanilie și ciocolată

2. Într-o crăticioară, amesteci bine cu un tel gălbenușurile cu zahărul, semințele de la o păstaie de vanilie și făina, turnând laptele cald în fir subțire și fierbi pe foc mic până se îngroașă. Dai de pe foc, adaugi untul și omogenizezi.
O treime din cremă o torni într-un castron și o amesteci repede cu ciocolata neagră.
Lași cremele la răcit. După aceea, bați cu mixerul fiecare cremă cu câte o lingură de frișcă lichidă pentru o consistență mai fină.

Decorațiuni

3. Caramelizezi zahărul într-o crăticioară cu fundul gros, agitând crăticioara din când în când. Nu amesteca în el. Când s-a topit zahărul, dai crăticioara de pe foc, scufunzi choux-urile în zahărul topit și le pui cu partea unsă în jos, pe o hârtie de copt. Când se vor răci, crusta de zahăr turtită va arăta asemenea aurei. Trebuie lucrat repede, pentru că se întărește zahărul.

4. Din zahărul rămas în crăticioară torni în fir subțire pe o tavă teflonată pentru briose pentru a forma coșulete din zahăr. După 10 minute, poți desprinde choux-urile de pe hârtie și le umpli cu cremă de vanilie, iar pe altele cu ciocolată.

Crema ganache albă

5. Încălzești frișca lichidă atât cât să frigă la deget, o torni peste ciocolata albă ruptă bucățele. Amesteci bine, dai la frigider să se răcească, apoi o bați cu mixerul până devine consistentă și cremoasă.

Montare

6. Peste foaia rotundă din aluat opărit întinzi un strat de cremă de vanilie, așezi de jur împrejur choux-urile umplute cu cremă, ornezi cu crema ganache, formând acele spice, apoi aranjezi coșulețele și decorațiunile din zahăr.

Poftă Bună!



Tort Elena

PRODUCE
12 PorțiiTIMP DE PREPARARE
2 hTIMP DE GĂTIRE
26 minTIMP TOTAL
2 h 26 min

Dacă am tot pregătit pentru ai mei torturi cu ciocolată, acum a venit și rândul meu să pregătesc ceva pe gustul meu: un tort de vară, ușor, răcoritor, cu blat de vanilie și apă din flori de portocal, cu multă frișcă și căpșuni proaspete, fructele mele preferate.

INGREDIENTE:

Pentru blat

- 6 ouă M
- 5 ml îndulcitor
- 110 ml ulei
- 40 ml apă rece
- 7 linguri făină (145 g)
- 1 linguriță apă din flori de portocal
- 5 g pudră de vanilie Bourbon
- 7 g praf de copt

Pentru sirop

- 300 ml apă
- 5 ml îndulcitor
- 1 linguriță apă din flori de portocal

Pentru crema cu căpșuni

- 250 g cremă mascarpone
- 300 ml frișcă lichidă
- 5 g zahăr vanilat Bourbon
- 100 g căpșuni proaspete

Pentru decor

- 150 ml frișcă lichidă
- 30 g cuvertură de ciocolată albă
- Un vârf de cuțit pudră de vanilie Bourbon
- ½ linguriță colorant natural pudră galben
- ½ linguriță colorant natural pudră verde
- 2 lingurițe apă fierbinte
- 1 lingură suc de sfeclă roșie
- căpșuni proaspete, după gust
- fulgi de migdale blanșate, după gust

MOD DE PREPARARE:

Blatul

1. Bați spumă albușurile cu un praf de sare și îndulcitorul, apoi când spuma a căpătat consistență, adaugi gălbenușurile, apa, dar și apa din flori de portocal și uleiul. Adaugi pudra de vanilie, praful de copt și făina, amestecând de aici cu o spatulă, ușor, ca să nu desumfli compoziția.

Torni compoziția într-o formă de copt rotundă (o cratiță pe care o folosești numai la torturi sau o formă rotundă cu inel detașabil), pregătită cu foaie de copt, dai la cuptorul preîncălzit, la foc mediu, aprox 26 de minute (sau până trece testul scobitorii) și lași la răcit.

Siropul

2. Fierbi, pe foc mic, aprox 5 minute, apa cu îndulcitorul și apa din flori de portocal. Lași la răcit.

Crema cu căpșuni

3. Speli căpșunile și le usuci pe șervete de bucătărie, apoi le tai cubulețe.

Bați cu mixerul, într-un bol înalt, crema mascarpone și frișca lichidă, până obții o cremă mătăsoasă.

