

CUPRINS - Retete fara gluten

1.	Bavareza de capsuni	3
2.	Bavareza cu cirese si banane	3
3.	Prajitura simpla cu nuca	4
4.	Carioca - prajitura cu malai ideala pentru micul dejun	4
5.	Prajitura 1	5
6.	Crema cu nuci caramelizate	5
7.	Crema de portocale	5
8.	Prajitura cu malai	6
9.	Prajitura cu orez, banane si dulceata	6
10.	Prajitura de orez cu ciocolata	7
11.	Prajitura fina fara faina	7
12.	Prajituri Schwarzwald	7
13.	Prajitura cu malai si drojdie	9
14.	Tort GABY cu blat de nuci	9
15.	Martipan	9
16.	Prajitura cu alone	10
17.	Crema de capsuni la pahar	10
18.	TORT DIPLOMAT	10
19.	Biscuiti din amidon	11
20.	Tort pufos si cremos	11
21.	Fursecuri din peanut butter	12
22.	Desert "Portocala"	12
23.	Budinca cu nuca de cocos rasa	13
24.	Tarta dulce de cartofi si migdale	13
25.	Pricomigdale	15
26.	Tort cu alune si migdale	15
27.	NUGATINE	18
28.	Tort cu frisca si fructe	20
29.	Tort de fructe	21
30.	Tort Alcazar	21
31.	Tort bezea	22
32.	Tort Caprese	22
33.	Tort crocant cu zmeura	23
34.	Tort cu alune (I)	23
35.	Tort cu branza de vaca si caise	23
36.	Tort cu ciocolata si migdale	24
37.	Tort cu crema de capsuni	24
38.	Tort cu crema de nectarine	25
39.	Tort cu nuci, cacao și frișcă	25
40.	COSULETE DE CIOCOLATA	25
41.	Tort de capsuni inghetat cu blat de cafea	27
42.	Mini-tort din migdale si cocos	28

43.	Tort de migdale, alune sau nuci.....	28
44.	Prajitura cu branza, orez si visine.....	29
45.	ȘTANGLURI DE CIOCOLATA.....	30
46.	TORT CU MOUSSE DE CIOCOLATA	32
47.	Amandine cu prune.....	33
48.	Rulada cu fructe	33
49.	Baghete cu nuci.....	34
50.	Batoane de branza cu ciocolata	34
51.	Marshmallows de casa.....	34
52.	Placinta cu branza fara aluat.....	35
53.	Tort cu nuca si ciocolata	35
54.	Turta dulce cu migdale	36
55.	FURSECURI CU MIGDALE ȘI CACAO	36
56.	Tort de orez(Torta di riso)	38
57.	Plăcintă cu migdale (nepreparată termic)	41
58.	Budinca de orez cu miere	41
59.	Titamisu fara blat.....	43
60.	Tort cu lichior de ouă	44
61.	Tort de ciocolata.....	44
62.	Tort delicios de ciocolata cu fructe de vara.....	45
63.	Prăjitură de curmale.....	46
64.	BISCUITI.....	46
65.	ECLER	46
66.	CREMES DIPLOMAT	47
67.	GOFRI.....	47
68.	RETETA :TORT SURPRIZA	47
69.	BISCUITI FRAGEZI	48
70.	PASCA FARA ALUAT	48
71.	TORT MOUSSE CU JELEU DE CAPSUNI	49
72.	TORT MOUSE DE PEPENE GALBEN	50
73.	Briose cu fructe si nuci	52
74.	Briose cu fulgi de ciocolata.....	52
75.	Budinca de orez.....	53
76.	Napolitane din faina de orez.....	53
77.	Negresa	53
78.	Paine cu migdale si seminte de mac	54
79.	Paine de orez.....	54
80.	Paine delicioasa cu banane.....	55
81.	Placinta cu cartofi si sunca	55
82.	Placinta cu migdale.....	55
83.	Prajitura cu ananas	56
84.	Prajitura cu mere	56
85.	Rulouri cu scortisoara.....	57
86.	Biscuiti cu doua tipuri de nuca	57
87.	Tort Regal.....	58
88.	Mousse de ciocolata cu portocale	59

89.	Tarte cu pere si mere	59
90.	Clementine caramelizate	60
91.	Tort cu cartofi si migdale	60
92.	Bomboane cu migdale si cocos	63
93.	Creme brulee	64
94.	Tortilla de cartofi	66
95.	Rösti	67
96.	Placinta (Clafoutis) cu faina de porumb si pere	67
97.	Budinca de curmale, ananas si branza	68
98.	Tort cu banane si fursecuri	69
99.	Prajitura mocca si capsuni	69
100.	Supertort	70

1. Bavareza de capsuni

O reteta racoroasa care poate fi facuta cu orice fruct, de preferat cele aromate :).

Ingrediente:

6 galbenusuri
 500 ml lapte
 175 gr zahar
 20 gr gelatina alimentara (4 pliculete)
 250 ml frisca batuta
 1 kg capsuni

Se freaca galbenusurile cu zaharul pana isi dubleaza volumul, se adauga laptele si se fierbe pe baie de aburi pana se ingroasa putin. Separat se dizolva gelatina in apa rece si apoi se adauga in amestecul de oua atunci cand acestea este fierbinte. Se lasa sa se raceasca. Se mixeaza 700 gr de capsuni. Se amesteca cu galbenusurile, apoi se adauga frisca si se amesteca incet. Se pune jumătate de compozitie in forma apoi se pun capsunile intregi cu varful in jos , se pune restul de crema, pe margini se infig lamele de capsuni tot cu varful in jos.

Se da la rece cateva ore bune de preferat de pe o zi pe alta. Se rastoarna pe un platou si se decoreaza, in cazul meu cu capsuni si ciocolata.



<http://amalia-mylife.blogspot.com/2007/07/bavareza-cu-capsuni.html>

2. Bavareza cu cirese si banane

1 castron de cirese curatate (cam 800g)
 400 ml frisca lichida,

1 plic de gelatina
150 g zahar
2 banane

Am fiert ciresele cu o ceasca de apa si zaharul, cateva minute pana s-a topit zaharul, apoi am adaugat gelatina muiata in cateva linguri de apa, si am amestecat pana s-a topit toata gelatina in sirop. Cand s-a racit siropul am adaugat frisca si am dat la rece. Se poate consuma si fara gelatina, dar in acest caz, bagati compozitia la congelator si iese o delicioasa inghetata. Eu am avut putina gelatina, asa ca am pus la congelator amestecul si a fost super bun:



Combinatia de cirese acrisoare si frisca dulceaga a fost tare buna, iar aroma bananelor se simtea foarte bine. Puteti combina ce fructe va plac, mie asta mi-a trecut prin cap.
<http://www.clubaltfel.com/forum/viewtopic.php?t=140&postdays=0&postorder=asc&&start=180&sid=5053be9605ca604682d8d4654877f07e>

3. Prajitura simpla cu nuca

Ingrediente: Blat: 6 oua, 150 gr nuci macinate, 150 gr zahar, 2 linguri rase de faina, 2 pliculete de zahar vanilinat. Crema: 150 gr unt, 150 gr de nuci macinate, 2 galbenusuri, zahar vanilinat, coaja rasa de la o lamaie sau rom.

Mod de preparare: Pentru blat, se separa galbenusurile de albusuri, iar albusurile se bat spuma cu zaharul. Se adauga apoi galbenusurile si nuca, iar la sfarsit faina. Se repartizeaza compozitia intr-o tava bine tapetata si se coace la foc potrivit. Se scoate din tava si se lasa sa se raceasca. Pentru crema, se freaca untul spuma, se adauga zaharul pudra, si se freaca pana se topeste tot. Se adauga pe rand galbenusurile, apoi nuca. Se aromatizeaza dupa gust. Crema se intinde pe blat, iar deasupra se presara nuca macinata. Se taie si se serveste.

<http://www.bunatati.ro/Dulciuri/prajituri/Prajitura-simpla-cu-nuca.html>

4. Carioca - prajitura cu malai ideala pentru micul dejun

De cateva sute de ani, porumbul este nelipsit din bucataria braziliana. Gospodinele il folosesc in cele mai variate retete - de la aperitive, pana la cele mai fine retete de inghetata.

Prajitura Carioca este specifica localnicilor din Salvador de Bahia, supranumit si „orasul fericirii”. Incearc-o impreuna cu o ceasca de espresso si vei avea parte de o dimineata minunata.

Ingrediente:

1 ½ ceasca de malai
3 cesti de zahar
3 oua intregi
1 lingura de margarina
1 ½ lingura de faina
1 lingura de praf de copt
4 cesti de lapte
3 linguri de parmezan

Mod de preparare:

Incalzeste cuptorul inainte. Amesteca zaharul, cele 3 oua si margarina, apoi pune malaiul, faina, praful de copt, parmezanul si laptele. O sa obtii un amestec lichid, pe care trebuie sa-l torni intr-o tava de copt. Se tine in cuptor pana cand capata o culoare aurie.

Sursa: maria-brazil.org

5. Prajitura 1

Ingrediente
250ml Lapte
300g Zahar
1 buc Ou
500g Unt
150g Nuci

Esenta de vanilie

Mod de preparare

Se freaca 250g de zahar cu oul, se adauga laptele si se aseaza pe foc moderat, amestecand mereu. Cand compozitia a ajuns la fierbere se opreste focul si se raceste. Cu o lingura sau un polonic se toarna treptat peste untul spuma. Se amesteca bine pana cand se obtine o crema. Se topesc 2-3 linguri de zahar pe foc, intr-o craticioara, pana cand zaharul capata o culoare aurie, se adauga nucile maruntite, se lasa putin pe foc, amestecand incontinuu si apoi se lasa la racit. Se adauga nucile caramelizate in crema si esenta de vanilie dupa gust.

6. Crema cu nuci caramelizate

Ingrediente
250ml Lapte
300g Zahar
1 buc Ou
500g Unt
150g Nuci

Esenta de vanilie

Mod de preparare

Se freaca 250g de zahar cu oul, se adauga laptele si se aseaza pe foc moderat, amestecand mereu. Cand compozitia a ajuns la fierbere se opreste focul si se raceste. Cu o lingura sau un polonic se toarna treptat peste untul spuma. Se amesteca bine pana cand se obtine o crema. Se topesc 2-3 linguri de zahar pe foc, intr-o craticioara, pana cand zaharul capata o culoare aurie, se adauga nucile maruntite, se lasa putin pe foc, amestecand incontinuu si apoi se lasa la racit. Se adauga nucile caramelizate in crema si esenta de vanilie dupa gust.

7. Crema de portocale

Ingrediente
250ml Lapte
250g Zahar
1 buc Ou
500g Unt
2 buc Portocale

Mod de preparare

Se freaca zaharul cu oul, se adauga laptele si se aseaza pe foc moderat, amestecand mereu. Cand compozitia a ajuns la fierbere se opreste focul si se raceste. Cu o lingura sau un polonic se toarna treptat peste untul spuma. Se amesteca bine pana cand se obtine o crema. Se stoarce o portocala, se rade coaja alteia si se amesteca cu crema pana cand se omogenizeaza.

Prajitura "cartof"

-250 g nuci
-2 albusuri
-50 g ciocolata
-2 linguri cacao

-50 g stafide
-250 g zahar
-1 lingura pesmet
-2 linguri rom
-coaja de lamaie sau portocala
-zahar vanilat

Mod de preparare: Se piseaza nucile, se topeste ciocolata pe marginea plitei si se amesteca impreuna cu albusurile, cacaua, zaharul, coaja de lamaie sau portocala, stafidele si apoi treptat cu pesmetul si romul, formand un aluat moale.

Se ia cu o lingura din aceasta compozitie si se formeaza cu mana mici ovale dandu-le forma unui cartof. Intr-o farfurie, se amesteca o lingura de cacao cu o lingura de zahar pudra si se tavalesc cartofii odata sau chiar de doua ori prin acest amestec. Deasupra se inteapa fiecare cu bucatele de nuci taiate subtiri.

Pofta buna!!

<http://www.culinar.ro/forum/continut/Dulciuri/13850/Prajitura-cartof/>

8. Prajitura cu malai

Ingrediente reteta

3 oua, 7 linguri zahar, 1 plic praf de copt, 1/2 pachet margarina

Mod de preparare (timp estimat: 30 min, complexitate: redusa)

Se amesteca ouale cu zaharul foarte bine, de preferat ar fi ca zaharul sa fie pudra. Se adauga margarina si se continua sa se amestece pina se topeste margarina. Se adauga malaiul pina va iesi o comozitie putin mai groasa decit la chec. Se tapeteaza tava cu margarina si cu malai si se toarna compozitia. Se coace 15 min.

http://www.culinar.ro/retete_culinare/gateste/3/143/1588/dulciuri/prajituri/prajitura-cu-malai.htm

<http://www.retete-bune.com/r10284-prajitura-cu-malai.htm>

Prajitura cu malai si ananas



Ingrediente:

1 l lapte
125 g zahar
1 pachetel zahar vanilat
250 g malai
3 oua
125 g unt
4-5 felii ananas

Mod de preparare:

In laptele indulcit si vanilat care clocoteste torni tot malaiul odata si amesteci repede ca sa nu se faca mici cocoloase. Dupa ce mamaliguta a clocotit de cateva ori, tragi cratita de pe foc si o lasi sa se raceasca.

Adaugi galbenusurile, unul cate unul, untul si albusurile batute spuma. Torni mamaliguta intr-o forma unsa cu unt si o lasi la cuptor pentru 30 de minute. O aduci la masa garnisita cu felii de ananas. Vei fi uimita cat de buna este! Merga si cu smantana.

9. Prajitura cu orez, banane si dulceata

Ingrediente

200 g orez,
3/4 l lapte,

75 g zahar,
un praf sare,
2 oua,
80 unt,
3-4 banane,
dulceata zmeura sau capsuni,
Mod de preparare

Orezul se pune la fiert in lapte, se adauga zaharul si sarea. Se lasa 20 minute, pana ce orezul absoarbe tot laptele. Se ia de pe foc, se adauga ouale batute, untul, se amesteca bine totul. Se unge o tava, inalta, se pune un strat de orez, unul de banane rondoale si altul de dulceata, se termina cu un strat de orez. Prajitura se coace la bain-marie, la foc mediu, aproape 30 minute.

<http://www.gastropedia.ro/reteta/Prajitura-cu-orez--banane-si-dulceata/1308/>

10. Prajitura de orez cu ciocolata

Ingrediente
2 cesti Orez
300g Zahar
200g Ciocolata
2 l Lapte
50g Unt
1 cescuta Smantana
Esenta de vanilie
Smantana de frisca

Mod de preparare

Orezul bine spalat se pune la fiert in lapte impreuna cu zaharul si esenta de vanilie. Se adauga smantana dupa ce a fiert si se pune intr-un vas de ena udut cu apa inainte. Cand s-a racit se rastoarna si se acopera cu o glazura de ciocolata topita in 2 linguri de apa calda si unt topit. Se orneaza cu frisca.

<http://www.sfaturiculinare.ro/retete/dulciuri/prajituri/prajitura-de-orez-cu-ciocolata>

11. Prajitura fina fara faina

Ingrediente reteta
8 oua, 500 gr zahar (250 blat, 250 crema), 350 gr unt, 3 linguri cacao, 300 gr nuci macinate
Mod de preparare (timp estimat: 1 h, complexitate: medie)
Blatul:

Se bat albusurile spuma tare, se amesteca cu 250 gr zahar, se adauga nuca macinata si se amesteca cu grija de sus in jos sa nu se lase albusul. Se imparte compozitia in 3 sau 4 si se coace pe rand in tava prajaita cu hartie pergament. Rezulta 3 sau 4 foi.

Crema:

Se freaca 250 gr zahar cu galbenusurile bine de tot, apoi se pune vasul pe baie de aburi si se amesteca bine pana se ingroasa. Dupa ce se raceste se pune crema inte foi cu ultimul strat de crema. Se poate orna cu fulgi de ciocolada de exemplu dar se poate servi si simpla.

http://www.culinar.ro/retete_culinare/gateste/3/143/5348/dulciuri/prajituri/prajitura-fina-fara-faina.htm

12. Prajituri Schwarzwald

pentru 10 bucati:

1 dl albusuri (3 albusuri)
2 dl (176 g) zahar
1 ½ dl nuci macinate (150 g)

1 lingura faina de cartofi

Umplutura si ornare:

150 g ciocolata menaj, inchisa la culoare

4 dl smintina de frisca

1 lingurita cacao

1 lingurita zahar pudra

. Se incalzeste cuptorul la 150 grade C. Se deseneaza 20 cercuri, circa 7 cm in diametru pe hirtie pergament care se pune in tava:



2. Se bat albururile spuma. Se adauga zahar, cite putin si se bate mereu pina se obtine o beza tare. Se amesteca nucile macinate cu faina de cartofi, se pune amestecaul acesta in beza si se amesteca foarte usor:



3. Se intinde bezeaua pe discurile desenate:



si se coc circa 45 minute sau pina se desfac de hirtie si se simt uscate.

