

CRACIUNUL
IN
TARA BUCATELOR



27 retete de sarbatori
by Alice Ciobanu

CUVANT INAINTE

Dragii mei, dupa cum stim, sarbatorile se apropie si fuga dupa retete si ingrediente a inceput deja. Pentru a va usura putin toata aceasta alergatura m-am gandit sa va ajut, punandu-va la dispozitie aceasta carte cu retete de sarbatori. Poate nu toti aveti timp sa stati pe Internet, pe site-uri si bloguri cautand retete care mai de care, cautand o anume reteta, asa incat m-am gandit ca o asemenea colectie de retete v-ar fi utila.

Am ales sa fac o carte de retete de sarbatoare, cu retete speciale pentru sarbatorile de iarna, o carte ce contine retete de dulciuri pufoase, aromate, dulciuri usor de facut si parfumate, dar si retete ale unor preparate sarate, festive. pe care sa le asezati cu cinste pe masa de Craciun sau de Revelion.

Veti gasi aici reteta de cornulete cu rahat, facute cu untura, nuci cu crema de vanilie si ciocolata, aromata Alba ca zapada sau minunatul parf de ciocolata si cafea, biscuiti glazurati parfumati sau o cupola de ciocolata ce va va entuziasma invitatii. Va veti putea imbia oaspetii cu un apetisant pui aromat cu busuioc si cimbru, auriu rumenit la cuptor, cu un iepure copt in dafin la cuptor sau o rulada de porc cu ciuperci ce inlocuieste clasica friptura de porc la cuptor.

In paginile cartii veti descoperi si cat de simplu si de usor se poate face Julfa sau turtele de ajun, traditionalul desert servit in noaptea din Ajunul Craciunului.

Imi doresc sa va fac astfel un mic cadou de Craciun, pe care sa il gasiti placut si util. Si mi-ar placea si sper ca unele din retetele din carte sa devina preparate reale pe mesele voastre festive.

Sa petrecem, asadar, Craciunul in Tara Bucatelor!

Cu drag,
a voastra Alice










© ALL RIGHTS RESERVED ALINA CIOBANU. FOTOGRAFIILE SI TEXTELE DIN ACEASTA PUBLICATIE SUNT PROTEJATE DE LEGEA 8/1996 PRIVIND DREPTURILE DE AUTOR SI CONEXE SI POT FI FOLOSITE DOAR IN SCOP PERSONAL. PUBLICAREA, REPRODUCEREA SAU COMERCIALIZAREA LOR SE FACE NUMAI CU ACORDUL PROPRIETARULUI.

CUPOLA DE CIOCOLATA








Ingrediente





pentru blatul de pandispan:

-  6 oua
-  275 gr zahar
-  4 linguri faina
-  1 lingura zeama de lamaie
-  coaja de lamaie rasa
-  un praf de sare
-  3 linguri lichior de cirese

pentru crema de vanilie:

-  300 ml lapte
-  1/2 pastaie de vanilie
-  125 gr zahar
-  3 oua
-  2 linguri de amidon

pentru stratul de frisca:

-  300 ml frisca lichida
-  3 linguri zahar praf
-  pentru stratul de ciocolata:
-  150 gr ciocolata 50 ml lapte

Pentru stratul de pandispan separati mai intai ouale. Galbenusurile le mixati bine cu zaharul pana ce acesta se topeste si crema capata o consistenta spumoasa, dublandu-si volumul. Albusurile le bateti spuma cu un praf de sare. Peste crema de galbenusuri adaugati coaja de lamaie, zeama de lamaie si incorporati treptat faina cernuta. La sfarsit adaugati si albusurile batute spuma cu un praf de sare. Tapetati o tava intinsa 24*35 cu o foaie de copt si turnati compozitia in tava. Predati totul cuptorului, incins in prealabil si coaceti la foc potrivit pentru 30-40 minute, depinde de cuptor. Faceti testul cu scobitoarea, dupa care scoateti tava si lasati la racit.

Pentru crema de vanilie puneti pe foc laptele cu vanilia si lasati pana atinge punctul de fierbere, dupa care trageți de pe foc si lasati sa se raceasca. Intr-un bol mixati ouale cu cele 125 gr zahar, dupa care adaugati laptele si omogenizati. Puneti totul iar pe foc amestecand continuu pana ce crema de oua a inceput sa capete consistenta, sa se ingroase. Adaugati amidonul si incorporati-l rapid, aveti grija sa nu faca cocoloase sau sa se lipeasca de fundul cratitei.