Dai deoparte jumătate din cremă, pe care o lași albă pentru decor.

În cealaltă jumătate din cremă adaugi zahărul vanilat Bourbon și căpșunile pregătite mai devreme, dar nu toate, ci mai păstrezi câteva și pentru decor.

Montare

4. Tai blatul în două foi și le însiropezi.

Umpli cu crema cu căpșuni.

Îmbraci tortul în crema albă păstrată deoparte.

Pentru efectul de cutie de flori, îmbraci tortul cu încă un strat de cremă albă pe laterale, dar numai unde vin blaturile, nu și în dreptul cremei, poți chiar nivela / rașcheta aici. În felul acesta, aici, unde ai creat acest spațiu, vei adăuga florile.

Decor

5. Pregătești un ganche alb: topești pe baie de abur cuvertura de ciocolată albă, lași la răcorit. Bați cu mixerul frișca lichidă, până capătă o consistență cremoasă. Adugi frișca peste ciocolată, dar nu toată odată, ci puțin câte puțin, amestecând mereu cu o linguriță.

Pregătești coloranții: pentru roșu, folosești suc de sfeclă roșie. Pentru fiecare jumătate de linguriță de colorant tip pudră, adaugi o linguriță de apă fierbinte, amestecând bine. Pentru culoarea piersicii, eu am amestecat galbenul pudră direct cu sucul de sfeclă roșie.

Apoi împarți crema în bolurile cu coloranți, mixând după plac. Decorezi tortul cu flori în spațiul creat pe laterală, iar pe capac faci o inimioară din căpșunile păstrate mai devreme, fulgi de migdale și floricele.



PRODUCE
9 Porții

Tort cu mure și zmeură

Tort cu blat de cacao, cremă cu mascarpone, lămâie și zmeură, decorat cu frișcă, mascarpone și mure.

INGREDIENTE:

Pentru blat

- 5 ouă L
- un praf de sare
- 5 ml îndulcitor
- 110 ml ulei
- 120 g făină albă
- 5 g cacao
- 5 g praf de copt
- un vârf de cuțit colorant alimentar, pudră roșu, după gust
- 2 lingurițe apă fierbinte

Pentru cremă și decor

- 250 g cremă mascarpone
- 250 ml frișcă lichidă
- ½ linguriță coajă rasă de lămâie
- zmeură, după gust
- mure, după gust

În plus

- 3 linguri gem de mure

TIMP DE PREPARARE
2 hTIMP DE GĂTIRE
25 minTIMP TOTAL
2 h 25 min

MOD DE PREPARARE:

Blatul

1. Bați spumă albușurile cu un praf de sare și îndulcitorul, cu mixerul, adaugi treptat gălbenușurile, uleiul, apoi făina în care ai amestecat praful de copt și cacaoa, dar și colorantul roșu pudră dizolvat în 2 lingurițe de apă fierbinte.

Torni compoziția într-o tavă pregătită cu hârtie de copt. (Dacă folosești o formă de copt cu bază detașabilă, este de preferat să o așezi într-o altă tavă, ca să nu curgă, ori să pui hârtie de copt cât mai înaltă).

Dai tava la cuptorul preîncălzit, pentru aprox 25 de minute (în funcție de cuptorul tău) sau până trece testul scobitorii.

2. După ce s-a răcit bine, tai blatul în două foi.

Crema pentru umplut și decor

3. Bați, cu mixerul, frișca lichidă, mai moale, apoi încorporezi crema mascarpone.

Împarți această cremă în două. O parte o folosești la umplut, amestecată cu coaja de lămâie și zmeura spălată și zvântată. Cealaltă jumătate din cremă o folosești la decor.

Montare

4. Așezi o foaie de blat în tava în care dorești să montezi desertul. Ungi foaia cu un strat subțire de gem de mure. Eu am folosit unul pregătit în casă, la care am scos sămburii, pentru a-l putea folosi la deserturi. Distribu uniform partea de cremă cu lămâie și zmeură, nivelând frumos cu o spatulă. Așezi cealaltă foaie de blat.

Adaugi și întinzi crema rămasă albă, păstrând și pentru decor. Ornezi tortul cu floricele. Decorezi cu mure proaspete, spălate și zvântate.

Dai la frigider până la servire.

Poftă Bună!



25
CELE
mai bune
RETETE