4. Se topeste ciocolata in baie de apa calda si se unge cu pensula pe blaturile reci, deasupra, pe toate blaturile (pe o parte a blaturilor):



5. Ciocolata care ramine se intinde subtire pe hirtie pergament, se lasa sa se intareasca si se taie apoi sub forma de romburi sau se rupe in bucatele mari.

6. Se bate frisca, se umple un cornet cu virt dantelat. Se intinde frisca pe toate blaturile, se lipesc doua cite doua (sa iasa 10 bucati):



Deasupra se infig bucatelele de ciocolata. Se amesteca cacaoa si zaharul pudra si se cerne peste prajituri.
<http://www.culinar.ro/forum/continut/Retete-in-imagini/19507/Prajituri-Schwarzwald/>

13. Prajitura cu malai si drojdie

1 kg. malai, 1 litru lapte, 10 gr. drojdie, 5 oua, 1 lamiie, 2 linguri faina de griu, 4 linguri zahar

Malaiul se opareste cu laptele clocotit si se lasa sa se raceasca. Se amesteca apoi cu 4 galbenusuri frecate bine cu zaharul pisat, coaja rasa de lamiie si drojdia. Se lasa la crescut si apoi se asaza in tava bine unsa. Deasupra se pune o lingura de unt si o compozitie de clatita facuta dintr-un ou. Se coace la foc potrivit. Mod de servire Se taie bucati si se pudreaza cu zahar pisat
<http://www.retete-bune.com/r10285-prajitura-cu-malai-si-drojdie.htm>

14. Tort GABY cu blat de nuci

Ingrediente

BLAT : 400 g zahar, 100 ml apa, 300 g miez de nuca, 10 oua, 50 g cacao

CREMA : 300 g zahar, 100 ml apa, 1 pachet cu unt, 50 g cacao

Mod de preparare

BLAT: Zaharul cu apa se fac sirop [nu prea legat], se lasa sa se mai raceasca, dupa care se amesteca cu nuca data prin masina de tocat. Compozitia obtinuta se amesteca cu cacao, cu galbenusurile si apoi cu albusurile batute spuma tare ca la beza. Aceasta compozitie se pune in forma de blat tapetata cu hirtie speciala pentru tort si bine unsa cu grasime [altfel se lipeste] si se introduce in cuptorul incalzit. Se coace la foc potrivit circa 15 - 20 minute.

CREMA : Crema se prepara pe foc mic. Se face un sirop din zahar si apa [nu prea legat, ca sa nu se zahariseasca], apoi se adauga untul si dupa ce s-a topit untul, cacaoa. Se amesteca pe foc pina se ingroasa, dupa care se lasa sa se raceasca. Crema trebuie sa iasa groasa sa se poata intinde cu cutitul. Dupa ce blatul s-a racit se unge cu crema preparata si se da la frigider

Specificatie: blatul nu se feliaza !

Pofta buna !

<http://reteteculinare.k5.ro/reteteculinare/reteta/Tort-GABY-cu-blat-de-nuci/7173/>

15. Martipan

200 g zahar

150 g nuci macinate

lapte

esenta de rom

Zaharul se pune intr-o craticioara si se acopera cu lapte.

Se fierbe la foc potrivit pana se obtine un sirop foarte gros peste care se adauga nucile macinate.

Se mai lasa sa fiarba putin, cat sa dea in clocot si se amesteca fara oprire pana cand devine ca o pasta

vascoasa.

Se da la o parte de pe foc si se pune esenta de rom.

Compozitia se imparte in 2 parti, una mai mica una mai mare. Cantitatea mai mare se lasa alba iar cealalta se coloreaza cu putin colorant vegetal comestibil.

Din martipanul alb se formeaza un picior de ciuperca mai mare si cate mai mici. Din martipanul rosu se fac caciulitele ciupercilor.

Se lasa sa se usuce pe un platou.

Sunt excelente!

Pofta buna!

16. Prajitura cu alune



- 5 oua
- 200 g alune taiate cat mai marunt
- 180 g zahar
- rom
- 5 albusuri
- 80 g unt
- 80 g faina de orez
- ciocolata calda

Galbenusurile se amesteca bine cu zaharul si se adauga alunele si faina de orez.

Albusurile se bat separat spuma si se pune romul si untul topit. Dupa ce se amesteca se adauga compozitia peste crema de galbenusuri ; aluatul se toarna intr-o tava. In prealabil tava se tapeteaza cu faina.

Prajitura se tine la cuptor timp de 35-40 de minute.

Dupa ce se raceste se toarna peste aceasta ciocolata calda.

<http://www.delly.ro/reteta/Retete-culinare/1582/Prajitura-cu-alune.html>

17. Crema de capsuni la pahar

1/4 l lapte

25 g zahar

esenta de vanilie

10 - 15g de gelatina

500g capsuni

2 albusuri

Modul de preparare a retetei:

Se fierbe laptele cu zaharul si se raceste, apoi se pune vanilia. Intre timp se dizolva gelatina cu putin lapte rece sau apa. Se amesteca cu laptele racorit. Se pune la foc, pe baia de apa, si se bate neintrerupt, pana ce compozitia este groasa ca o crema. Se ia de pe foc si se bate mai departe pana ce se raceste.

Capsunile, presarate in prealabil cu zahar, se trec prin sita, apoi se amesteca cu albusurile batute spuma cu zahar, sau cu o ceasca de frisca. Deasupra acestei compozitii se toarna si se amesteca crema racita.

18. TORT DIPLOMAT

1 cana zahar, 1 cana lapte, 6 galbenusuri, 400g frisca, 3 pliculete zahar vanilat, 3 albusuri, 3 pliculete gelatina (15 g), fructe dupa preferinta, 2 cuti ananas (rondele si cuburi) capsuni, potrocale etc

Intr-o craticioara se amesteca galbenusurile cu zaharul pana se topeste zaharul, se toarna laptele, apoi se pune pe foc mic amestecand continuu pana se ingroasa ca o ciulama, apoi se lasa la racit.

Se bate frisca spuma, apoi albusurile cu zaharul vanilat si se amesteca cu frisca. Gelatina se topeste in putina apa calduta si se dizolva in compozitia de galbenusuri. Compozitia de galbenusuri se toarna peste albusuri si ananasul taiat cuburi. Intr-o forma rotunda de tort se pune folie iar pe fund si margini fructe dupa plac. Turnati compozitia in tava si lasati la rece 3-4 ore.



<http://www.poko.blogspot.com/2007/11/tort-diplomat.html>

19. Biscuiti din amidon



2 cani amidon porumb
1 cana zahar
1 ou
1/2 lingurita sare
12 Linguri/170g unt nesarat

Cerni amidonul, zaharul, sarea impreuna, adaugi oul si apoi untul, framanti bine, lasi sa stea 10-15 min. Formezi bile de 2,5 cm, le pui pe hartie unsa, le aplatizezi usor cu o furculita/le pui in presa biscuiti, le coci cca 7 min, lasi sa se raceasca si le servesti langa o cafea braziliana.

<http://curcubeu-culinar.blogspot.com/2009/03/biscuiti-din-amidon.html>
<http://globalcookies.blogspot.com/2007/09/brazil-biscoitos-de-maizena.html>

20. Tort pufos si cremos

5 oua
200 g zahar (120g la blat si 80g la crema)
o jumatate lingurita esenta de migdale
40 g cacao (nu m-a lasat inima sa nu pun deloc faina si am pus vreo 30g dar data viitoare nu mai pun)
300 g frisca (150 g la crema si 150 la ornat)
250 g crema de branza
30 g ciocolata rasa

1 lingura lapte
esenta de vanilie

Se amesteca galbenusurile cu 60 g de zahar pana se dizolva zaharul
Se adauga cele 40 g de cacao (eu asa cum am spus mai sus am mai pus si 30 g faina)
Intre timp se bat albusurile spuma si se adauga 60 g zahar.

Se amesteca usor cele doua compozitii

Se pune in tava pe hartie de copt unsa cu ulei si tapetata cu faina si se coace la foc mic. Se verifica cu o scobitoare cand e gata. Suprafata o sa ramana tot lipicioasa din cauza zaharului dar in interior o sa vedeti cand e coapta.

Dupa ce se raceste se taie in trei. Se desprinde foarte frumos de pe hartia de copt. Dar lucrati cu grija sa nu rupeti foile.



<http://www.culinar.ro/forum/continut/Retete-in-imagini/9477/Tort-pufos-si-cremos/>

21. Fursecuri din peanut butter

Peanut butter 200g, 60 g zahar, 1 ou.

Se amesteca toate ingredientele intr-un castron , se pune compozitia intr-un cornet de hartie si se fac gramajoare intr-o tava presarata cu faina sau hartie de copt, apoi se da la 160-170 grade C 20 min.Se servesc reci.

<http://www.poko.blogspot.com/2007/12/fursecuri-din-peanut-butter.html>



22. Desert "Portocala"

2 portocale
4 linguri de zahar
1 lingurita de gelatina
2 linguri apa

Se taie portocalele in 2 si se storc bine de suc(aprox 180gr),se curata cu o lingurita restul de pielita.
Topim gelatina cu cele 2 linguri de apa.

Incalzim sucul de portocala si adaugam zaharul, amestecand continuu la foc redus pana se topeste zaharul. oprim focul si adaugam gelatina, iar cand se mai raceste putin adaugam sucul in coaja de portocala.



<http://bucataria-gabrielei.blogspot.com/2009/03/desert-portocala.html>

23. Budinca cu nuca de cocos rasa

Ingrediente: Pentru aluat: 3 oua, 2 linguri lapte, 50 g unt, 80 g nuca de cocos rasa, 50 g zahar. Pentru sos: 1 lingurita cu varf de coaja rasa de portocala, 2 linguri smantana dulce, 50 g ciocolata amaraie, 50 g ciocolata cu lapte, 1 lingura lichior, frunze de menta (pentru decorat), unt (pentru forme).

Mod de preparare:

Aluatul: Se pun intr-un castron untul si zaharul si se freaca bine de tot. Se adauga 2 galbenusuri, nuca de cocos rasa, laptele si la urma se incorporeaza, amestecand usor, 3 albusuri batute spuma.

Se incinge cuptorul la 200 grade C si se pune un vas cu apa (plin pe jumătate), pentru bain-marie. Se ung 4 forme mici (de budinca), se toarna in ele compozitia (pana la 1 cm de la margine) si se pun in vasul cu apa. Dupa ce apa incepe sa clocoteasca, se lasa sa fiarba circa 30 de minute.

Sosul: Se fierbe coaja de portocala in putina apa - circa 3 minute - si se scurge intr-o strecuratoare. Se pune ciocolata pe foc mic, se lasa sa se topeasca si apoi se adauga lichiorul, smantana dulce si coaja de portocala.

Se rastoarna budincile pe farfurii, se toarna peste ele sosul de ciocolata si se decoreaza cu frunze de menta.

<http://retete.interactiuni.ro/budinca-cu-nuca-de-cocos-rasa-2330/>

24. Tarta dulce de cartofi si migdale

750 gr cartofi(aia galbeni sunt ideali)

4 oua

100 gr migdale macinate

2 mandarine(coaja si suc)

200 gr zahar

unt si pesmet pentru uns

esenta migdale

zahar vanilat

muguri pin

Curatam cartofii, ii taiem cubulete si ii punem la fiert:



Dupa ce s-au fiert(30 minute)ii scurgem si ii mixam (cat sunt calzi) cu zaharul:



Adaugam unul cate unul cele 4 galbenusuri:



Punem coaja si sucul celor doua mandarine(sau o portocala,lamaie), esenta si zaharul vanilat:



Adaugam migdalele macinate:



Batem cele 4 albusuri spuma tare si le adaugam si pe ele amestecand usor de jos in sus:



Tapetam o forma cu unt si pesmet:



Punem compozitia si bagam la cuptor la 150 grade pentru 1 ora.
Eu am presarat niste migdale si muguri de pin inainte de a baga tarta la cuptor:



Dupa 1 ora:



<http://adamache-laura.blogspot.com/2008/04/tarta-dulce-de-cartofi-si-migdale.html>

25. Pricomigdale

Ingrediente: 1 ceasca zahar pudra, 1 ou batut, 2 cesti migdale macinate, 2 lingurite coaja rasa de lamaie, 1 lingurita esenta de vanilie, 1/4 lingurita scortisoara pisata, zahar pentru pudrat. Mod de preparare: Se freaca bine zaharul pudra cu oul, pana ce amestecul se albesc. Intr-un alt castron se amesteca migdalele, coaja de lamaie, esenta de vanilie si scortisoara si se incorporeaza putin cate putin in crema de ou si zahar. Se obtine astfel un aluat care apoi se framanta (in castron) circa cinci minute, pana ce devine neted. Se acopera cu un servet si se pune deoparte. Se ncinge cuptorul la 180 grade C. Se scoate aluatul din castron si se formeaza - pe planseta infainata - un sul lung si gros de circa 4 cm. Acesta se taie in 24 de bucati egale si din fiecare bucata se face - cu palmele unse - o sfera, care apoi se apasa bine, formandu-se cercuri cu diametrul de 4 cm. Se asaza pe o tava unsa, lasand spatiu suficient intre ele ca sa creasca. Se pudreaza cu zahar, se baga la cuptor si se coc 15-20 de minute (pana ce se rumenesc). Cand sunt coapte, se scot din tava si se lasa pe un gratar sa se raceasca.



<http://retete.interactiuni.ro/pricomigdale-2350/>

26. Tort cu alune si migdale



blat albus
65g migdale macinate fin
35g zahar pudra

85g albus (2-1/2 albusuri)
20g zahar
1 lingurita suc de lamaie

Pudra de migdale se cerne impreuna cu zaharul pudra.
Albusul se mixeaza cu zaharul si sucul de lamaie pana devine o spuma tare ca pt. bezele; se adauga migdalele si se amesteca usor.
Se toarna totul in forma (in care s-a pus hartie de copt) si se coace 35 min. la 180°C - dupa 10 min. de copt se acopera cu o folie de aluminiu sa nu se arda prea tare deasupra.
Se lasa sa se raceasca dupa care se scoate din forma.

blat cu alune
2 galbenusuri
1/2 ou
75g martipan
25g zahar pudra

2 albusuri
1 lingurita zahar

50g amidon de porumb (cornstarch)
20g alune tocate
20g unt topit

Galbenurile se bat putin cu ou.
Martipanul se freaca cu zaharul pudra pana devine ca o crema, se adauga ouale si se freaca pana ce compozitia se albesc.
Albusurile se bat spuma tare cu zaharul. Se adauga cam 1/4 peste compozitia cu martipan, se amesteca, se adauga amidonul, se amesteca, apoi restul de albus si se amesteca usor. Se pun apoi si alunele si untul si se amesteca usor.
Se toarna in forma (in care s-a pus hartie de copt) si se coace aprox. 20 min. la 180°C.
Se lasa sa se raceasca in forma (nu se scoate - tortul se va asambla in forma).
Se insiropeaza cu sirop de alune (25ml) amestecat cu Cointreau (25ml).

crema unt
135g unt nesarat moale
2 galbenusuri
1 lingura Cointreau
80g crema (pasta) de alune



Untul se amesteca cu crema de alune, se adauga galbenusurile pe rand si Cointreau. Se freaca bine pana se albesc.

Se intinde peste blatul cu alune. Deasupra se pune blatul din albus.

alune caramel
25g alune
40g zahar
1 lingura apa

Apa se pune pe foc cu zaharul si se lasa pana devine caramel. Se da deoparte, se pun alunele si se invarta usor cratita sa se imbrace bine alunele in caramel. Se toarna totul pe o hatie de copt si se lasa sa se raceasca. Dupa ce s-a racit si intarit caramelul se toaca... atat alunele cat si caramelul.



mousse migdale
180ml lapte fierbinte
3 galbenusuri
20g zahar
5g gelatina - se dizolva in 2 linguri apa calda
55g crema (pasta) migdale
90g smantana dulce pt. frisca
spuma albus: 1-1/2 albus; 40g zahar; 20ml apa

Galbenusurile se freaca cu zaharul pana se albesc. Se toarna usor laptele fierbinte, mixand continuu. Se toarna totul intr-o craticioara si se tine pe foc amestecand continuu pana se leaga ca un sos. Se ia de pe foc, se adauga gelatina dizolvata si se amesteca bine. Se trece prin sita.

Se pune putin din aceasta compozitie peste pasta de migdale, se amesteca pana se desface, se adauga si restul compozitiei si se amesteca bine.