Amestecati pana ce devinet o crema spumoasa si groasa,

dupa care trageți de pe foc si lasati sa se raceasca complet. Amestecati din cand in cand pentru a nu se forma crusta deasupra.

Frisca lichida o mixati la viteza mare impreuna cu zaharul pudra, la rece, pana sta, apoi o dati la rece, la frigider si o scoateti abia in momentul asamblarii prajituricii.

Cand blatul de pandispan pufos s-a racit complet, il scoateti din tava si il taiati in triunghiuri potrivite, in functie de marimea castronului sau a bolului in care veti asambla prajitura. Bolul il tapetati cu o hartie de copt si puneti triunghiurile de pandispan cu baza in sus, spre gura bolului, pana ce acoperiti intreaga suprafata.

Imbalsamati apoi triunghiurile de pandispan cu lichiorul de cirese, turnand usor, pe rotund, de la buza bolului spre fund. Tapetati apoi totul cu un strat generos de frisca, de jur imprejur, acoperind toata suprafata. Dati la rece pentru o ora.

Puuneti crema de vanilie, rece, umpland bolul cu aceasta. Dati la rece pentru o ora. Apoi topiti pe baie de aburi, ciocolata rupta bucati impreuna cu laptele si amestecati continuu pana la omogenizare completa si pana obtineti o compozitie densa. Lasati la racit, dar nu complet, ci doar pana ce capata o consistenta semi-fluida.









Scoateti bolul cu prajitura, care pana atunci a stat la rece, da?!, si rasturnati-l pe un platou. Ridicati bolul si scoateti hartia de copt. Turnati apoi ciocolata topita peste prajitura si nivelati in strat subtire si frumos. Dati cupola de ciocolata la rece pana ce se intareste ciocolata. Pudrati cu zahar pudra, asa ca pentru sarbatoare... si ... serviti-o alaturi de o ciocolata calda. Niciodata nu e prea multa ciocolata!

COZONAC CU NUCA SI RAHAT









Ingrediente



pentru aluat:

-  2 ouă
-  10 gr. drojdie
-  60 gr. unt
-  200 ml lapte
-  100 gr. zahăr
-  1/2 linguriță sare
-  coajă portocale
-  550 gr făină

pentru umplutura:

-  nuca macinata
-  cateva linguri de zahar (depinde cat de dulce va place)
-  un plic de zahar vanilat
-  3 linguri de cacao
-  lapte cat pentru a omogeniza totul
-  cateva bucatele de rahat, taiate fasii

pentru uns:

-  un galbenus de ou
-  2 linguri lapte

cealalta bucata de aluat. Apoi luam cele doua rulouri umplute si le impletim unul cu celalalt. Punem in tava de copt si lasam la loc cald cam 20-30 minute.

Apoi ungem cu galbenusul de ou amestecat cu lapte si dam la cuptorul incins cam 40 minute, pana se rumeneste frumos. Cand sunt coapte scoatem cozonacul din tava si il lasam la racit pe un gratar metalic.

Drojdia se freaca cu o lingura de zahar pana se lichefiaza, se amesteca cu 50 ml lapte caldut si putina faina. Am obtinut in felul aceste maiaua, pe care o lasam putin la crescut, la loc caldut. Apoi punem in cuva masinii de paine: maiaua, ouale intregi, restul de zahar, laptele caldut, untul care a fost topit si racit, in prealabil. Apoi adaugam faina amestecata cu sarea. Setam masina de paine pe programul special pentru framantat si dospit, fara coacere... si ne vedem de alte treburi. Altfel framantam totul pana obtinem un aluat elastic si lasam la crescut la loc cald.









Cand e crescut bine, se rastoarna aluatul pe masa si se imparte in doua. Luam o bucata si o impartim iar in doua bucati egale.

Luam cate o bucata si intindem cu sucitorul o foaie cam de 1,5 cm grosime. Punem umplutura de nuci si cacao si cateva bucatele de rahat taiat. Rulam strans apoi repetam operatiunea cu

NASTUREII LUI MOS CRACIUN



Ingrediente

-  1 cana si jumate de faina proaspat cernuta
-  jumate de cana de zahar brun
-  1/2 pachet unt
-  un praf de sare
-  2 galbusuri
-  1/2 plic praf de copt
-  1/2 lingurita scortisoara
-  1/2 lingurita ghimbir pudra

Amestecati intr-un bol faina cu zaharul, praful de copt, scortisoara si ghimbirul pudra. Peste toate adaugati untul topit pe jumate. Framantati totul pana obtineti o masa sfaramicioasa. Incorporati si cele doua galbenusuri cu mana, pana obtineti un aluat ca o plastilina (daca mai e nevoie de putintica faina, in functie de tipul de faina pe care il folositi e posibil sa mai fie putin nevoie, chiar de e faina "000"). Lasati apoi aluatul sa se odihneasca la rece cam 30 de minute. Dupa care scoateti aluatul de la rece si mai framantati-l putin pentru a-si recapata elasticitatea.