Spuma albus: se bat albusurile ... intre timp se pune pe foc apa cu zaharul si se lasa sa dea in cateva clocote pana se leaga putin sirop. Acesta se toarna fierbinte, putin cate putin, peste albusuri mixand continuu si se continua mixarea pana totul devine o spuma tare si lucioasa.

Smantana se bate frisca; peste ea se adauga spuma de albus, se amesteca, se adauga si compozitia cu alune si galbenus si se amesteca usor.

Se toarna cam 1/4 mousse peste blatul din albus, se presara alunele caramel, apoi restul de mousse. Se niveleaza si se da la frigider pt. cel putin doua ore pana se intareste bine mousse-ul.

glazura

175g crema(pasta) de alune
110g smantana dulce pt. frisca
2 g gelatina

Peste crema de alune se toarna smantana fierbina si se pune totul in blender - se mixeaza, se adauga si gelatina dizolvata in putina apa calda si se mai mixeaza putin.

decor
alune tocate - pt. marginile tortului
alune intregi
ciocolata

Se scoate tortul din forma si se toarna glazura peste el imbracand si marginile. Se da putin la frigider dupa care marginile se "imbraca" in alune tocate.
Deasupra se decoreaza cu alune si ciocolata... dupa preferinta...



<http://cristina-k.blogspot.com/2007/12/tort-cu-alune-si-migdale.html>

27. NUGATINE

Ingrediente (pentru aproximativ 50 de bucati):

- 4 albusuri;
- 250g zahar;
- o cana si jumatate de nuca macinata sau alune macinate;
- 1 plic zahar vanilat.

Albusul se bate intr-un castron pana devine o spuma tare (aproximativ 10 minute),



dupa care se adauga treptat zaharul si zaharul vanilat.



Batem bine albusul cu zaharul pana ce obtinem o spuma foarte tare (pana nu mai cade de pe tel).



Dupa ce am obtinut o spuma tare adaugam usor nucile macinate.



Compozitia obtinuta o punem intr-o punga pentru ornat, apoi formam, intr-o tava in care am pus hartie de copt, gramajoare cu diametrul de 2-3 cm.



Se coc in cuptorul incins la 150 de grade aproximativ 20 de minute.
Se pot servi simple



sau se pot orna cu ciocolata topita.



<http://experimenteinbucatarie.blogspot.com/2009/04/nugatine.html>

28. Tort cu frisca si fructe



4 galbenusuri
5 albusuri
3 linguri zahar pudra
1/2 l lapte
8 foi gelatina
1 lingurita amidon
1 praf zahar vanilat
3 linguri rom
1 pahar mare cu fructe diferite din dulceata (caise, capsuni, visine etc.
300 g frisca.

Modul de preparare a retetei:

Galbenusurile, zaharul, amidonul si vanilia se pun intr-o craticioara si se bat cu mixerul timp de 5 minute. Se asaza apoi intr-o cratita cu apa fierbinte si se amesteca cu o lingura de lemn pana se ingroasa. Se ia de pe foc si se adauga gelatina dizolvata in doua linguri de apa fierbinte, albusurile batute spuma tare si la sfarsit fructele si romul. Compozitia se toarna intr-o forma de tort sau intr-o cratita obisnuita. Se da la frigider cateva ore. Se rastoarna tortul pe o farfurie, se garniseste cu frisca. Pentru a se desprinde mai usor tortul, forma se inveleste intr-un prosop inmuiat in apa fierbinte, bine stors. Cine doreste poate adauga in crema si lichior de portocale.

http://www.retete-mancare.ro/retete-culinare-Tort_cu_frisca_si_fructe-e0.html

29. Tort de fructe



3 - 4 borcane cu diferite compoturi

1 portocala

1 banana

250 g frisca

1 pahar vin rosu

2 linguri zahar

8 foi gelatina rosie pentru retete prajituri

Modul de preparare a retetei:

Se aleg 3-4 conserve de compot, divers colorate si cu diverse arome: amestec fructe exotice, visine, struguri, compot ananas, pere, caise. Se separa fructele de suc in vase separate, se scot samburii daca este cazul si se taie in cuburi fructele mari. Se adauga banana taiata rondele.

Zeama compoturilor se masoara cu un pahar de apa si, pentru fiecare pahar, se adauga cite doua foi de gelatina (rosie, ca proiatura sa fie frumos colorata), care se topesc in compot la foc mic (fara a se fierbe).

Un pahar de zeama de compot se inlocuieste cu un pahar de vin rosu si se adauga doua linguri de zahar.

Se amesteca fructele cu zeama, avind grija ca zeama sa acopere fructele.

Se toarna totul intr-o forma rotunda si se da la frigider pana se incheaga.

In momentul cind vrem sa servim prajitura, scufundam vasul o clipa in apa calda, apoi il rasturnam pe un platou si il imbracam cu frisca.

http://www.retete-mancare.ro/retete-culinare-Tort_de_fructe-e0.html

30. Tort Alcazar



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 6 albusuri, 6 linguri zahar, 1/4 kg nuci date prin masina, vanilie, ulei. Crema : 6 galbenusuri, 6 linguri zahar, 1/4 kg unt, 1/2 pahar lapte, 1 paharel cafea, 1 lingura cacao, 1 paharel rom. Mod de preparare: Se bat albusurile spuma cu zaharul si vanilia, se adauga nucile si se amesteca usor. Se pune compozitia intr-o tava dreptunghiulara, capitonata cu hartie alba, unsa usor cu ulei, intanzindu-se cu lingura, ca stratul sa fie de grosime uniforma. Se coace la foc

potrivit, iar cand este gata, se rastoarna pe un fund de lemn, se umezeste hartia cu apa si se trage usor de pe tort. Se taie in doua sau trei foi egale pe lung si se unge fiecare cu urmatoarea crema: se freaca galbenusurile cu zaharul, se adauga laptele, cafeaua, se pune pe foc si se amesteca mereu pana ce compozitia incepe sa se ingroase, fara insa sa fiarba. Se ia de pe foc, se amesteca cu cacao si se lasa sa se raceasca. Se freaca untul spuma, se adauga romul si se amesteca cu compozitia fiarta; se freaca bine si se ung foile de tort. Tortul se imbraca cu aceeasi crema si se garniseste cu nuci pisate. Se serveste taiat in bucati trighiulare.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-alcazar-1970/>

31. Tort bezea



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 4 albusuri, 300 g zahar, 100 g alune, zeama de la o lamaie, un praf de sare. Crema: 100 g zahar, 4 galbenusuri, 2 linguri cacao, 2 linguri apa, un pachet unt sau margarina. Mod de preparare: Albusul se bate spuma, apoi se pune zaharul, zeama de lamaie si se mai bate inca 5 minute pe bain-marin. Se coc trei foi pe discuri de hartie in tava rotunda. Inainte de a se da foaia in cuptor se presara cu alune. In acest timp se face crema. Se amesteca toate componentele in afara de unt si se fierb pe baie de abur 10 minute. Crema calduta se amesteca bine cu untul frecat spuma. Se umplu foile de tort cu crema si se orneaza dupa imaginatie.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-bezea-1973/>

32. Tort Caprese



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 250 g migdale taiate marunt, 150 g ciocolata amaruie, 6 oua mijlocii, 200 g unt moale, 150 g zahar, sare, 1 lingurita coaja rasa de lamaie, 3 linguri zahar pudra, grasime pentru uns forma. Mod de preparare: Se pun migdalele intr-o tigaie si se rumenesc fara grasime. Ciocolata, rupta bucatele, se topeste intr-o craticioara, pe baie de apa. Se freaca bine untul, zaharul si un varf de cutit de sare si se incorporeaza cate-un galbenus, apoi migdalele prajite, ciocolata topita si la urma de tot albusurile batute spuma si coaja de lamaie. Se toarna aluatul astfel obtinut intr-o forma (diametrul de 26 cm) unsa si se niveleaza. Se baga in cuptorul incins la 180C si se coace aproximativ 45 de minute. Se scoate tortul din cuptor, se taie felii si se serveste cald sau rece, presarat cu zahar pudra si - dupa gust - cu un sos de vanilie sau cu frisca batuta si fructe proaspete de padure.

33. Tort crocant cu zmeura



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: Blat: 300 g orez expandat cu ciocolata. Crema: 400 g branza de vaca, 150 ml frisca, 400 g smantana, sucul unei lamai, 50 g zahar, 8 foi gelatina alba, 250 g zmeura. Mod de preparare: Orezul se marunteste apoi se topeste pe aburi. Se lasa sa se raceasca 10 minute apoi se toarna in forma de tort tapetata cu celofan si se apasa bine. Se lasa la racit. Branza de vaci se amesteca cu frisca si cu smantana, sucul de lamaie. 5 foi gelatina alba se pregatesc conform instructiunilor de pe plic. Se amesteca cu 50 g zahar si cu crema de branza. Se lasa deoparte sa se intareasca. Zmeura se face pireu si se amesteca cu celelalte 3 foi gelatina muiata si 2 plicuri zahar vanilat. Pe blat se pune crema de branza de vaci apoi se toarna piureul de fructe. Se amesteca cu o furculita si se da 4 ore la rece.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-crocant-cu-zmeura-1977/>

34. Tort cu alune (I)



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 80 g alune prajite si pisate, 80 g migdale sau nuci prajite si pisate, 5 albusuri, 210 g zahar pudra, unt. Crema: 200 g unt, 140 g zahar pudra, 160 g alune prajite, 2 batoane ciocolata rasa sau 2 linguri de cacao, 2 linguri smantana. Mod de preparare: Albusurile batute spuma se amesteca cu zaharul, alunele si migdalele(sau nucile). Compozitia se imparte in doua si se coc doua blaturi in forma de tort capitonata cu hartie unsa cu unt. Cand blaturile sunt reci se ungu cu urmatoarea crema. Se freaca untul cu zaharul pudra, alunele prajite si pisate fin, ciocolata rasa si smantana. Se ungu blaturile cu crema, se asaza unul peste altul, se

garniseste cu aceeasi crema, cu cateva alune intregi si cu cateva migdale sau nuci taiate.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-cu-alune-i--1980/>

35. Tort cu branza de vaca si caise



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: Pentru blat: 100 g ciocolata alba, 125 g unt moale, 50 g zahar, 1 varf de cutit sare, 3 oua, 100 g oua, 50 g migdale macinate, 1 lingurita praf de copt. Pentru crema: 8 foi de gelatina alba, 1 cutie compot de caise (continutul: 460 g), 500 g branza de vaci, 500 g iaurt, 150 g zahar pudra, coaja rasa si zeama de la o lamaie, 250 ml frisca batuta, 100 g fistic maruntit. Mod de preparare: Se rupe ciocolata bucatelile si se topeste pe baie de aburi. Se freaca bine galbenusurile cu untul, zaharul si sarea si se incorporeaza, pe rand, ciocolata

racita, apoi faina, migdalele pisate si praful de copt (amestecate in prealabil) si la urma albusurile batute

spuma. Aluatul astfel preparat se toarna intr-o forma rotunda (cu pereti detasabili), tapetata cu hartie pentru copt, se da 20-25 de minute la cuptor (incins la 175 grade C), se scoate si se lasa sa se raceasca. Se inmoaie gelatina in apa rece, se scurg caisele din compot si se impart in doua: jumatare se paseaza si jumatare se taie cubulete. Se amesteca branza de vaci cu piureul de caise, iaurtul, zaharul pudra, coaja si zeama de lamaie. Se stoarce usor gelatina si se topeste in 2 linguri de apa clocotita. Se ia putin din compozitia de caise si branza de vaci, se amesteca cu gelatina topita si se incorporeaza in restul de crema. Se pune la rece si, cand incepe sa se-ntareasca, se adauga frisca batuta si caisele taiate cubulete. Se aseaza blatul de tort pe un platou, se acopera cu crema (ca sa nu curga, se pune de jur-imprejur o banda lata de carton) si se tine la frigider cel putin 4 ore. Inainte de a-l servi, tortul se orneaza pe margini cu fisticul maruntit.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-cu-branza-de-vaca-si-caise-1987/>

36. Tort cu ciocolata si migdale



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 250 g migdale taiate marunt, 150 g ciocolata amaruie, 200 g unt, 150 g zahar, 6 oua, un varf de cutit de sare, o lingurita coaja rasa de lamaie, 3 linguri de zahar pudra, 400 g frisca batuta, 2 plicuri zahar vanilat, coaja rasa de la o portocala, o lingura lichior de portocale. Mod de preparare: Se rumenesc migdalele intr-o tigaie fara grasime si se pun deoparte sa se raceasca. Ciocolata se rupe bucatele, se pune intr-o craticioara si se lasa sa se topeasca pe baie de apa. Apoi se lasa si ea sa se raceasca. Se amesteca bine untul (moale) cu zaharul si se adauga galbenusurile, migdalele prajite, ciocolata si sarea. Albusurile, batute spuma, se incorporeaza usor in aluat impreuna cu coaja de lamaie. Amestecul astfel obtinut se toarna intr-o forma de tort unsa (diametrul de 26

cm), se baga la cuptorul incins si se coace 45 de minute (180 grade C). Se scoate prajitura din cuptor, se lasa putin sa se raceasca, se rastoarna si se pudreaza cu zahar farin. In frisca batuta se incorporeaza zaharul vanilat, coaja de portocala si lichiorul, se mai amesteca putin si se intinde peste tort.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-cu-ciocolata-si-migdale-2387/>

37. Tort cu crema de capsuni



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: Coca: 150 g zahar pudra, 4 galbanusuri, 250 g nuci pisate, 4 albusuri. Crema: 500 g frisca, zahar vanilat, 500 g capsuni, ciocolata rasa pentru decor. Mod de preparare: Se bate zaharul pudra cu galbanusurile si se adauga nucile. Se bat albusurile si se adauga la galbanusuri. Se pune coca intr-o forma rotunda in cuptor (175°C, 30 minute) Se bate frisca cu zahar vanilat si apoi se adauga capsunile. Se pune crema pe blatul racit si se decoreaza cu ciocolata. In loc de capsuni, se pot folosi si alte fructe.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-cu-crema-de-capsuni-2389/>

38. Tort cu crema de nectarine



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: Blat: 100 g pricomigdale, 4 oua, 100 g zahar, un plic zahar vanilat, 60 g faina, 60 g amidon, un plic praf de copt. Crema: 6 foi gelatina, 5 nectarine coapte sau 10 jumatați de piersici din compot, 50 g zahar, sucul de la jumatați de lamaie, 250 ml frisca, 4 linguri lichior, 500 ml smantana. Mod de preparare: Se faramiteaza pricomigdalele cu sucitorul pentru coca. Se bat ouale spuma cu 3 linguri de apa. Se adauga putin cate putin zaharul si zaharul vanilat. Se adauga faina, amidonul si pricomigdalele sfaramate. Se unge tava de tort cu margarina si se toarna coca. Se coace 35

minute apoi se lasa sa se raceasca bine. Se scoate din forma, se taie in 2 si se insiropeaza cu lichior. Se pune gelatina la muiat. 3 jumatați de nectarine se taie cuburi. Restul de nectarine se amesteca cu zahar si suc de lamaie. Se amesteca gelatina cu acest pireu si se pune la rece 30 minute. Frisca se bate spuma si se pune peste crema de gelatina. Se adauga cubuletele de nectarine. Se pune in jurul blatului un inel si se toarna crema. Se pune capacul tortului si se da la rece 4 ore. Se bate smantana cu un praf de intaritor de frisca. Se unge tortul cu acest amestec netezind cu un cutit. Se decoreaza cu fructe si frunzulite de lamaie.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-cu-crema-de-nectarine-2390/>

39. Tort cu nuci, cacao și frișcă

Ingrediente: 7 oua, 3 linguri pline de cacao, 100 g nuci, 30 g unt, 3/4 pahar zahar tos, 250 g frisca, zahar pudra.

Mod de preparare: Se pune la fiert 3/4 pahar cu apa cu zaharul. Se adauga cacaoa si la urma nucile. Se lasa sa fiarba pina se ingroasa si se tine pe lingura, amestecind mereu. Apoi se da la rece. Cind s-a racit complet, se adauga galbenusurile alternativ cu albusurile batute spuma. Cind se pun albusurile, se amesteca usor si repede ca sa nu se lase. Se unge forma bine cu unt si se coace la cuptor la foc iute. Nu se coace prea tare. Cind este rece, se pune deasupra frisca si se pudreaza cu zahar.

<http://www.eculinar.ro/reteta/?1504>

40. COSULETE DE CIOCOLATA

O idee rapida si de efect pentru musafirii anuntati pe ultima suta de metri sau pentru zilele mohorate de iarna cand simtim nevoia sa ne rasfatam cu ceva dulce.



Ingrediente pentru 10 cosulete (5 negre si 5 albe)

300 gr ciocolata neagra

300 gr ciocolata alba

o pensula de bucatarie

forme muffin

Ingrediente crema de ciocolata alba:

500 gr lapte

5 linguri amidon/faina
5 linguri zahar
250-300 gr ciocolata alba
100 gr unt
zahar vanilat/esenta vanilie/baton vanilie

Decor:

fulgi migdale
sos ciocolata
bomboane cioco

Topim ciocolata la bain-marie, muiem pensula in ciocolata topita (vasul in care e ciocolata il lasam in bain-marie) si pensulam forma de muffin. Nu va faceti probleme daca nu se acopera din prima uniform pentru ca o vom pensula de 3 ori.



Bagam formele la frigider pt vreo 15 minute (se intareste repede ciocolata fiind in strat subtire)
Dupa 15 minute le scoatem si le pensulam din nou,



Repetam operatia asta de 3 ori. Intre prima si a doua pensulare le lasam la odihna 15 minute la frigider, dupa ce le pensulam pt ultima data, le lasam pentru 2 ore la frigider dupa care cu mare blandete le desfacem foaia de muffin ,



Le bagam la frigider pana facem crema. Le puteti umple cu ce doriti voi, de la frisca si fructe pana la tot felul de creme si chiar inghetata. Eu crema am facut-o asa:

Zaharul, faina si esenta de vanilie se amesteca intr-un bol. Incalzim bine laptele si il turnam peste mixul de zahar si faina. Amestecam si punem pe foc mic pana se ingroase:



Tragem de pe foc si lasam sa se raceasca putin amestecand din cand in cand,



Topim ciocolata pe bain-marie si cand e topita adaugam crema si untul peste ciocolata si o tinem inca vreo 10 minute pe bain-marie dupa care o lasam la rece.

Putem amesteca crema complet rece cu frisca, ricotta, quark, mascarpone sau o putem servi simpla. E foarte buna.



Lasam crema la frigider in jur de o ora dupa care umplem cosuletele si le decoram dupa preferinte:



http://adamache-laura.blogspot.com/2008/12/cosulete-de-ciocolata_04.html

41. Tort de capsuni inghetat cu blat de cafea



Blat delicios

1 cana migdale

3 Lg nuca cocos

2 Lg cafea din cereale, am folosit Cafix

2, 3 picaturi esente vanilie

3 curmale

1 Lg miere sau dupa gust

½ cana seminte canepa (opt.)

3, 4 Lg lapte soia praf

Toate se proceseaza in robot, pana la consistenta unui aluat lipicios. Este extrem de delicioasa si se poate manca ca atare, si asta din cauza cafelei de cereale. Compozitia se preseaza intr-o tava rotunda, cu bordura inaltuta (vedeti poza) care este tapetata cu o folie de plastic culinara. Se foloseste o lingura umezita pentru a presa si nivela compozitia, dupa care se introduce la frigider timp in care se va prepara umplutura.

Nu uitati, ca la aceste deserturi nu trebuie sa calculati caloriile. Sunt cum se spune in engleza, "guilt free", adica le mancam fara sa avem remuscari. Nu ingrasa, din contra ne ofera nutrienti pretiosi de care avem nevoie.

Umplutura

1 cana capsuni/zmeura/afine*

1 cana alune caju (cashews)

5 Lg ulei de palmier

3, 4 Lg miere

1 Lg zeama lamaie

un varf de cutit sare

*Aaugati orice fruct aveti la indemana. Toate se pun in blender, si se toarna peste blat. Se lasa la frigider pana la intarire. Se scoate cu atentie folia transparenta, dupa care se va aseza cu grija pe un platou. Aveti grija ca daca e lasata prea mult se va intepenii si va fi greu de taiat. Se va orna deasupra si pe parti cu fructe taiate cuburi sau ca atare, si se va adauga un sos dulce. Eu am preferat pe cel de ciocolata, super delicios care merge perfect.

Sos de ciocolata

2 Lg cacao ecologica

3 Lg ulei palmier

3 Lg miere

Toate se amesteca cu o lingura de lemn pana la omogenizare. Nu va sperati daca uleiul de palmier este inca in stare solida, se va topi. Daca este prea gros, se pot transfera cateva linguri bune intr-un vas de sticla si vasul se pune intr-un altul cu apa fierbinte. Se va topi in cateva secunde. Crema nu se face foarte groasa, se poate adauga apa putina pentru a fi mai lichida. Acelasi tort poate sa aiba si o infatisare mai trista, ca cel de mai jos. Totul tine de imaginatie si inspiratie pe moment.

<http://ligiapop.com/2009/05/29/retete-fara-foc-deserturi-partea-2-cu-poze/>

42. Mini-tort din migdale si cocos



Ingrediente: o banana, 3-4 linguri cu migdale crude, 10-15 linguri cu fulgi din nuca de cocos, o lingura cacao sau pudra de roscove

Mod de preparare: O banana se piseaza cu furculita si se amesteca cu fulgii din nuca de cocos si cu migdalele maruntite. Intr-un vas cu diametrul mic (cam 10 cm) se pune o folie alimentara. Jumatate din compozitia cu banana se pune peste folie si se preseaza cu degetele. Cealalta jumatate se amesteca cu o lingura de cacao si se toarna peste primul strat. Si acesta se preseaza cu degetele dupa care se trage usor de folie si se scoate din vas. Se aseaza pe o farfurie si se decoreaza.

<http://bunsisanatos.wordpress.com/2008/11/20/mini-tort-din-migdale-si-cocos/>

43. Tort de migdale, alune sau nuci

Ingrediente

10 albusuri, 250g zahar pudra, 250g migdale, alune sau nuci pisate; Crema: 200g unt proaspat, 10 galbenusuri, 200g zahar, 3 linguri lapte, 1 plic zahar vanilat, 3 linguri cacao, 1 lingura de nes

Mod de Preparare

Albusurile se bat bine spuma, se adauga zaharul pudra si migdalele sau alunele sau nucile pisate. Se face o pasta din care se coc pe fundul formei de tort (bine unsa) 3 foi. Crema: se bat galbenusurile cu zaharul. Se adauga 3 linguri de lapte cald, vanilie, 3 linguri cacao si o lingura de nes. Se amesteca pe marginea masinii sau pe baia de apa pina incepe sa se ingroase. Se lasa sa se raceasca si se amesteca cu 200g unt proaspat, freat spuma. Se ung atat blaturile, cit si pe deasupra cu aceasta crema. Se garniseste cu fructe, ciocolata, nuci glasate in zahar ars, alune sau migdale rumenite putin la cuptor.

44. Prajitura cu branza, orez si visine



Este o prajitura foarte usoara si nu foarte dulce. Pentru blatul de branza cu orez m-am inspirat dintr-o reteta a Marthei Stewart, dar pareea cam sec doar asa, simplu. Si am avut dreptate, sosul de visine adaugat de mine e acrisor si echilbreza perfect blatul. Si in plus contribuie la aspectul prajiturii.

Ingrediente

150 gr orez cu bob rotund

550 ml lapte

1 lingurita scortisoara

150 gr zahar

1.2 kg branza proaspata de vaci

3 oua

3 galbenusuri

1 lingurita unt pentru uns tava

Sos de visine

450 gr visine (fara samburi, proaspete sau congelate)

4 linguri zahar

300 ml apa

3 linguri rase amidon

Preparare

Orezul, laptele si scortisoara se pun la fiert pe foc mediu, amestecand des sa nu se lipeasca de fund. Se fierbe pana laptele e absorbit in mare parte si orezul e fiert. A durat cam 15 minute, acesta era timpul de fierbere indicat pe ambalajul orezului.

Se ia de pe foc orezul si se adauga jumatate din cantitatea de zahar. Se lasa la racit.

Se freaca branza cu restul de zahar si ouale.

Se amesteca compozitia de branza cu cea de orez.

Punem hartie de copt intr-o tava rotunda cu pereti detasabili de diametru 26 cm. Ungem marginile cu unt topit.

Turnam compozitia de branza si orez in tava si nivelam bine. Scuturam tava putin ca sa se aseze compozitia mai bine in tava.

Dam la cuptor la 180C pentru 20 minute.

In acest timp preparam visinele. Punem visinele (am folosit congelate de data asta) la fiert cu apa, zaharul si amidonul. Fierbem cam 10 minute, pana compozitia se ingroasa usor, va deveni vascos.

Scoatem tava cu prajitura din cuptor, turnam compozitia de visine deasupra si dam iar la cuptor pentru inca 40 minute.

Lasam sa se raceasca in tava, apoi scoatem peretele, taiem felii si servim.

<http://www.e-retete.ro/retete/prajitura-cu-branza-orez-si-visine>

45. ȘTANGLURI DE CIOCOLATA



...o alta reteta de prajitura de la bunica...

...am constatat ca numele prajiturilor pe care le am mostenite de la bunica sint destul de "curioase"

...Londoni, Ștangluri... ...si mai urmeaza...

Foile:

8 albusuri

250g zahar pudra

250g nuci macinate sau alune macinate



Crema:

8 galbenusuri

150g zahar

3linguri cacao

150g unt

Foile:

Se incalzeste cuptorul la 180C(350F).

Albusurile se bat bine cu zaharul, si se adauga nucile macinate.



In doua tavi (33x22.9 cm-13x9 in) se pune hartie pergament,se unge cu unt hartia si un pic si marginile tavii.



Din aceasta compozitie se coc 2 foi, la 180C (350F) timp de 20-22min.



Cind sint gata(dupa 20-22 min)se scot , se trece imediat un cutit de jur imprejurul foii; se rastoarna pe o tava se scoate hirtia,apoi se pun pe gratar sa se raceasca.



Crema:



Galbenusurile se freaca cu 150g de zahar si cele 3 linguri de cacao si se fierb pe aburi (bain-marie).



Cind crema incepe sa se ingrose se da deoparte si se raceste.
150g de unt,(eu am pus 200g) se freaca spuma si se adauga crema racita.



Asamblare:



Se pune o foaie , deasupra jumatate din crema; se aseaza a doua foaie si peste se pune restul de crema.Se da la rece.

A doua zi am pus o glazura rece de ciocolata(mai mult pentru aspect!)
<http://carmen-retete.blogspot.com/2009/04/stangluri-de-ciocolata.html>

46. TORT CU MOUSSE DE CIOLATA

330g ciocolata cu lapte
1lingurita esenta vanilie
6 linguri biscuitit foarte fin maruntiti
500ml smintina pentru frisca
4linguri de unt topit
4linguri de zahar pudra
2cup de inghetata de portocale(aprox.6linguri!)

Se captureste o tava de chec (23cm x13cm) cu folie transparenta in asa fel ca sa ramina margini cam de 4cm de jur imprejur.

Se incalzeste3/4cup(175ml)din smintina de frisca se adauga 230g ciocolata si se amesteca continuu pina se topeste ciocolata(fara sa fiarba!)Se adauga o lingurita esenta de vanilie.Se lasa sa se raceasca.

Biscuitii se amesteca cu untul si se pun in tava,si se preseaza pe fundul tavii.

3/4cup(175ml)de frisca se bate bine cu zaharul praf.Se adauga frisca cu grija la ciocolata topita,si se amesteca usor pina se omogenizeaza.

Jumatate din cantitate se toarna in tava peste biscuiti,si se pune la congelator pentru 2ore.

Restul de ciocolata se pastreaza acoperita in frigider.

Dupa doua ore(daca ciocolata este intarita!) se adauga in tava urmatorul strat, cel de inghetata de

portocale.(inghetata trebuie sa fie mai moale ca sa se poata intinde ca o crema!).Se pune la congelator pentru inca 2 ore.

Dupa 2ore se adauga si restul de ciocolata si iar 2ore la congelator(sau pina s-a intarit).

100g ciocolata se topeste in ½ cup (120ml) de frisca,se raceste si se aduga peste ultimul strat(este ca o glazura!).Se pune si se tine la congelator cel putin 4 ore!

Fiecare strat se adauga numai cind cel din tava este bine,bine congelat!



<http://carmen-retete.blogspot.com/2009/07/tort-cu-mousse-de-ciocolata-si.html>

47. Amandine cu prune



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 400 g prune (ringlote), 100 g samburi de migdale intregi, 120 g unt, 100 g zahar pudra, 2 oua.
Mod de preparare: Incingeti cuptorul la 180 grade C. Spalati si stergeti prunele, rupeti-le in doua si scoateti samburii. Puneti migdalele in bolul mixerului si zdrobiti-le pana ce devin pudra. Topiti 100 g unt, turnati-l intr-un castron si amestecati-l cu pudra de migdale si cu zaharul, pana ce obtineti o crema omogena. Incorporati apoi ouale, unul cate unul, batand compozitia cu telul. Ungeti cu unt patru forme mici de tarta si asezati prunele cu taietura in sus. Turnati peste ele crema de migdale si bagati-le 20 de minute la cuptor. Amandinele

trebuie sa fie rumenite uniform. Se servesc caldute. Prajitura se poate face si intr-o forma mare, dar in acest caz, puneti pe fundul formei un strat de aluat fraged (de tarta), deasupra prunele si turnati peste ele crema de migdale. In felul acesta, amandina va putea fi rasturnata cu usurinta.

<http://retete.interactiuni.ro/amandine-cu-prune-1958/>

48. Rulada cu fructe



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: Blatul: 6 oua, 6 linguri de zahar, 120 g nuca macinata, 1 praf de copt. Umplutura: 150 g nuca macinata, 200 g lapte, 2 pliculete de gelatina alba, 8 linguri de apa, bucati de fructe: 1 kiwi, 1 portocala, 1 banana, ananas, visine si stafide. Mod de preparare: Blatul: Se bat albusurile spuma cu zahar, se adauga galbenusurile, se amesteca incet, apoi nuca macinata si praful de copt. Se pune amestecul intr-o tava unsa cu unt si se tine la cuptor aprox. 20 de minute. Dupa ce se scoate din cuptor se ruleaza intr-un prosop umed ca sa ia forma de rulada si sa nu se crape pe urma. Umplutura: Nuca macinata se opareste cu laptele. Gelatina se dizolva in 8 linguri de apa pana se umfla sau se ingroasa. Apoi gelatina se pune pe bain-marie

pana se topeste. Gelatina topita se pune in amestecul de nuca cu lapte fierbinte si se amesteca. Se raceste si apoi in crema se pun bucatile de fructe. Se desface blatul, se unge cu crema cu fructe si se ruleaza din nou. Rulada cu fructe se tine intr-un tifon sau in folie de platic, ca sa-si pastreze forma.
<http://retete.interactiuni.ro/rulada-cu-fructe-1590/>

49. Baghete cu nuci

PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 1 ou intreg, 140 g zahar pudra, 1 lingura zeama lamaie. Mod de preparare: Un ou intreg, un galbenus si o lingura de rom se freaca timp de 10 minute. Nucile se dau la cuptor sa devina crocante 10 minute, se curata de coji si se trec prin masina de nuci. Se amesteca nucile cu compozitia de ou si se framanta sa devina ca o pasta. Compozitia se pune pe o foaie de celofan in tava, se da forma de dreptunghi presand cu mana. Foaia de compozitie se taie baghete cu cutitul trecut prin faina. Pentru glazura se bate albusul spuma, se adauga zaharul, zeama de lamaie, se amesteca bine pana se formeaza o crema care se toarna de-a lungul si de-a latul baghetelor. Tava se baga la cuptor pentru 30 minute. Se lasa sa se usuce pe un platou.

<http://retete.interactiuni.ro/baghete-cu-nuci-791/>

50. Batoane de branza cu ciocolata



PREGATIREA RETETEI:

Ingrediente: 500 g branza de vaci, 3 linguri zahar, 1/2 lingurita esenta vanilie, 200 ml smantana dulce, 1 pachet pudra de gelatina, 1 lingurita coaja rasa de lamaie, ciocolata cu lapte. Mod de preparare: Branza se amesteca impreuna cu zaharul, esenta de vanilie, smantana si coaja rasa de lamaie cu un mixer. Gelatina se fierbe in apa conform indicatiilor de pe pachet, dupa care se toarna in amestecul de branza de branza si se omogenizeaza bine. Pasta obtinuta se modeleaza in forma de batoane de circa 1 cm diametru si 10 cm lungime si se tin la frigider timp de 3 ore pana se intaresc. Se scot din frigider si se imbraca in ciocolata topita. Batoanele de branza cu ciocolata se lasa la racit.