Apoi pe masa infainata intindeti cu sucitorul aluatul in foaie graosa de 0.5cm










Incepeti a taia nastureii lui Mos Craciun. Pentru aceasta folositi doua forme rotunde, una mai maricica si una mai micuta decat prima pentru un contur interior. Asta pentru a da forma de nasture. Cu ajutorul unui pai formati patru gaurele, ca doar trebuie cusuti la haina lui Mos Craciun.

Puneti-i apoi intr-o tava tapetata cu hartie de copt si dati la foc mediu, in cuptorul preincalzit, pentru 15 minute, maxim 20, in functie de cuptor. Nu ii coaceti pana se usuca, ei trebuie sa aiba o consistenta usor moale la atingere. Se vor usca si fragezi pe masura ce se racesc pe un gratar metalic.

FURSECURI MINISPIRALE



Ingrediente

-  600 gr faina
-  200 gr zahar pudra
-  300 gr unt
-  2 oua
-  1 lingura plina cu cacao
-  2 linguri lapte
-  esenta de rom
-  esenta de vanilie
-  un praf de sare

Mai intai si mai intai frecati untul (la temperatura camerei) cu laptele cald. Intr-un bol curat bateti bine ouale cu un praf de sare si cu zaharul pudra pana obtineti o crema spumoasa. Amestecati-l apoi cu untul si frecati bine pentru a obtine o crema-aluat omogena. Impartiti compozitia obtinuta in doua boluri si in unul din ele amestecati 300 gr faina si un strop de esenta de vanilie. In cealalta compozitie adaugati 300 gr faina, cacaoa si esenta de rom.

Apoi pe masa de lucru ungeti cu ulei sau puneti o folie de alimente si intindeti, cu sucitorul, aluatul alb (cel fara cacao) sub forma de foaie cam de 0.5 cm. Pe o alta bucata de folie, procedati la fel cu aluatul cu cacao.

Transferati aluatul cu cacao peste cel alb si presati putin cu sucitorul. Rulati strans sub forma de rulada, inveliti in folie de alimente si dati la rece pentru o ora.







Cand s-a intarit bine, scoateti folia si cu ajutorul unui cutit bine ascutit taiati felii de 0.5-1 cm grosime. Puneti-le frumusel intr-o tava tapetata cu hartie de copt si dati la cuptor 10-12 minute, la foc moderat. Lasati-i sa se raceasca complet pe un gratar metalic.

BUCHE DE NOEL








Ingrediente

pentru blat:

-  250 gr faina
-  2 linguri cu varf de cacao
-  250 gr zahar
-  6 oua
-  un plic de zahar vanilat
-  un praf de sare

pentru crema:

-  3 oua
-  250 gr zahar
-  4 linguri de cacao
-  200 gr unt
-  5 linguri lapte

Bateti albusurile spuma, iar galbenusurile le frecati cu un praf de sare si cu zaharul+zaharul vanilat pana isi dubleaza volumul si devine o crema albicioasa-spumoasa. Amestecati cele doua compozitii alternand cu faina in ploaie, cernuta anterior. Turnati compozitia intr-o tava intinsa, tapetata bine cu unt si predati totul cuptorului incins bine, reducand focul la mediu-potrivit. Lasati la copt cam 25-30 minute, dar cel mai bine e sa faceti testul cu scobitoarea. Cand e gata copt, lasati-l putin la racorit in tava dupa care il scoateti pe un prosop curat si umed si il rulati stans. Il lasati asa pana se raceste complet.

Pentru a face crema trebuie sa frecati ouale cu zaharul, cacaoa si laptele, pe baie de aburi, pana se ingroasa. Aveti grija ca bulbucii de apa fierbinte sa nu atinga fundul oalei

in care faceti crema, amestecati continuu si aveti grija sa nu fiarba. Cand e ingrosata bine trageți de pe foc si adaugati untul taiat cubulete si omogenizati energic si bine. Dati la rece.