[http://retete.interactiuni.ro/batoane-de-branza-cu-](http://retete.interactiuni.ro/batoane-de-branza-cu-ciocolata-1583/)

[ciocolata-1583/](http://retete.interactiuni.ro/batoane-de-branza-cu-ciocolata-1583/)

51. Marshmallows de casa



unt pt uns
zahar pudra pt tavalit

2 Linguri gelatina
1/2 cana apa rece
2 cani zahar tos

3/4 cana apa fiarta
1/8 lingurita sare
1 1/2 lingurita extract vanilie

Ungi cu unt o tava patrata de 20 cm(20/20 cm).Pui hartie carata,si tapetezi cu zahar pudra.
Dizolvi gelatina in apa rece,in bolul mixerului,bati iute.
Intr-o oala mare,la foc mediu-mare,amesteci iute zaharul,apa fiarta si sarea,aduci la fiert,amesteci frecvent.Cand incepe sa fiarba nu mai amesteci si fierbi 15-20 min pana termometrul arata 113,33°C.
Torni siropul incet peste gelatina.Adaugi vanilia,bati la viteza medie 20 min,pana se ingroasa si se raceste.
Pui in forma pregatita,intinzi cu spatula.Congelezi peste noapte.apoi scoti cu hartiea cerata din forma marshmallows.Scoti hartia,tai patrate cu un cutit ascutit.Pudrezi suplimentar cu zahar.

les 36 bucati(depinde de cat de mari le tai).

<http://curcubeu-culinar.blogspot.com/2008/10/marshmallows-de-casa.html>
<http://www.visionsofsugarplum.com/search/label/Candy>

52. Placinta cu branza fara aluat

1 kg branza de vaci

4 oua

8 pliculete de zahar vanilat

stafide

esenta de vanilie, si esenta de rom

3 linguri de Gustin sau amidon sau 2 pliculete de intaritor pentru branza

Mod de preparare:

Se amesteca branza de vaci cu ouale,zaharul si esentele pana devin omogene, se adauga stafidele si apo amidonul. Dupa ce se amesteca bine toate ingredientele, se pune intr-o tava dupa ce a fost in prealabil captusita cu hartie de copt. dupa 50 minute se poate scoate din cuptor. Peste placinta pute-ti pune zahar tos, sau ciocolata. Se serveste rece sau calduta. Pofta buna

<http://www.gustos.ro/retete-culinare/dulciuri-diverse/placinta-cu-branza-fara-aluat.html>

53. Tort cu nuca si ciocolata

Ingrediente: oua 10 buc, nuca 300 gr, cacao 50 gr, faina 250 gr, zahar 300 gr, zahar vanilat 4 plicuri, esenta de migdale sau lamaie 100 gr. Mod de preparare: Blatul: Se amesteca cu mixerul galbenusurile cu zaharul, zaharul vanilat, esenta de lamaie (2 g) si zeama de migdala sau rom. Se adauga nuca usor prajita la cuptor si apoi macinata prin masina, si faina. Se mesteca apoi in compozitie prin presarare cacao (1 plic intreg) si se bate pentru omogenizare completa. La sfarsit se incorporeaza albusurile, se toarna compozitia intr-o forma de tort unsa cu unt si se coace la un foc potrivit cam 20 de minute la cuptor. Se lasa sa se raceasca, si se taie in 2 foi. Crema se face amestecand 2 oua cu zaharul, zaharul vanilat, ciocolata neagra si nuca prajite si macinate. Se incalzeste vasul pe foc in timp se se mesteca in el, pana ce compozitia se leaga. Crema se lasa sa se raceasca, se adauga untul si se adauga 1/2 lingurita de coniac dulce si se amesteca, pana ce se obtine o crema spumoasa.Sirop (pe baza de rom): Siropul se prepara intr-un ibric, apa, 100 gr, rom esenta si 3 linguri de zahar,esenta de cafea, care se mesteca si se lasa pe foc 10 minute. Siropul se lasa la racit ca sa nu incruzeasca coca(blatul). Blatul se insiropeaza mai putin stratul de jos, mai mult cel de sus, asezat deja in platou rotund, se adauga crema si se unge uniform blatul, se poate orna cu nuca de cocos sau cu nuca mai mare. Se baga la rece pentru 5-6 ore.

<http://retete.interactiuni.ro/tort-cu-nuca-si-ciocolata-944/>

54. Turta dulce cu migdale

Ingrediente: 250 gr migdale, 8 oua, 250 gr zahar pudra, coaja rasa de la o lamaie, scortisoara, 1 plic de zahar vanilat, gris. Mod de preparare: Se macina migdalele (curatate). Se separa ouale si se bat galbenusurile cu zahar pudra. Se inglobeaza migdalele, coaja de lamaie si zaharul vanilat. La sfarsit se inglobeaza albusul batut. Se unge o forma si se pudreaza cu gris. Se pune aluatul in forma si se coace 50 de minute. Se pudreaza cu zahar inainte de a fi servita.

<http://retete.interactiuni.ro/turta-dulce-cu-migdale-1279/>

55. FURSECURI CU MIGDALE ȘI CACAO



<http://gustospicant.blogspot.com/>

Aceste fursecuri cu migdale sunt uimitor de gustoase și ușoare și se potrivesc de minune la ceaiul sau cafeaua de după-masă.

Ingrediente:

- 300 g migdale;
- 3 albușuri;
- 130 g zahăr;
- 1 lingură suc de lămâie;
- 3 linguri cacao;
- 1 praf scortişoară;
- câteva picături esență de migdale;
- unt pentru uns tava.



<http://gustospicant.blogspot.com/>

Mod de preparare:

Se toacă fin migdalele. Se bat albușurile cu un mixer până se obține o spumă tare.



<http://gustospicant.blogspot.com/>

Se continuă baterea și se adaugă treptat zahărul și sucul de lămâie. Se preîncălzește cuptorul și se unge tava cu unt. Se amestecă migdalele cu scortişoara,



praful de cacao și esența de migdale,



apoi se înglobează treptat cu o lingură în albușurile bătute.



Aluatul cu migdale se așează în tavă cu o lingură. După fiecare folosire lingura se scufundă în apă caldă, pentru ca aluatul să nu se lipească. Se formează grămăjoare mici, lăsând distanță între ele.



Se bagă tava în cuptorul cald și se coace timp de aproximativ 20 de minute, până când aluatul se solidifică. Se scot fursecurile cu precauție din tavă, cu un cuțit cu lama lată, apoi se lasă la răcit pe un grilaj



Fursecurile pot fi puse în cutie abia după ce s-au răcit complet, deoarece astfel rămân proaspete și nu se înmoaie.

<http://gustospicant.blogspot.com/2009/02/fursecuri-cu-migdale-si-cacao.html>

56. Tort de orez(Torta di riso)

Reteta acestui tort o cunosc de multi ani,mi-a dat-o soacra mea.Reteta este tipica din regiunea(Emiglia-Romagna) in care locuiesc dar se prepara si in alte regiuni cu mici diferente.Exista si o varianta in care se toarna deasupra un sirop alcoolic preparat cu rom,Sassolino(bautura alcoolica digestiva pe baza de anason). In reteta originala nu se pune urda sau smantana,dar vazand pe un site italian aceasta varianta, am preparat-o in felul asta.

Ingrediente:

*300 gr.orez

*1 litru lapte

*200ml.apa

*250 gr.urda

*100 gr.smantana

*3 oua

*200 gr.zahar tos

*coaja rasa de la o lamaie

*1 baton vanilie

*1 plic vanilie

*100 gr.migdale dulci(sau nuci)

*sare

SE pune la fiert laptele cu apa,100 zahar,un varf de sare si batonul de vanilie.Cand incepe sa fiarba,se scoate batonul de vanilie si se pune orezul,se tine la foc mai potrivit,se lasa sa fiarba,mestecand din cand in cand, cu o lingura de lemn.Cand orezul a absorbit tot laptele,este deja fiert.Atentie, compozitia nu v-a fi prea uscata,putin moale.Se da la o parte, se lasa sa se raceasca bine.Intre timp se freaca bine restul de zahar cu galbenusurile,se adauga urda,coaja de lamaie,vanilia. Separat batem spuma albusurile cu un varf de sare.Cand orezul este rece,ii adaugam smantana,migdalele taiate,compozitia de galbenusuri,zahar si urda,iar la sfarsit albusurile spuma.Deasupra punem cateva migdale intregi si turnam compozitia intr-o forma rotonda(25-30 cm.),in care am pus o folie de hartie pentru cuptor.Se pune in cuptorul incalzit la o temperatura de 200 grade,timp de 40-45 minute.Cand este gata ,se lasa se se raceasca iar apoi se pudreaza.

1.Laptele ,apa,zaharul si batonul de vanilia si un varf de sare se pun la fiert. .jpg



2.Cand incepe sa fiarba se pune orezul si se tine pe foc potrivit ,mestecand din cand in cand.jpg



3. Intre timp, galbenusurile, urda si restul de zahar se freaca bine cu mixerul, se adauga coaja rasa de la o lamaie si un praf de vanilie. Albusurile se bat spuma separat..jpg



4. Cand orezul s-a fiert si s-a racit se adauga smantana.jpg



5. apoi urda amestecata cu galbenusurile si zaharul, albusurile spuma, migdalele maruntite.jpg



6.Compozitia se pune intr-o forma rotunda(diam.26-28cm.)deasupra se pun cateva migdale intregi si se da la cuptor la temperatura 200grade,pentru40-45 minute..jpg



7.Dupa 40-45minute tortul este gata.jpg



8.Se pudreaza cand este rece si apoi se poate servi..jpg



http://www.reteteculinare.ro/forum/viewtopic.php?t=1801&name=tort_de_oreztorta_di_riso

57. Plăcintă cu migdale (nepreparată termic)

Aluat:

1-2 cești migdale tocate
1 ceașcă semințe floarea-soarelui
2-3 cești curmale
1 ceașcă fulgi de banane uscate
un vârf de cuțit cardamom
un vârf de cuțit scorțișoară

Umplură:

2-3 cești afine
1 ceașcă zmeură
½ ceașcă smochine
un vârf de cuțit cardamom
un vârf de cuțit scorțișoară

Decor:afine, zmeură și migdale pentru decor

Preparare:

Se amestecă migdalele cu semințele de floarea-soarelui și se macină 5 minute în robotul de bucătărie. Se adaugă curmalele fără sâmburi, fulgii de banane, cardamomul și scorțișoara. Amestecul obținut, se pune în tavă mare unsă cu unt, se apasă cu mâinile ca să ia forma vasului, apoi se dă la rece și se lasă 30 de minute până se întărește.

Din afine, zmeură și curmale se face o altă compoziție care apoi se condimentează și se macină în robotul de bucătărie. Crema rezultată se așază peste crusta din tavă, apoi se dă totul la rece 40 de minute. Când plăcinta se întărește, se taie și se decorează cu fructe proaspete și migdale.

<http://www.urbanlifestyle.ro/2008/12/placinta-cu-migdale-nepreparata-termic/>

58. Budinca de orez cu miere



Budinca de orez e unul dintre deserturile mele preferate din toate timpurile. Imi aduce aminte de copilarie, de gradinita si de dupa-amiezele petrecute la Buni. Pentru ca mi-a fost dor de budinca de orez, am adaptat reteta clasica pentru ingredientele BIO oferite de vreaubio.ro si am ajuns la o budinca de orez cu miere mai buna chiar decat cea din amintirile mele.

Ingrediente pentru budinca de orez bio:

- 300 gr de orez cu bob lung

- 1 litru de lapte
- 100 gr + 2 linguri de zahar din trestie
- 4 linguri de miere
- 100 gr de unt
- 100 gr de stafide
- 4 oua
- vanilie (miezul de la 1 baton de vanilie)



Pentru ca orezul bio fierbe mai greu decat orezul normal, este indicat sa il fierbeti cel putin 45 de minute inainte de a incepe operatiunea budinca, astfel incat sa nu il folositi crud, ci prefiert.

Acestea fiind spuse, punem la fiert laptele, orezul prefiert si vanilia, la foc mic, intr-o tava cu fund dublu. Cand orezul e aproape fiert si laptele a scazut la jumatate, punem si zaharul si un varf de cutit de sare. Le lasam sa fiarba la foc mic, pana cand a scazut tot laptele si orezul e moale.



Tragem oala de pe foc si lasam orezul cu lapte sa se raceasca complet. Separat, frecam untul spuma, apoi incorporam si galbenusurile. Albusurile le batem spuma, impreuna cu 2 linguri de zahar.



Cand orezul e rece, incorporam crema de unt si apoi spuma de albusuri. Omogenizam, amestecand usor cu

o spatula, de sus in jos; punem si stafidele, apoi punem cele 4 linguri de miere. Turnam compozitia intr-o tava unsa cu unt si tapetata cu faina si o dam la cuptor 20-25 de minute, pana cand se rumeneste frumos.



Daca turnati budinca intr-o tava si doriti sa o serviti taiata cubulete, ca si prajitura, trebuie sa o lasati sa se raceasca complet inainte de a o taia. Daca o turnati insa intr-un vas yena sau intr-o forma de chec, puteti sa o serviti cu lingura, calda, imediat dupa ce ati scos-o din cuptor.



<http://gospodini.blogspot.com/2009/08/budinca-de-orez-cu-miere.html>

59. Titamisu fara blat



Ingrediente:

250 grame mascarpone, doua oua si doua albusuri, cinci linguri de zahar, 100 grame fistic, alune si migdale, 150 grame fulgi de porumb simpli sau cu cacao, cateva linguri de lichior de cafea, doua linguri de cacao.

Preparare:

Bate galbenusurile cu zahar foarte bine. Adauga lichiorul si esenta. Bate albusurile spuma foarte bine. Adauga alternativ, in crema de galbenus, albusul spuma si crema mascarpone, amestecand incet. Adauga semintele zdrobite si fulgii de porumb. Aranjeaza prajitura intr-o tava si da totul la rece pentru trei-patru ore. Serveste decorat cu fructe proaspete sau pudrat cu cacao.

<http://retete.eva.ro/desert/titamisu-fara-blat-articol-14798.html>

60. Tort cu lichior de ouă

Ingrediente: 150 g de ciocolata, 6 oua, 220 g zahar, 2 prafuri de vanilie, 3 lg. de cacao, 1 compot de visine, 2 lg. de amidon alimentar, 2,5 dl. lapte, 1 budinca de vanilie, 200 g crema de branza(mascarpone), 5 lg. de lichior de oua, 50 g fulgi de migdale, 100 g masa de martipan, 5 dl frisca, 1 pachet intaritor de frisca, 20 g fistic natur, nu sarat.

Pentru ornat: drajeuri colorate.

Mod de preparare: Ciocolata se topeste in bain- marie. Se separa ouale. Albusurile se bat spuma, se adauga 170-180gr. zahar si un praf de vanilie. Incorporam galbenusurile, cacao adaugata treptat si faina amestecata cu praful de copt si data proaspat prin sita. Apoi adaugam ciocolata lichida si punem compozitia intr-o forma de tort captusita cu folie de aluminiu(diam. 26cm.) si coacem in cuptor preincalzit ,la 175gr.C,timp de 35min.Se scoate tortul din forma si se lasa sa se raceasca. Visinile, fara samburi, se scurg de suc.In 4lg. de suc dizolvam amidonul alimentar , restul se pune la fiert cu 20gr.zahar. Adaugam amidonul dizolvat, dam 2-3 clocote si punem visinele.Tortul se taie in doua.Pe prima foaie se aseaza visinele. Praful de budinca se amesteca cu 4lg. de lapte.Restul de lapte se pune la fiert cu restul de zahar.Adaugam praful de budinca, fierbem pana se ingroasa, punem crema de branza si lichiorul de oua.Aceasta crema o asezam peste visine, acoperim cu cea de a doua foaie.Lasam la frigider 4ore ca sa se intareasca visinele si crema.Intr-o tigare Teflon (fara ulei) rumenim fulgii de migdale .Din masa de martipan facem 5 bile mari si 5 bile mici;pe bila mare se aseaza bila mica, se fac aripioare si un cioculet din migdale si vom obtine 5 puisori(putem face si alte modele).Acoperim tortul cu fgisca batuta cu o vanilie si cu intaritorul de frisca.Partile laterale le ornam cu migdale, iar deasupra presaram fistic si asezam cei 5 puisori realizati din martipan.

<http://www.eculinar.ro/reteta/?1547>

61. Tort de ciocolata

PENTRU BLAT:

350 g ciocolata amaruie, rupta bucati

2 oua intregi

8 oua separate

350 g zahar

200 g migdale macinate

PENTRU CREMA:

200 g ciocolata alba, rupta bucati

200 g unt nesarat

6 linguri frisca lichida

50 ml lichior "Grand Marnier" (puteti inlocui cu Triple sec sau coniac)

PENTRU GLAZURA:

200 g ciocolata cu lapte, rupta bucati

250 g unt nesarat

2 linguri de zahar pudra

PENTRU FASIA DE CIOCOLATA:

100 g ciocolata amaruie, rupta bucati

staniol auriu

PENTRU PRALINA:

150 g zahar tos

10 g fulgi de migdale, rumeniti

Poti pregati dinainte

- Blatul de tort, impachetat in doua randuri de folie filmogena, pus intr-o cutie inchisa ermetic, poate fi pastrat la congelator timp de 6 saptamani. Sau, tot impachetat, poate fi pastrat la frigider timp de 1 saptamana.

- Cu o zi inainte de a servi tortul, pregatiti-l pana la punctul 4, inclusiv, si apoi dati la congelator.

- Cu 4 ore inainte de servire, pregatiti pralina cu migdale.

BLATUL SI CREMA - MOD DE PREPARARE

Tapetati cu hartie pergament, pusa in trei straturi, baza si laturile unei forme rotunde, detasabile, cu diametrul de 23 cm. Inveliti forma pe dinafara cu hartie de impachetat, in trei straturi, si apoi legati cu ata. Preincalziti cuptorul la semnul 3/170 grd.C.

Topiti ciocolata amaruie pe baie de aburi; lasati-o sa se raceasca. Frecati cele 2 oua intregi cu cele 8

galbenusuri si cu zaharul, pana ce amestecul devine vascos si spumos. Incorporati migdalele si ciocolata racita.

Bateti albusurile spuma si apoi incorporati 1/4 din cantitate in amestecul de oua si ciocolata; apoi, cu miscari usoare, incorporati toata cantitatea de albusuri.

Asezati un vas rezistent, plin cu apa, in cuptor, pe nivelul inferior. Turnati compozitia de blat in forma pregatita, acoperiti-o cu hartie pergament pusa in trei straturi si dati la cuptor timp de 1 ora si 45 minute.

Lasati blatul sa se raceasca in forma, timp de 15 minute, apoi scoateti-l si lasati-l sa se raceasca complet pe un gratar metalic.

Pentru a prepara crema, puneti ciocolata alba si frisca intr-un vas la bain-marie. Amestecati pana cand ciocolata se topeste. Apoi o luati de pe foc si adaugati alcoolul. Frecati untul spuma, apoi incorporati in el ciocolata topita si racita. Tineti crema cateva minute la frigider.

GLAZURA SI ORNAREA

Taiati blatul in doua. Intoarceti stratul de deasupra si ungeti-l cu crema. Asezati deasupra celalalt strat si dati la rece. Pentru glazura, frecati untul spuma cu zaharul pudra, pana cand se topeste zaharul. Adaugati ciocolata topita la bain-marie. Ungeti tortul pe deasupra si dati la congelator.

Pentru a pregati fasia de ciocolata, taiati o bucata de pergament de 70/25 cm si pliat-o in doua, pe lungime.

Topiti ciocolata amaruie la bain-marie si cand incepe sa se ingroase turnati-o pe hartie si intindeti-o cu ajutorul unui cutit cu lama lata, avand grija sa lasati o margine neregulata.

Inveliti fasia in jurul tortului, fixati-o cu scotch si dati la congelator pana cand ciocolata se intareste (cca 20 de minute). Desprindeti hartia cu grija.

Rupeti bucati mici de ornament auriu si, cu ajutorul unei pensule mici, fixati "frunzulite" pe fasia de ciocolata.

Pentru a pregati pralina, ungeti cu unt o bucata de pergament. Intr-un vas cu fundul dublu, dizolvati zaharul in 100 ml apa si apoi puneti vasul pe foc. Fierbeti siropul timp de 8-10 minute si luati de pe foc. Adaugati migdalele si turnati pralina pe hartia pregatita. Lasati sa se raceasca, rupeti bucati si ornati tortul.

http://www.reteteculinare.ro/carte_de_bucate/dulciuri/tort_de_ciocolata-409/

62. Tort delicios de ciocolata cu fructe de vara

(Ingrediente necesare -8 portii)

Pentru bezele cu migdale

6 albusuri

1/4 lingurita praf de copt

275 gr zahar cu granulatie fina

1/2 lingurita esenta de vanilie

50 gr fulgi de migdale, macinati

Pentru crema de ciocolata

75 gr unt, frecat spuma

450 gr zahar pudra

50 gr cacao

3-4 linguri de lapte

550 gr capsuni,

coacaze rosii,

zmeura si afine

fulgi de migdale

si zahar pudra, pentru ornat

1 Porniti cuptorul cu circa 10 minute inainte de a coace. Tapetati cu hârtie pergament fundul unei forme pentru copt blaturi,

cu diametrul de circa 20 cm, in care veti coace bezeaua.

2 Bateti albusurile spuma tare, impreuna cu praful de copt. incorporati treptat zaharul, apoi bateti din nou albusurile pâna se intaresc. Adaugati esenta de migdale si fulgii macinati; amestecati usor cu ajutorul unei spatule. Din aceasta compozitie coaceti 3 blaturi de beza cu diametrul de circa 20 cm fiecare. Lasati blaturile sa se raceasca complet inainte de a indeparta hârtia.

3 Frecati untul cu cacao si cu zaharul pudra, apoi adaugati laptele si amestecati din nou pâna obtineti o

compozitie fina, omogena.

4 Pastrati pentru ornat circa un sfert din amestecul de fructe. Ungeti un blat de beza cu o treime din crema de ciocolata, presarati o treime din amestecul de fructe, apoi repetati operatia pentru celelalte blaturi, crema si fructele ramase.

5 Presarati fulgii de migdale si fructele pentru ornat, pudrati cu zahar si serviti.



<http://www.retete-online.com/retete/deserturi/tort-ciocolata-fructe.php>

63. Prăjitură de curmale

Ingrediente: 8 albușuri, 280 gr zahăr pudră, 280 gr curmale tăiate mărunț, 280 gr migdale măcinate, făină, sare

Se bat albușurile spumă tare cu puțină sare, se adaugă zahărul și celelalte ingrediente, se amestecă ușor, apoi se pune prăjitura la copt într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu făină. Se ține la cuptor cel puțin 45 de minute, până se rumenește. Această prăjitură se poate prepara și cu smochine.

<http://prajituricumihasieric.blogspot.com/2009/02/prajitura-de-curmale.html>

CLATITE

6 linguri FAINA DE PORUMB, 2 linguri amidon de porumb, 2 oua, 1 virf de cutit sare, 1 lingurita mocca zahar, 1 virf de cutit bicarbonat de sodiu, 300 ml. lapte.

Se amesteca toate ingredientele. Se lasa ½ ora, si se coc ca si clatitele.

FFG=FAINA FARA GLUTEN

64. BISCUITI

INGREDIENTE:

1 ou

150 gr zahar

250 gr margarina Rama

450 gr faina(amestec porumb+orez)

1 lingurita mocca de bicarbonat de sodiu

2 plicuri zahar vanilat

1 coaja de lamaie rasa.

Se amesteca zaharul cu margarina, cu oul, faina amestec, zaharul vanilat si coaja de lamaie. Se intinde aluatul, se taie figurine diferite. Se unge tava cu margarina si se coace. Se pot lipi 2 cate 2 cu dulceata.

POFTA BUNA!

65. ECLER

INGREDIENTE:

200 gr faina de orez

100 gr margarina

200 ml apa

putina sare

4 oua.

Se fierbe apa cu sarea, cand fierbe se pune margarina si asteptam sa se topeasca. Dupa ce s-a topit se pune faina si se amesteca ca si mamaliga pana ce aluatul nu se mai lipeste de marginea oalei. Luam oala de pe foc si punem cele 4 oua ,batute in prealabil bine si amestecam din nou bine-bine. Se unge o tava si cu o lingura se pun gramajoare de aluat.Se lasa 1 ora dupa care se coace la 180 de grade, 25 min. Cand s-au racit se taie partea superioara si se umple cu budinca si frisca.

POFTA BUNA!

66. CREMES DIPLOMAT

INGREDIENTE:

8 oua

120 gr zahar pudra

60 gr faina de orez

30 gr amidon de porumb

30 gr cacao

½ plic praf de copt (poate sa si lipseasca).

Se amesteca galbenusurile cu zaharul pudra pana se face spuma. Faina de orez, amidonul de porumb si praful de copt se amesteca intr-un vas. Albusurile se bat spuma si se amesteca bine rand pe rand alternativ cu compozitia de faina si galbenusele. Se pune hartie de copt intr-o tava si se coace la 170 grade 25-30 min.

CREMA:

6 galbenuse

3 linguri faina de orez

300 ml lapte

250 gr margarina

150 gr zahar pudra.

Galbenusele se amesteca cu faina si laptele. Se fierbe pana se ingroasa. Margarina se freaca cu zaharul pudra pana devine spumos. Se amesteca cele doua compozitii si se unge deasupra piscotului.

Deasupra se face:din 6 albuse se bate o spuma pe aburi cu 200gr zahar. Spuma se intinde peste prajitura si ornam cu ciocolata rasa de menaj.

POFTA BUNA!

67. GOFRI

INGREDIENTE:

300 gr amestec de faina (faina de porumb ½+faina de orez ½)

½ l lapte

100 gr zahar pudra

100 gr unt sau margarina topita

3 oua

2 linguri cu varf de amidon de porumb

1 ligurita mocca de bicarbonat de sodiu

un varf de cutit de sare.

Se bat ouale si se adauga rand pe rand faina amestec si laptele. Se adauga bicarbonatul, zaharul, sarea si untul (margarina) topita. Se adauga amidonul. Totul se omogenizeaza. Vom obtine un aluat mai moale decat cel de clatite. Punem in forma GOFRI si se coace 4-5 min. Dupa ce se raceste se serveste cu budinca sau dulceata.

POFTA BUNA!

68. RETETA :TORT SURPRIZA

INGREDIENTE:FFG=faina fara gluten amestec

6 galbenusuri se freaca cu 350 gr zahar pana devine spuma. Rand pe rand se adauga putin cate putin:

10 linguri apa

150 gr nuci macinate
250 gr faina de porumb
1 plic zahar vanilat
½ plic praf de copt
spuma de la albusuri.

Se unge cu margarina si se tapeteaza cu faina o tava sau o forma de tort (poate fi si vas termorezistent). Se pune aluatul pana la ¾ si se coace la foc potrivit. Cuptorul se incalzeste in prealabil.

CREMA: 3 oua intregi se amesteca deasupra aburilor cu 150 gr zahar pana devine spuma (se amesteca cel putin 3-4 min). Se da la oparte si se lasa sa se raceasca. Se adauga 250gr margarina moale, 20 gr cacao, 50 gr nuci macinate, 1 lingura rom. Crema se tine la frigider 1 ora dupa care se unge blatul si se formeaza tortul.

Ramane zile intregi proaspat.
POFTA BUNA!

69. BISCUITI FRAGEZI

300 gr faina de porumb, 2 linguri faina de orez (pe masa de lucru cand intindem aluatul), 150 gr unt, 2 oua, 3+2 ling. de zahar, 1 ling. de smantana, 1 varf de cutit de bicarbonat de sodiu, cateva linguri de dulceata de zmeura sau visine, pt. ornat nuci taiate bucati, fructe confiate.

Mod de preparare: faina de porumb se amesteca cu bicarbonatul cu untul sfaramat in faina. Se adauga 3 ling. de zahar, galbenusurile, smantana si se amesteca repede (cu acest aluat trebuie sa lucram repede). Se presara pe masa de lucru faina de orez, se intinde aluatul de 2-3 mm si se taie diferite forme doua cate doua. Una va fii ornata iar una va fii unsa cu dulceata si se lipesc. Cea care va fii ornata se unge cu albus de ou si se pune ornamentul deasupra. Cuptorul se incalzeste 5-6 min la 150 C. Se coc foarte repede. Dupa ce s-au racit se lipesc si se presara deasupra zahar pudra.

70. PASCA FARA ALUAT



Ne trebuie:

800 gr branza de vaci
5 linguri faina
1 plic de praf budinca de vanilie nepreparata
o lingurita de praf de copt stins cu lamaie
200ml smantana grasa, 25%
5 oua
12 linguri zahar
coaja de lamaie, zahar vanilat (cam 5 pliculete)
100 gr stafide (eu am pus 120g)

Cum se face:

Se amesteca: branza, zaharul, zaharul vanilat, coaja de lamaie, praful de budinca (ne preparata), smantana, faina, galbenusurile de ou, albusurile batute spuma si la sfarsit se adauga stafidele. Daca branza este ceva mai moale, puteti pune 2 plicuri de praf de budinca.



Se unge tava cu unt, se tapeteaza cu faina, se toarna

compozitia si se baga la cuptor. Se lasa cca 60-70 de minute in functie de aragaz.



O sa fie la mijloc putin mai moale, dar nu va sperati, nu e cruda si cand se raceste se intareste uniform. O lasati la racit in tava si o taiati cand e rece.
<http://edithfrincu.blogspot.com/2008/04/pasca-fara-aluat.html>

71. TORT MOUSSE CU JELEU DE CAPSUNI



Ne trebuie:

Pentru mousse:

500 ml frisca

50 g zahar

80 ml lapte

2 oua

2 plicuri de gelatina+ 50 ml lapte

vanilie

Pentru jeleul de capsuni:

600 g capsuni

150 g zahar pudra

2 plicuri gelatina+50 ml apa

Cum se face:

Mousse-ul:

Se bate frisca si se pune la frigider.

Intr-o craticioara se pun: zaharul, ouale batute in prealabil si 80 ml lapte.

Se amesteca bine sa se omogenizeze si apoi se pun pe foc.

Se tin pe foc aproximativ 2 minute, cat sa se topeasca zaharul.



(sau pe baie de apa)

pana se dizolva gelatina.

Ambele compozitii se lasa putin la racit.

Se scoate frisca de la frigider, se opreste putina pentru ornat si peste ea se toarna

cele 2 compozitii si esenta de vanilie.

Se amesteca bine.

Se da cca 15 minute la congelator apoi se pune intr-o forma de tort cu peretii detasabili

cu folie de plastic in ea (a mea a avut 24 cm) si se da la frigider.



Jeleul de capsuni:

Intre timp facem jeleul de capsuni.

Mixam bine capsunile in blender cu 150 g zahar pudra (eu nu mai am blender, deci am facut cu mixerul stick). Oprim 2-3 capsuni pentru ornat.

Dizolvam gelatina in 50 ml apa si apoi o topim pe baie de apa si o amestecam cu capsunile mixate.



Dam cca 20 minute la congelator.

Scoatem mousse-ul de frisca (care a stat cca 30 minute la frigider) din tava si il intoarcem pe un platou.

Punem din nou inelul in jurul lui si turnam jeleul de capsuni (care a stat 15-20 min la congelator).



Acoperim si lasam la frigider pana a doua zi cand il ornam

dupa pricepere.

<http://edithfrincu.blogspot.com/2008/06/tort-mousse-cu-jeleu-de-capsuni.html>

72. TORT MOUSE DE PEPENE GALBEN



Cum au aparut pepenii galbeni m-am gandit sa fac ceva racoros asa ca am inventat "tortul" de mai jos.

Ne trebuie:

Pentru mousse-ul de pepene galben:

1 pepene galben (al meu a avut cca 1,2 kg)

3 plicuri de gelatina granule

cca 200 g frisca batuta

3-4 linguri de zahar pudra

2-3 linguri de zeama de portocala

putin colorant verde

Pentru mousse-ul de frisca:

cca 400 g frisca batuta

zahar (daca doriti mai dulce - eu nu am pus)

2 plicuri de gelatina granule

cateva picaturi de esenta de lamaie (asta e optional - eu am pus)

frisca pentru ornat
bucatele de pepene galben

Cum se face:
Batem frisca si o dam la frigider.



Mousse-ul de pepene galben:

Am taiat pepenele galben in cubulete (am pastrat putin si pentru ornat) si l-am mixat cu mixerul vertical (e mai usor la blender dar mie mi s-a stricat...). Bucatelele pentru ornat le-am pus in zeama de portocale cu zahar pudra si le-am dat la frigider (puteti pune si ceva lichior - eu nu am avut).



Am amestecat spuma de pepene obtinuta cu cca 200 g de frisca.

Am topit gelatina la foc mic in putina apa (atentie nu se fierbe!), am pus peste amestecul de frisca, am pus si cateva picaturi de colorat verde ca sa capete putin culoare. Apoi am dat la congelator timp de cca 10 - 15 minute.



Din cauza ca nu am gasit gelatina Dr Oetker am folosit una care se pare era de proasta calitate si mousse-ul de pepene a iesit putin cam moale. Va sfatuiesc sa luati numai gelatina Dr Oetker.

Am pus folie de plastic transparenta intr-o tava cu peretii detasabili cu diametrul de 28cm si dupa ce a stat la congelator am turnat amestecul de pepene galben si frisca in tava si am dat la frigider.



Mousse-ul de frisca:

Am amestecat cca 400 g de frisca cu 2 plicuri de gelatina dizolvate in putina apa (cca 80-100 ml). Am pus esenta de lamaie si am turnat peste mousse-ul de pepene (care statura cca 30-40 minute la frigider). Am dat din nou la frigider pana a doua zi.