Cand blatul si crema sunt reci treceti la asamblarea prajiturii Buche de Noel. Desfaceti blatul si umpleti-l cu 3/4 din crema dupa care il rulati inapoi.

Taiati apoi o bucata din rulada, cu o taietura oblica, si puneti-o alaturi de rulada mare, ca si cum ati forma o creanga. Asa ati facut o buturuga delicioasa.




Cu restul de crema imbracati total buturuga de rulada si cu ajutorul unei furculite trasati niste dungi care vor incerca sa sugereze scoarta unui copac.

PELINCIILE DOMNULUI - TURTE DE AJUN - JULFA






Ingrediente



pentru turtite:

-  700 gr faina
-  1/2 lingurita sare fina
-  apa calduta, nu foarte, cam vreo 300 ml

pentru sirop:

-  400 gr zahar
-  600 ml ceai de tei, iasomie si cateva petale de trandafir
-  20 ml esenta rom, optional

pentru "umplutura":

-  400 gr nuca pisata
-  200 gr zahar

Turtitele se pregatesc asa: din faina, sare si apa turnata cate putin, framantati un aluat potrivit, destul de elastic dar sa nu se lipeasca de maini. Il lasati apoi sa se odihneasca cam o jumatate de ora, (acoperiti-l cu un prosop, altfel va incepe sa se usuce).

Dupa care se va trece la pasul urmat: sucitorul! Aluatul il intindeti bine de tot cu sucitorul de lemn pana obtineti o foaie subtire-sutire, stravezie chiar, cam cat muchia de cutit. Pentru a va fi mai usor impartiti aluatul in doua si lucrati intai o bucata, cealalta lasati-o in continuare in bol acoperita cu prosopelul. Cand ati obtinut foaia subtire de aluat decupati turtitele cu ajutorul unei farfurii si a unui cutit ascutit.

Apoi urmeaza coptul lor. Pe o tabla incinsa bine – de preferat o plita de tara, dar ne mai adaptam si noi :) – puneti, pe rand cate o turtita. O puteti acoperi cu un capac mai mare decit turta, pentru a preintimpina eventuala scorjire in timpul coptului. Lasati-o foarte putin dupa care o intoarceti imediat si nu o mai acoperiti cu capacul. Aveti grija ca se fac foarte repede, daca le lasati mai mult se vor usca mult prea tare si se vor arde. Deci, grija mare si gingasie :) Dupa ce ati copt turtitele din prima bucata de aluat luati urmatoarea bucata de aluat plus resturile de aluat ramase in urma decupatului, framantati-le foarte putin si incepeti iarasi operatiunea sucitor apoi pasul coptului. Si tot asa pana terminati de intins si copt intreaga cantitate de aluat.

Pentru sirop vom pune la fiert ceaiul cu zaharul si optional esenta de rom pana obtinem un sirop nu foarte gros.

Apoi luati cate o turtita si treceti-o prin siropul fierbinte (grija mare la degete!) lasandu-le sa se inmoaie bine.








Umplutura se face foarte simplu din miezul de nuca prajit foarte putin, doar cat sa ii dea nucii o nota aparte, macinat si amestecat cu zaharul.

Intr-un bol curat, putin mai larg decat marimea turtitelor vom trece la “asamblarea” delicatasei. Astfel luati o turtita inmuiata bine in siropul fierbinte, o puneti in bol, intindeti pe toata suprafata acesteia nuca pisata amestecata cu zaharul. Apoi veti lua alta turta, o treceti prin siropul fierbinte, puneti peste, apoi nuca... si tot asa pana ce se vor termina toate turtitele. Deasupra ultimei turtite puneti un strat generos de nuca amestecata cu zahar. Acoperiti cu un prosop curat si lasati la odihnit la loc nici prea cald, dar nici prea rece. Sunt de post, dar sunt atat de dulci. Sunt atat de simple si atat de suave.

FURSECURI PENTRU IARNA



Ingrediente

-  300 gr faina
-  150 gr unt
-  150 gr zahar pudra
-  2 oua
-  1 plic zahar vanilat
-  1 plic praf de copt
-  un varf de cutit de sare

Intr-un bol mixati untul moale cu zaharul pudra. Incorporati faina cernuta si amestecata cu praful de copt si sarea. Adaugati apoi ouale batute, ca pentru omleta, cu zaharul vanilat. Framantati bine pana obtineti un aluat elastic, nesfaramicios, numai bun de intins. Acoperiti-l si dati-l la rece pentru 2 ore. Scoateti-l de la rece si framantati-l putin pe planseta infainata. Intindeti foaie grosuta si taiati din ea diverse forme.... ciupercute, braduti, stelute, inimioare etc.