Se poate pune si un blat deasupra mousse-ului de frisca dar eu l-am vrut mai...

light si nu am mai pus.

A doua zi am detasat peretii si am intors tortul pe un platou astfel incat mousse-ul alb a devenit baza tortului.



Am ornat deasupra cu frisca si cu bucati de pepene (cele lasate la macerat cu sucul e portocale, remember?).

<http://edithfrincu.blogspot.com/2008/05/tort-mousse-de-pepene-galben.html>

73. Briose cu fructe si nuci

Ingrediente

12 portii:

- 1 cana faina de orez
- 1 lingura praf de copt
- 1 cana faina de porumb (sau ovaz)
- 1 cana nuci macinate
- 1 cana miere
- 1 cana ulei
- 1 cana lapte
- 2 oua, batute usor
- 1/2 cana caise uscate
- 1/2 cana afine

Mod de preparare

Se incalzeste cuptorul la 200 grade C. Se unge cu ulei o tava speciala si se tapeteaza cu faina.

Se amesteca faina de orez, praful de copt si faina de porumb (sau ovaz) intr-un bol mare.

Separat, se amesteca nuca, mierea, uleiul, laptele si ouale si se toarna pasta obtinuta peste faina, amestecand usor. La sfarsit, se adauga caisele si afinele.

Compozitia se toarna in formele speciale pentru copt si se lasa la cuptor 20 minute, pana cand briosele se rumenesc usor si sunt ferme la atingere.

74. Briose cu fulgi de ciocolata

Ingrediente

- 3 banane
- 2 oua
- 1/2 cana zahar
- 1/2 cana unt de arahide
- 1 1/2 cani faina de orez
- 2 lingurite praf de copt

- 1/3 cana unt (topit)
- 1 cana lapte
- 1 cana fulgi de ciocolata

Mod de preparare

Se incalzeste cuptorul la 200 grade C.

Se pun bananele, ouale, zaharul si untul de arahide intr-un blender si se amesteca un minut. Se adauga faina de orez si praful de copt, alaturi de unt si lapte. Se amesteca din nou la blender. Se adauga si fulgii de ciocolata si se apasa butonul "pulse" o data sau de 2 ori.

Compozitia se ia cu lingura si se pune in formele speciale, acoperite cu hartie pentru copt. Briosele se coc 12 minute, pana cand devin ferme la atingere. Se servesc reci, cu glazura de ciocolata, dupa preferinta.
http://dieta.romedic.ro/reteta/Briose_cu_fulgii_de_ciocolata_0994.html

75. Budinca de orez

Ingrediente

Pentru 5 portii:

- 1 cana orez brun fiert
- 1 lingura margarina sau unt
- 1 cana orez alb fiert
- 2 oua
- 2 cani lapte
- 1/3 cana zahar
- 1/2 cana struguri
- 1/2 lingurita vanilie fara gluten
- nucsoara
- sare

Mod de preparare

Se amesteca toate ingredientele si se pun intr-o tava tapetata cu unt. Se presara nucsoara.

Se coace 20 minute la 200 grade C.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Budinca_de_orez_0997.html

76. Napolitane din faina de orez

Ingrediente

- 1/2 cana unt sau margarina (nesarate)
- 1 ou
- 1/2 cana zahar
- coaja unei lamaie, data pe razatoare
- 1/2 cana faina de orez, macinata

Mod de preparare

Se amesteca untul cu zaharul si se adauga oua si coaja de lamaie. Se incorporeaza faina, cu o lingura de lem si se amesteca bine. Se lasa 3-4 minute, apoi se amesteca din nou.

Aluatul se intinde in foi subtiri pe o planseta presarata cu faina. Se taie patratele sau se folosesc formele speciale de prajituri. Napolitanele se pun pe hartii pentru copt, neunse cu ulei sau grasime si se dau la cuptor 6-8 minute.

Dupa 4 minute trebuie urmarite pentru a nu se rumeni prea tare sau a se arde. Cand sunt gata, se scot din cuptor si se lasa la racit.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Napolitane_din_faina_de_orez_01001.html

77. Negresa

Ingrediente

- 3 oua
- 1 cana zahar
- 1/2 cana ulei

- 2 linguri cacao
- 1/2 cana amidon de cartofi
- 1 cana nuci, maruntite

Mod de preparare

Galbenusurile se freaca spuma cu zaharul. Se incorporeaza treptat uleiul, apoi se adauga cacaua si amidonul de cartofi. La sfarsit, se adauga nucile maruntite.

Compozitia se toarna intr-o tava patrata, tapetata cu putin unt si se da la cuptor 30 minute. Dupa ce se raceste, prajitura se taie in patrate.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Negresa_01002.html

78. Paine cu migdale si seminte de mac

Ingrediente

- 1/2 cana migdale intregi
- 1-2 cani faina de orez brun
- 4 lingurite praf de copt
- 1/2 lingurita sare
- 3 lingurite seminte de mac
- 1/2 cana iaurt
- 1/2 cana apa
- 1 ou intreg
- 1 albus de ou
- 2 linguri de ulei

Mod de preparare

Se incinge cuptorul.

Migdalele si o jumatate de cana de faina se pun in vasul robotului de bucatarie si se macina pana cand se formeaza o pasta omogena (faina impiedica migdalele sa devina uleioase). Se adauga restul de faina, praful de copt si 2 lingurite de seminte de mac.

Separat, se amesteca iaurtul, apa, oul, albusul de ou si uleiul. Se porneste robotul, se toarna compozitia obtinuta prin tubul robotului si se mixeaza pana cand toate ingredientele sunt bine amestecate.

Coca se pune in tava pentru paine, unsa in prealabil cu unt si se presara cu restul semintelor de mac. Se da la cuptor timp de 55 minute, dupa care se scoate din tava si se lasa sa se raceasca. Se serveste de preferinta dupa cateva ore.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Paine_cu_migdale_si_seminte_de_mac_0990.html

79. Paine de orez

Ingrediente

- 1/2 cana faina de orez (pudra)
- 1/3 cana zahar
- 1 banana, pasata
- 1/2 lingurita de nucsoara
- 1 varf cutit praf de copt
- 1/2 cana struguri
- 1/2 cana coacaze
- 1 lingurita coaja de portocala
- 1 lingurita coaja de lamaie

Mod de preparare

Banana pasata se amesteca cu zaharul, apoi cu faina.

Strugurii si coacazele se pun intr-o punga de hartie, alaturi de 2 linguri de faina si se agita bine, dupa care se adauga la coca preparata din faina si banana.

Coca se pune in tavi pentru checuri, in strat subtire si se presara cu coaja de portocale si lamaie. Se coace in cuptor 40 minute, pana se rumeneste si devine crocanta.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Paine_de_orez_0992.html

80. Paine delicioasa cu banane

Ingrediente

- margarina sau unt, topite
- 3 banane coapte bine
- 2 cani faina de orez (sau alta faina fara gluten)
- 1 cana zahar
- 1 cana nuci, maruntite sau macinate
- 2 oua
- 2 lingurite praf de copt
- 1 lingurita vanilie

Mod de preparare

Intr-un bol mare se amesteca untul cu zaharul. Se incorporeaza ouale, vanilia si bananele. Separat, se amesteca faina cu praful de copt, apoi se adauga la compozitia lichida si se amesteca pana cand se incorporeaza toata faina. La sfarsit, se pun nucile, maruntite sau macinate.

Compozitia se toarna in tava si se lasa la cuptor 1 ora si 20 minute. Se incearca cu o scobitoare in mijlocul painii si daca iese uscata atunci painea este coapta.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Paine_delicioasa_cu_banane_0995.html

81. Placinta cu cartofi si sunca

Ingrediente

- 2 cartofi mari
- 2 cepe
- 6 felii de sunca
- 2 oua
- 1 cana lapte
- piper
- sare

Mod de preparare

Cartofii si ceapa se curata de coaja si se taie felii subtiri. Se unge o tava cu ulei sau unt si se pun ingredientele in straturi in ordinea: ceapa - sunca - cartofi. Pe pune al doilea strat de ingrediente. Deasupra trebuie sa se afle cartofii.

Ouala se bat, se condimenteaza dupa gust si se amesteca cu laptele. Compozitia se toarna in tava peste straturile de ingrediente. Se coace la 190 grade C sau pana cand se rumeneste placinta.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Placinta_cu_cartofi_si_sunca_01003.html

82. Placinta cu migdale

Ingrediente

- 1/3 cana migdale intregi
- 1 cana faina de orez brun
- 1 lingurita scortisoara (sau nucsoara)
- 3 linguri apa
- 2 linguri ulei
- 2 linguri miere

Mod de preparare

Se incalzeste cuptorul la 200 grade C.

Se macina migdalele intr-un blender (sau in rasnita de cafea) pana cand se obtine o faina fina. Faina de migdale, faina de orez brun si scortisoara se amesteca bine cu o furculita.

Apa, uleiul si mierea se incalzesc la cuptorul cu microunde la temperatura mica pana cand se topeste mierea. Compozitia se toarna peste faina si se amesteca cu furculita pana se obtine un aluat uniform. Se lasa pana cand ingredientele absorb toata apa.

Aluatul se pune intr-o tava si se da la cuptor.
http://dieta.romedic.ro/reteta/Placinta_cu_migdale_0991.html

83. Prajitura cu ananas

Ingrediente

- 1 lingura de margarina
- 1 cana zahar
- 4 bucati de ananas
- 4 oua
- zeama de lamaie
- coaja de lamaie data prin razatoare
- 1 cana amidon de cartofi
- 1 lingurita praf copt

Mod de preparare

Margarina se topeste alaturi de cana de zahar intr-o tava. Bucatelele de ananas se pun peste margarina topita. Se da deoparte.

Intr-un bol mare, se freaca spuma galbenusurile de ou. Se adauga restul de zahar in ploaie, zeama de lamaie si coaja de lamaie data prin razatoare. Se amesteca pana cand compozitia capata o consistenta cremoasa. Separat, se bat spuma albusurile cu un tel curat. Peste ele se toarna incet galbenusurile.

Amidonul de cartofi se amesteca cu praful de copt si se toarna peste oua. Intreaga compozitie se toarna peste fructe.

Se incalzeste cuptorul la 200 grade C. Prajitura se coace 30 minute, apoi se rastoarna cu fata in jos pe un platou si se lasa la racit.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Prajitura_cu_ananas_0996.html

84. Prajitura cu mere

Ingrediente

Merele:

- 1 cana margarina
- 1 cana zahar brun
- 1 cana zahar
- 7 sau 8 mere, curatate de miez si coaja
- nuci
- struguri
- sucul dintr-o lamaie

Blatul:

- 5 oua
- 5 linguri zahar
- 1 lingurita suc de lamaie
- 4 linguri amidon de cartofi, macinat

Mod de preparare

Merele:

Margarina se topeste alaturi de zahar intr-o tigaie suficient de adanca pentru a cuprinde merele. Merele se curata de coaja si de miez, se taie cubulete si se asaza peste margarina topita. Golurile sunt umplute cu nuci si boabe de struguri. Pe deasupra se toarna sucul de lamaie.

Cuptorul se incalzeste la 200 grade C. Merele se coc 30 minute, pana devin moi.

Blatul:

Intr-un bol mare se freaca spuma galbenusurile de ou cu zahar. Se adauga sucul de lamaie si amidonul de cartofi macinat. Separat se bat albusurile cu un tel curat si se toarna peste galbenusuri. Compozitia se toarna peste merele coapte si se mai lasa 30 minute la cuptor.

Prajitura se lasa 10 minute inainte de a fi rasturnata cu fata in jos pe un platou intins.

Se serveste rece.

http://dieta.romedic.ro/reteta/Prajitura_cu_mere_0998.html

85. Rulouri cu scortisoara

(pt ~ 10 bucati)



- blat -
- 2 cani hrisca
- 2 cani curmale (~ 20 buc.)
- 1 l-ta sirop agave / miere

Hrisca se macina in blender pana rezulta o pudra fina. Se adauga curmalele si se mixeaza timp de 40 secunde. Apoi se adauga siropul de agave si se mixeaza 30 secunde, pana cand se formeaza o bila de aluat in jurul cutitului din blender.

Intre doua foi de copt intindeti compozitia, cu ajutorul unui facalet. Aveti grija sa nu fie f subtire foaia iar forma ei sa fie una dreptunghica.

- umplutura -
- 1/4 cana apa
- 1 lg scortisoara
- 1 praf de sare
- 1/4 cana stafide
- 1/2 cana nuca maruntita
- 1/2 cana curmale (~ 5 curmale)

Curmalele, apa, sarea si scortisoara se macina pana devin o crema cat de cat omogena. Se adauga nuca si stafidele si se amesteca compozitia cu o lingura.

Se intinde compozitia peste blatul de hrisca si cu ajutorul foi de copt se ruleaza frumos.

Se da rulada la rece.

- glazura -
- 1/2 cana unt de cocos
- 1/4 cana sirop de agave / miere
- 1 lg coaja de portocale
- 1/4 cana apa / fresh de portocale

Se mixeaza toate in blender.

Rulada se taie felii potrivite si se glazureaza deasupra cu glazura de cocos. Se serveste indata.

Rulada se pastreaza la frigider pentru 2-3 zile.

* de data aceasta am folosit un unt de cocos BIO, presat la rece, deci RAW. Diferenta fata de cel din magazin este ENORMA. Gustul este intens, de cocos, este cremos... incomparabil mai bun!

<http://floridecires7.blogspot.com/search/label/desert>

86. Biscuiti cu doua tipuri de nuca

- 100 g nuca cruda (sau nuca pecan)
- 1 cana faina de migdale (obtinuta prin mixarea fina a migdalelor)
- 1/2 cana nuca de cocos
- 1/2 cana sirop de artar/ miere
- 1 l-ta esenta pura de vanilie
- 1 lg zeama de lamaie

Nuca se pune in blender cu un praf de sare si se mixeaza pana se marunteste si devine o pulbere semi-fina. Se adauga restul ingredientelor si se mixeaza pana rezulta o textura omogena si lipicioasa.

Se ia din compositie cu o lingura si se formeaza bilute.

Se applatizeaza cu un pahar si se pun in aparatul de deshidratat pana devin crocante in exterior insa putin moi in interior.

* daca nu detineti un aparat de deshidratat le puteti savura in forma simpla, doar applatizate si lasate pentru cateva ore la rece in frigider.

** le puteti deshidrata insa si in cuptor, pe treapta cea mai redusa de caldura si cu functia ventilata. Practic cuptorul trebuie sa fie aproape neincalzit, pentru a nu distruge enzimele din ingrediente. Acest procedeu se aplica doar cuptoarelor electrice.



87. Tort Regal



PT BLAT (din cartea Elenei Pridie)

- 100 g unt de migdale
- 100 g cocos mixat fin
- 2 lg miere

PT CREMA DE FRUCTE

- 0 mana buna capsune inghetate
- 2 lg miere

PT FRISCA (de pe blogul Carmellei)

- 1 cana caju crud
- 1 cana lapte de cocos (preparat astfel: 1 cana fulgi de cocos se mixeaza cu 3 cani apa; se strecoara iar pulpa se pastreaza pt alte preparate delicioase)
- 3 lg miere
- 1 lg suc de lamaie
- 1 lg esenta de vanilie
- 1 praf de sare
- 1/2 cana unt de cocos topit pe bain-marie
- 1 lg lecitina pudra

Incepem prin a prepara frisca: mixam intai nuca de caju pana rezulta o faina fina. Adaugam apoi restul ingredientelor, cu exceptia untului de cocos si a lecitinei. Mixam bine si adaugam la urma lecitina si untul. Mai mixam pt a le incorpora. Va rezulta o compozitie lichida insa o vom da la rece pana ne ocupam de blat si de crema de fructe. Frisca se va mai ingrosa la rece.

Untul de migdale se prepara din migdale fara coaja (daca nu gasiti la magazin le puteti curata de coaja si acasa, turnand apa calda peste ele, lasandu-le asa 15 minute si apoi curatandu-le usor; lasati sa se usuce bine dupa curatare) care se dau la blender pana rezulta o faina fina, se adauga putina apa si se mixeaza pana rezulta o pasta asemanatoare untului de arahide. Acest unt se amesteca cu cocosul mixat fin si cu mierea. Va rezulta un aluat lipicios.

Intindem acest aluat intr-o tava cu diametrul de 22 cm. Nivelam in strat uniform.

Capsunile inghetate se trec printr-un jet de apa calda si se paseaza la blender impreuna cu mierea. Se toarna peste blat. Se da tava la congelator timp de 15-20 minute, cat sa se inchege crema de capsune. Se scoate tava afara, se toarna frisca, se niveleaza si se da la congelator cateva ore, pana tortul se intareste.

Se scoate afara inainte cu 20-25 minute de servire, pentru ca sa apuce sa se dezghete si compozitia sa devina cremoasa. Se orneaza cu nuca de cocos, capsune uscate etc.