Asezati-le intr-o tava pe o hartie de copt si coaceti-le la foc potrivit cateva minutele.

Lasati-le la racit pe un gratar metalic si apoi inmuiati-le in ciocolata topita, presarati bilute colorate sau fulgi de nuca de cocos. Vor iesi o minunatie de fursecuri, numai bune pentru zilele geroase alaturi de o ciocolata calda.


CORNULETE CU RAHAT



Ingrediente

-  250 gr untura
-  250 gr smantana
-  1 ou
-  1 plic de drojdie uscata (sau drojdie proaspata cat o nuca)
-  un praf de sare
-  faina cat cuprinde (cam 600 gr)

pentru umplutura:

-  rahat taiat bucatele

zahar pudra pentru pudrat

Treaba e extrem de simpla. Incalziti cuptorul. Intr-un bol amestecati untura, smantana, sarea, oul, drojdia si incorporati faina (cat cuprinde :P , cam maxim 600 gr cred) pana ce obtineti un aluat elastic, dar ferm si nelipicios. Lasati apoi la loc caldut 20 minute. Taiati bucatile de rahat in fasiute, bucatele dreptunghiulare.

Intindeti aluatul pe planseta de lucru infainata, cu sucitorul, in foaie nici prea-prea, nici foarte-foarte, subtirica. Taiati patrate mici cu latura de 5 cm, puneti o bucatica de rahat in mijloc si doua din marginile opuse, ca atunci cand ati infasa un copil. Noi, acasa, cand ii pregateam inainte de sarbatoarea Craciunului, asa ii numeam... copii infasati :)).

Pe masura ce ii faceti, ii puneti in tava intinsa pe hartie de copt si dati la cuptor la treapta 2-3, la foc moderat, cam 10 minute. Scoateti tava si tavaliti cornuletele cu rahat fierbinti prin zahar pudra. Ii pastrati in cutie de carton, la loc ferit de umezeala si caldura. Sunt extrem de delicioși si devin tot mai fragezi pe masura ce trece timpul.

CRINKLES



Ingrediente

- 225 gr ciocolata 50% cacao
- 100 gr zahar
- 70 gr unt
- un praf de sare
- 2 oua
- 225 gr faina
- 1 plic zahar vanilat
- 1 lingurita praf de copt
- zahar tos si zahar pudra pentru exterior

Incepeti prin a mixa ouale cu zaharul pana ce devin spumoase si capata consistenta unei creme.

Ciocolata o topiti, rupta in bucati, impreuna cu untul, pe baie de aburi. Adaugati apoi ciocolata topita cu unt peste crema de oua si zahar si mixati pana la omogenizare completa. Adaugati faina amestecata cu praful de copt, praful de sare si zaharul vanilat. Omogenizati si dati la frigider peste noapte sau macar pentru 3 ore.

Cand timpul de stat la rece a expirat treceti la etapa urmatoare. Incingeti cuptorul cam la vreo 170 grade, treapta 2. Din compositie luati cate o lingurita si modelati o bila pe care o tavaliti bine de tot prin zaharul tos si apoi prin zaharul pudra. Asezati fiecare bila in tava, pe o hartie de copt, la distanta de 3 cm una de alta.

Dati la cuptor pentru 10 minute. Nu depasiti timpul pentru ca se vor usca prea tare. Vor trebui sa fie crocante la exterior si pufoase la interior... deliciosenii, nu alta.

Lasati-le pana se racec complet si apoi le scoateti din tava. Sunt perfecte pentru o ciocolata calda.

NUCI CU CREMA DE VANILIE SI CACAO



Ingrediente

pentru nuci

- 250 gr unt
- 100 gr zahar tos
- 300 gr faina
- 100 gr nuca macinata
- 1 lingura cacao

pentru umplutura:

- crema de vanilie pe care o faceti dupa reteta clasica
- sau folositi cu incredere un plic de pudding

Incingeti cuptorul la 170 gr sau treapta 2 spre 3.

Ungeti fiecare formita de jumătate de nuca cu puțin unt sau margarina pentru prajituri.

Amestecati toate ingredientele, framantati bine pana ce tot amestecul se transforma intr-o bila de aluat. Apoi luati o bucatica din aluat, fix cat puteti lua cu doua degetele si umpleti, de fapt faceti mulajul fiecarei formite de nuca. Asezati formele in tava mare de la cuptor si dati la cuptor cateva minutele. Trebuie sa puneti puțin aluat in formite, deci fix sa faceti mulajul acestora sau mai exact doar o pojghita de aluat...

La copt, aluatul va creste puțin, suprafata va deveni ferma dar moale in acelasi timp. Nu trebuie lasate prea mult la cuptor chiar de aveti senzatia ca nu sunt coapte. In caz contrar se vor usca prea tare. Scoateti fiecare coaja de nuca din formita si lasati-le la racit. Procedati la fel pana terminati intreaga cantitate de aluat.

Cand s-au racit complet puneti cate o lingurita din crema facuta dupa instructiunile de pe pachet... uniti cate doua coji de nuca si rostogoliti-le apoi prin nuca macinata pe margini. Le mai puteti pudra cu foarte putina cacao sau cu zahar praf.









E important sa le umpleti azi si sa le consumati a doua zi... se vor inmuia exact cat va fi nevoie, fix cat sa se topeasca de la prima imbucatura.

PRAJITURA ALBA CA ZAPADA








Ingrediente

pentru foi:

-  450 gr faina
-  1 ou
-  120 gr unt
-  150 gr zahar tos
-  1 plic zahar vanilat
-  1 pliculet amoniu pt prajituri
-  cateva linguri cu lapte
-  lingura cu otet

pentru crema:

-  600 ml lapte
-  2 oua
-  200 gr unt
-  zeama de la 2 lamai
-  3 linguri amidon pentru prajituri

zahar pudra pentru pudrat

Mai intai faceti foile. Frecati spuma untul cu zaharul si zaharul vanilat, dupa care incorporati oul. Adaugati bicarbonatul stins cu o lingura de otet si cateva linguri de lapte, faina si amestecati pana ce obtineti un aluat tare si ferm, o bila de aluat. Impartiti bila de aluat in patru parti egale. Fiecare parte va deveni o foaie. Luati fiecare bucata de aluat, o puneti intre doua foi de copt si intindeti cu sucitorul incet si sigur in foaie cat mai subtire, cam de 1mm, fix de dimensiunea tavii pe dosul careia o veti coace. Eu am folosit tava de 25*35. Cand intindeti prima foaie la dimensiunea dorita, luati cu tot cu foaia de copt pe suprafata careia ati intins-o si deci transferati-ocu totul pe dosul tavii de copt. Dati la cuptor, la foc moderat, cateva minute pana ce foaia capata o culoare putin aurie. Nu lasati foaia la copt prea mult timp pentru ca se va arde imediat si se va intari !

Procedati la fel cu fiecare din celelalte 3 bucati de aluat ramase. In final va trebui sa aveti patru foi frumoase, netede si albe. Depozitati-le una peste alta, cu foile de copt intre ele, la loc racoros si uscat pana ce e gata si crema...

Pentru crema puneti pe foc, intr-o craticioara, laptele la fiert. Ouale le bateti spuma cu zaharul si apoi le adaugati in fir subtire peste laptele cald, nu fierbinte. Omogenizati cu lingura. Incorporati si amidonul. Puneti la foc mic si amestecati in crema, luand mereu de pe fundul cratitei, pentru a nu se prinde, pana ce crema se ingroasa. Luati de pe foc si adaugati untul la temperatura camerei. Mixati puternic. In final adaugati zeama de la 2 lamai.

Cand crema s-a racit veti trece la umplerea foilor...adica foaie, crema, foaie crema, foaie crema, foaie. Deasupra puneti o greutate, de exemplu un fund de lemn mai gros. Dati la rece pentru cateva ore sau peste noapte.







A doua zi pudrati cu zahar pudra si taiati prajitura in romburi sau patrate mici.

PRĂJITURA CHINEZEASCĂ





Ingrediente

pentru blat:

-  200 gr unt
-  200 gr zahar tos
-  200 gr miez de nuca macinat
-  6 albusuri
-  100 gr faina
-  2 linguri cacao

pentru glazura:

-  6 galbenusuri
-  150 gr zahar tos

ciocolata rasa pentru ornat

Incalziti cuptorul la 170-180 grade.