Este foarte cremos si aromat. Blatul aduce la gust cu Rafaelo iar frisca si crema de capsuni il completeaza ideal! Daca il veti prepara nu are rost sa va mai explic de ce se neumeste "regal"...

88. Mousse de ciocolata cu portocale

- 1 avocado si 1/2 , bine copt
- 1/4 cana cacao
- 1/4 cana sirop agave sau miere
- 1/4 cana suc de portocale
- 1 l-ta lecitina pudra (optional, da o textura spumoasa)

Se pun primele 4 ingrediente in blender si se mixeaza pana rezulta o crema uniforma si nu f groasa. Daca este prea groasa adaugati 1-2 linguri suc de portocale. Adaugati lecitina si mixati pana cand compozitia devine spumoasa. Dati la rece pentru o ora si consumati.



89. Tarte cu pere si mere

(rezulta ~ 10 mini tarte)

Blatul:

- 2 cani nuca
- 1/2 cana curmale fara samburi
- 1/2 cana nuca de cocos

Se mixeaza toate in blender pana capata o textura lipicioasa. Se preseaza compozitia in tavi de tarta. Se dau la frigider pana preparam umplutura.

Umplutura

- 1 cana pere taiate marunt
- 1 cana mere (acre) taiate marunt
- 1 l-ta ghimbir maruntit
- 2 l-te zeama de lamaie
- 1/4 cana sirop de artar

Se amesteca toate si se lasa sa se patrunda aromele timp de 1-6 ore. Apoi se umplu tartele si se mai lasa putin la rece.



90. Clementine caramelizate



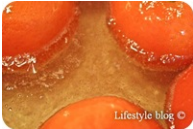
Ingrediente:

- 12 clementine
- 4 cani zahar
- 3 cani apa

Clementinele se spala foarte bine, apoi se sterg cu un prosop curat si se inteapa cu o scobitoare. SE pun intr-un vas (preferabil de fonta) impreuna cu apa si zaharul si se dau la fiert la foc mic (ele NU trebuie sa fiarba in clocote mari!)



Se fierb 1-2 ore, in functie de cat de dulci-amarui le doriti (cu cat le fierbeti mai mult cu atat devin mai amarui). Se lasa in sirop la racit si se pastreaza la rece.



Se servesc intregi, cu ciocolata rasa si fistic zdrobit. Sunt foarte aromate si dulci.



91. Tort cu cartofi si migdale

De ceva zile mi s-a pus pata pe rețetele delicioase ale unor culinarese dragi mie: Laura, Isabela și Amalia. Așa că mi-am zis că săptămâna asta să testez câteva rețete de-ale lor. Tortul de față este rețeta Laurei A. Demult am pofțit la el și în sfârșit mi-am luat inima-n dinți!



- 750 g cartofi fierti fara coaja, taiati cuburi
- 4 oua
- 100g migdale macinate f fin
- 2 mandarine: suc si coaja (in cazul meu o portocala)
- 200 g zahar
- unt
- pesmet
- esenta de migdale dupa gust
- 1 plic zahar vanilat
- muguri de pin



Cartofii calzi se paseaza bine cu o furculita iar apoi cu mixerul. Se adauga zaharul si se mixeaza.



Apoi se adauga pe rand cate un galbenus.



Urmeaza sa punem coaja si sucul de portocala, esenta de migdale si zaharul vanilat.



Apoi pudra de migdale.



La sfarsit incorporam albusurile batute spuma tare, amestecand usor de jos in sus.



Rezulta o pasta spumosa.



Tapetam o tava cu diametrul de 24 cm cu unt si pesmet.



Turnam pasta in tava si nivelam.



Laura a pus deasupra fulgi de migdale si samburi de pin, eu am pus doar pin si cedru.



Dam la cuptorul preincins la 150 grade pt 1 ora.



Gata scos din cuptor. Am apasat putin blatul cu degetul: e foarteeee pufos!



Lasam sa se raceasca (ceea ce eu nu am reusit ca imi era prea pofta) si apoi scoatem blatul din tava.



92. Bomboane cu migdale si cocos



Bomboanele acestea sunt fff bune, ieftine si sanatoase asa ca pot manca si copiii din plin!

Avem nevoie de:

- * 100 g unt de migdale (obtinut prin pasarea indelungata a migdalelor crude in blender cu putina apa)
- * 100 g cocos maciant
- * 2 lg miere



Untul de migdale se pune in blender impreuna cu mierea si se adauga treptat, cate putin cocos, pana se epuizeaza 3/4 din cantitatea totala de cocos.



Compozitia finala are consistenta tare.



Din ea se formeaza cu mana bilute care se dau prin

restul de cocos (sau prin migdale macinate f fin)



Bombonelele obtinute se pun in cutii cu capac si se dau la congelator.

Se scot doar inainte cu 5 minute de a fi servite!

Sunt delicioase, va asigur!

93. Creme brulee



Cred ca nu exista desert mai caloric si mai nesanos decat cel de fata insa nici mai bun nu stiu! Creme brulee este crema de zahar ars in varianta frantuzeasca. Mustind de oua, smantana si zahar, acest desert periculos (a se citi "periculos de bun") este una dintre slabiciunile mele culinare. Desi mananc cat pot de sanatos mai am scapari, mai ales in domeniul deserturilor.

Ingrediente pt 6 portii mici:

- 8 oua
- 1/3 cana (cu volumul de 250 ml) de zahar
- 1 pastaie de vanilie
- 2 cani (cu volumul de 250 ml) de smantana dulce
- zahar pt caramelizat (ideal ar fi cel de trestie)

Incingeti cuptorul la 150 grade. Luati o tava adanca si puneti in ea formele in care veti coace crema. Umpleti tava mare cu apa pana la jumatatea formelor.

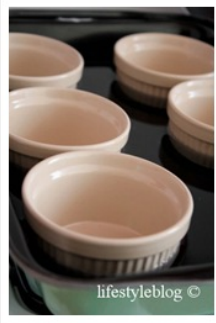
One of the most unhealthy desserts is the one above... Unhealthy but very tasty. I usually eat as healthy as I can but I love dessert so you know... :)

Ingredients:

- 8 eggs
- 1/3 Cup sugar

- 1tsp pure vanilla
- 2 Cups heavy whipping cream
- raw sugar cane

Preheat oven to 300. Get a deep pan and fill it with 1-2 inches of water. Set your custard cups, or whatever you using to bake your creme brulee in.



Bateti ouale cu zaharul pana cand acesta din urma se topeste. Adaugati vanilia din pastaie si smantana. Mixati din nou. Lasati compozitia sa stea putin pt a se sparge bulele de aer. Amestecati usor. In a bowl, take 8 egg yolks, and mix with 1/3 C. white sugar. whisk together until sugar is melted. Add tsp of vanilla, and then add the 2 c.(1pt) of cream. Whisk together, strain for bubbles.



Umpleti formele cu crema si dati la copt pt 50 minute.

Add mix to cups, place in oven for aprox, 50 minutes or until edges pull slightly from side, middle may still be a little wiggly.



Scoateti-le din cuptor si lasati crema sa se raceasca. Remove from oven and cool.



Presarati apoi zahar peste fiecare portie. Cu ajutorul unui aparat cu flacara pt caramelizat, ardeti zaharul pt a-l carameliza.

Add raw sugar to top, and either broil or use a cooking torch to caramelize the top.



Serviti-le calde sau reci, dupa preferinta.

Spre deosebire de crema noastra de zahar ars, creme brulee este mai densa, mai onctuoasa. Insa se face mai rapid si arata si mai chic decat crema romaneasca de zahar ars. Oricum, mi-a placut :)

Serve it hot or cold.

94. Tortilla de cartofi

Am facut varianta clasica, asa cum am vazut intr-un local in Barcelona, numai ca a mea a iesit mai subtire (tortilla) pentru ca am pus putine ingrediente si era tigaia mare. Insa bun de tot.

Am folosit un cartof foarte mare si trei oua. Cartoful l-am feliat cu aparatul de curatat si l-am pus la fript (foc mare, fara sare) in amestec de ulei de masline, de floarea soarelui si unt.



Trebuie sa amestecati continuu dar se fac foarte repede asa subtiri.

Am batut ouale cu (cam) mult piper si sare si am pus peste cartofi.



Ca sa nu mai intorc tortilla am pus capac si am lasat la foc foarte mic.



Se face mare dar cand se raceste isi revine, asa arata cand e gata.



Fata – verso.



Daca aveam o tigaie mai mica sa iasa mai inalta arata si mai bine sectiunea, oricum imi place mai mult asa in straturi cum v-am zis ca am mancat la cateva cafenele.



E buna si calda si rece si a doua zi.

<http://aphextwinz.wordpress.com/2009/10/06/tortilla-de-cartofi/>

95. Röstli

Elvetienii l-au facut celebrul pe cartoful fiert. Röstli se spune pe ici pe colo, pe internetul larg, ca era un mic dejun obisnuit pentru fermierii din cantonul Berna. Acum paleasca, daca nu o executam in propria gospodarie, o gasim la localuri din cele cu staif. Si e doar ... pai sa va spun. Trebuie sa fierbeti un cartof mai zdravan si sa il dati pe razatoarea cu ochiuri mari. Puneti aceast simplu si unic ingredient intr-o tigaie cu putin unt si il lasati sa se rumeneasca (ii dati usurel ceva forma rotunda si presati cu mila sa ramana forma aschiilor de carof ras). Se intoarce cu mare grija, cu ajutorul unei farfurii sau capac pe partea cealalta, aici fiind de fapt toata smecheria. Voila:



Lasam sa se rumeneasca si obrazul celalalt si asta e tot, ce atata trombon si pampon. Placinta cartofoasa se poate manca din acest moment in cele mai diverse moduri, cu sosuri, cu smantani, langa fripturi sau cum va vine cheful.

<http://aphextwinz.wordpress.com/2009/02/05/rostli/>

96. Placinta (Clafoutis) cu faina de porumb si pere

Ingrediente pentru 4 portii: 100 g faina de porumb, jumatate de lamaie, un praf de sare, o lingurita de esenta de vanilie, 80 g zahar, 40 g pudra de migdale, 500 ml lapte, 1 kg pere, 2 oua, 10 g unt pentru uns forma.

Preparare:

Perele spalate se taie in sferturi, se indeparteaza casuta semintelor si se taie in felii subtiri. Se stropesc cu suc de lamaie.

Se incinge cuptorul la 180 de grade.

Se separa albusul de galbenus. Albusurile se bat spuma cu un praf de sare. Se adauga si galbenusurile.

Se amesteca faina de porumb cu laptele rece, apoi se pune la foc mic si se amesteca cu grija pana se ingroasa. Se lasa la racit, apoi se amesteca cu vanilia, ouale si pudra de migdale.

Se unge forma cu unt, se toarna compozitia si se adauga perele deasupra. Se coace timp de 35 de min la bain-marie.

<http://www.okey.ro/index.php/clafoutis-cu-faina-de-porumb-si-pere/2009/06/08/>

97. Budinca de curmale, ananas si branza



Ingrediente:

1 cana suc ananas
3 Linguri zahar (pt diabetici/Twin)
1 plic gelatina simpla
1 cutie ananas bucati, scurs
5 Linguri suc lamaie
1/2 cana nuci tocate
85 g crema branza
1 Lingura coaja lamaie, rasa
1 cana curmale, tocate
1 praf sare

Pregatire:

1. Inmoi gelatina in 1/2 cana suc ananas; o dizolvi pe baie apa. Amesteci restul de suc, bucatelele ananas si zaharul. Stropesti o forma de 1 litru, poti aranja cateva bucati curmale la baza formei. Acoperi cu 1 cana amestec ananas, racesti pana se intareste.

2. Freci coaja lamaie, sarea, crema branza. Treptat adaugi restul ananas, adaugi curmalele si nucile. Torii peste primul strat in forma, racesti pana se intareste.

<http://curcubeu-culinar.blogspot.com/2009/04/budinca-de-curmaleananas-si-branza.html>

98. Tort cu banane si fursecuri

Pt fursecuri: 200 g cocos, 4 albusuri, 200 g zahar, 1 varf cutit scortisoara, 2 picaturi aroma de migdale.
Pt umplutura: 100 g ciocolata amaruie, 2 pachete gelatina, 140 ml apa, 400 ml frisca, 2 pachete zahar vanilat, 2 pachete praf crema de banane (paradies), 400 ml lapte, 2 banane.

Pt fursecuri cocosul se prajeste putin si apoi se lasa la racit. Se ia o forma de 26 cm si se pune hartie cerata. albusul se bate spuma apoi se adauga zaharul, scortisoara si aroma de migdale apoi cocosul. Se ia circa trei sferturi din masa de fursecuri si se pune in sprit si se fac fursecuri in forma apoi se da la cuptor la 140°C cca. 25 minute. restul de aluat pt fursecuri se pune in sprit si se fac alte fursecuri foarte apropiate, ca o podea pt tort. care se coace cca. 20 minute. se pune pe o tava dupa ce s-a racit. Pt umplutura ciocolata se topeste si se ia trei sferturi din ea cu care se unge blatul, cu restul se orneaza fursecurile. Gelatina se prepara cu apa . frisca cu vanilia si zaharul se bate spuma. praful pt crema de banane se amesteca bine cu laptele pana se face o crema apoi se amesteca cu frisca si cu gelatina. Se pune o "foaie" de banane peste blatul uns cu ciocolata apoi se pune crema peste care se aseaza fursecurile.



<http://www.imaginelife.ro/forum/retete-torturi-si-prajituri-v378.html?&start=15&sid=e77bec2f230ecaf000c0159f42c6ba4d>

99. Prajitura mocca si capsuni



Ingrediente:

Blat:

1 cana felii migdale
2/3 cana/113 g cipsuri ciocolata demidulce
1 1/2 cana zahar
9 oua mari, separate, albusurile la temp camerei
1/2 lingurita scortisoara
1/8 lingurita cuisoare
1/8 lingurita sare
2 Linguri cafea instant granule, dizolvata in 1/4 cana apa fiarta, racita
1/3 cana ulei

Glazura si decor:

1/2 cana/85 g cipsuri ciocolata demidulce
1 Lingura ulei
470 ml capsuni, spalate si uscate

Pregatire:

1. Inalzești cuptorul la 175°C. Forma inel de 25/11 cm.
2. Blat: întinzi migdalele pe hartie copt, coci 5-6 min, pana se prajesc usor, apoi racesti.
3. Pui in robot 2/3 cana ciocolata, macini fin, pui in bol mediu.
4. Macini fin in robot: 1/4 cana zahar, migdalele, adaugi ciocolata, amesteci.
5. Bati albusurile cu mixerul la vit mare, pana stau tari, treptat adaugi 1/4 cana zahar si continui sa bati pana sta cu mot, lasi deoparte.
6. Bati galbenusurile cu restul zahar, aromele, sarea, cafeaua, uleiul, doar le amesteci. Torni 1/4 albusuri peste amestecul de migdale, adaugi restul albusuri, torni in forma neunsa.
7. Coci 55 min, pana se usuca deasupra si cand atingi revine, rastorni imediat pe gratar. Racesti complet cu susul in jos.
8. Pt a scoate din forma; treci usor cutitul pe margini interior si exterior, apuci forma, ridici.
9. Glazura si decor: cu 1 ora inainte servit-topesti ciocolata, dupa instructiuni, dar adaugi uleiul. Amesteci impreuna pana sunt bine combinate. Racesti ciocolata 4 min, presari deasupra blatului, inmoi capsunile in restul ciocolata le asezi peste blat.

<http://curcubeu-culinar.blogspot.com/2009/04/prajitura-mocca-si-capsuni.html>

100. Supertort

Ingrediente:

Pentru blat: 350 g ciocolata amaruie, rupta bucati, 2 oua intregi, 8 oua separate, 350 g zahar, 200 g migdale macinate
Pentru crema: 200 g ciocolata alba, rupta bucati, 200 g unt nesarat, 6 linguri frisca lichida, 50 ml lichior "Grand Marnier" (se poate inlocui cu Triple sec sau coniac)
Pentru glazura: 200 g ciocolata cu lapte, rupta bucati, 250 g unt nesarat, 2 linguri de zahar pudra
Pentru fasia de ciocolata: 100 g ciocolata amaruie, rupta bucati, staniol auriu
Pentru pralina: 150 g zahar tos, 10 g fulgi de migdale, rumeniti

Mod de preparare:

Se poate pregati dinainte: - Blatul de tort, impachetat in doua randuri de folie filmogena, pus intr-o cutie inchisa ermetic, poate fi pastrat la congelator timp de 6 saptamani. Sau, tot impachetat, poate fi pastrat la frigider timp de 1 saptamana.

<http://www.pofticiosi.ro/reteta-supertort-1750.htm>