Veti face blatul procedand foarte simplu si usor. Mixati spuma untul cu zaharul tos, pana ce zaharul e aproape topit. Adaugati nucile macinate, cacaoa, faina si omogenizati. Incorporati albusurile batute spuma tare. Turnati compozitia intr-o tava potrivita (25*35) tapetata cu hartie de copt. Nivelati in strat uniform si dati la cuptor cam 15 minute. Blatul nu trebuie sa fie copt in totalitate cand puneti glazura. Doar sa fie copt pe jumatate.... se va vedea putin crescut, ferm la atingere, dar moale in interior. Atunci e fix momentul in care puneti stratul de glazura.

Glazura se obtine mixand galbenusurile cu zaharul tos, pana ce totul capata consistenta densa si vascoasa, iar

zaharul e aproape topit. Turnati glazura peste blatul aproape copt si nivelati cu o spatula, in strat uniform si dati tava din nou la cuptor pana ce glazura e coapta, tare si ferma. In acest fel si blatul va fi copt exact cat trebuie.

Lasati prajitura la racit in tava dupa care o taiati in patrate mari, cu ajutorul unui cutit cu lama lunga si tare, sters si incalzit bine in apa fierbinte dupa fiecare taietura. In felul asta glazura nu se va crapa foarte tare.










Razuiti niste ciocolata deasupra sau stropiti cu ciocolata calduta si apoi consumam cu placere.

PRAJITURA SAH-MAT







Ingrediente




pentru blaturi:

-  300 gr unt
-  400 gr zahar pudra
-  15 ml esenta de vanilie
-  500 gr faina
-  2 lingurite praf de copt
-  6 oua
-  4 linguri de cacao
-  un praf de sare
-  cana de compot de caise, pere pentru insiropat

pentru crema:

-  200 gr ciocolata amaruie
-  250 ml frisca lichida
-  150 gr unt
-  50 ml lichior de caise sau cirese (optional)

pentru ornat:

-  250 ml frisca lichida
-  80 gr fulgi de migdale
-  bilute mici-mici colorate

Mai intai procedati la fabricarea blaturilor. Astfel ca intr-un bol curat frecati spuma untul la temperatura camerei, cu zaharul pudra. Adaugati treptat ouale mixate bine cu un praf de sare, vanilia si faina cernuta si amestecata cu praful de copt. Impartiti apoi compozitia astfel rezultata in doua boluri in cantitate egala. In unul din ele adaugati cacaoa si omogenizati bine. Turnati apoi compozitia alba (cea fara cacao) intr-o tava intinsa 24*35, unsa bine cu unt sau puneti o hartie de copt. Si coaceti la foc potrivit cam 25-30 minute, pana se coace uniform, faceti testul cu scobitoarea, e mai sigur! Apoi procedati identic si la fel si cu compozitia cu cacao. Lasati blaturile sa se raceasca complet, pe un gratar metalic, apoi le insiropati putin cu sirop din compot, sirop de zahar ars sau ce vreti voi, sau le lasati asa, neinsiropate.

Intre timp veti face crema. Intr-o craticioara, pe baie de aburi, topiti ciocolata si lasati-o apoi la racit, la temperatura camerei. Separat mixati frisca lichida pana sta teapana. Adaugati in ea mixand continuu ciocolata topita, racita, dar inca fluida si untul topit la temperatura camerei. Mixati si dati la rece.

Prajitura Sah-Mat o asamblati astfel (va trebuie doar putintica rabdare, incredere si migala):

Pe un blat de lucru se va desfasurta intreg procesul de asamblare. Mai intai taiati blaturile (pe lung) in fasii egale, cam de 4 cm. apoi puneti o fasie alba, una neagra, una alba si iar una neagra. Dupa ce ati aranjat fasiutele, lipiti-le intre ele, (una de alta adica), cu crema. Cand ati terminat de lipit cele patru bucati, ati format baza. Ungeti-le cu crema pe deasupra bine de tot dintr-un capat in altul. Continuati sa ridicati al doilea etaj de fasiute, dar de data aceasta veti porni cu culoarea opusa celei de jos, adica negru, alb, negru alb. Apoi le ungeti pe deasupra cu crema si procedati la fel si cu cel de al treilea strat de fasiute. Astfel ca la sfarsit veti

obtine o minunata prajitura cu efectul tablei de Sah. Strangeti bine prajitura in folie de alimente si dati la rece cateva ore.

Pentru ornat puteti folosi o tableta de 200-250 gr ciocolata amaruie, topita si apoi turnata direct peste Prajitura sah si ornati dupa cum va duce imaginatiunea. Sau mixati 250 ml frisca lichida si inveliti prajitura in frisca batuta.cu care am uns bine de tot prajitura pe toate fetele.Presarati bilute colorate de zahar si fulgi de migdale.

PRĂJITURA CU MIGDALE ȘI SPUMA DE LAPTE CONDENSAT



Ingrediente

pentru blat:

- 8 oua
- 8 linguri zahar tos
- 8 linguri faina
- 2 linguri cacao
- o mana buna de migdale fara coaja si prajite usor
- esenta de migdale,
- un praf de sare

pentru crema de cacao:

- un plic de crema de cacao de la dr. Oetcker (daca nu sunteti lenesi sau faceti prajitura asta mai pe ziua: luati niste lapte si zahar, putintel amidon, ceva cacao si puneti-le usor la fiert amestecand continuu; veti obtine o crema de cacao foarte buna)
- 400 ml lapte rece

pentru spuma de lapte condensat:

- 225 gr lapte condensat
- 200 gr fisca lichida
- un plic gelatina

pentru insiropat:

- sirop de zahar ars

Incingeti cuptorul la 180 grade si tapetati o tava de copt de dimensiune 25x35 cu hartie de copt.

Separati galbenusurile de albusuri, iar pe primele le mixati cu un praf de sare si 3 linguri de zahar tos. Obtineti o spuma groasa. Adaugati putina esenta de migdale. Albusurile le bateti spuma tare si apoi le mixati in continuare cu 5 linguri de zahar turnate una cate una si mixat puternic dupa fiecare. Amestecati crema de galbenusuri cu spuma tare de albusuri si omogenizati. Incorporati faina cernuta, cacaoa si migdalele usor prajite si zdrobite. Amestecati incet cu miscari ample pana la omogenizare completa. Turnati compozitia rezultata in tava pregatita si dam la cuptor vreo 30-40 minute sau facem testul cu scobitoarea.

Scoateti tava si lasati blatul la racit.

Intre timp pregatiti siropul de zahar ars, caramelizand usor zahar tos peste care veti turna o cana de apa rece. Aveti grija la vaporii de aburi rezultati sa nu va ardeti cand faceti aceasta operatiune riscanta !

Pentru crema de cacao faceti dupa cum am spus mai sus, la ingredientele pentru crema, sau pur si simplu folositi cu incredere un plic de crema de cacao de la dr. oetcker, 400

ml lapte rece , urmati instructiunile de pe pachet.

Pentru spuma de lapte condensat puneti mai intai gelatina la hidratat in putina apa rece si cand a devenit spongioasa puneti-o la topit pe baie de aburi avand grija sa nu fiarba. Turnati-o apoi peste laptele condensat,

neaparat delatte.ro - e cel mai bun (dupa cel facut in casa, a carui reteta o gasisti la postarea mea despre lapte condensat home made), amestecati si lasati la racorit. Frisca lichida o bateti pana devine tare.

Amestecati apoi frisca cu laptele condensat, mixati bine si dati la rece pentru vreo doua ore, timp in care mai amestecati din cand in cand pentru a nu se intari complet.






Cand blatul s-a racit si toate celelalte necesare sunt gata trecem la asamblarea prajiturii:

1. insiropati bine blatul
2. intindeti pe toata suprafata prajiturii crema de cacao
3. dati la rece pentru juma' de ora
4. intindeti spuma de lapte condensat peste crema de cacao, radeti deasupra niste ciocolata, asa pentru putin decor
5. dati la rece pana dimineata si apoi taiati patrate si serviti bunatate de Prajitura cu migdale si spuma de lapte condensat




PARFE DE CIOCOLATA SI CAFEA



Ingrediente

-  350 gr ciocolata neagra
-  75 gr zahar tos
-  3 galbenusuri
-  2 lingurite ness
-  150 gr frisca

pentru decor:

-  violete zaharisite
-  zahar pudra
-  albus de ou batut spuma

Mai intai sa construim echipamentul de lucru, adica recipientele care ne vor fi de un real folos pentru a putea obtine asa minunatie de desert. Taiati patru fasii de hartie de copt la dimensiunea de 7.5 x 30cm, pe care le veti lipi pe cate o fasie de carton de aceeasi dimensiune. Dati fiecareia forma unui cerc, lipiti-le si legati-le cu cate o sfornicica, pentru o mai mare siguranta. Asta, doar asa daca nu sunteti mari experti in ale cofetaritului. So... revenind. Fiecare cerc, tubulet de carton si hartie de copt, il punem pe un patrat de hartie de copt, pe o tava intinsa.

Topiti 225 gr ciocolata pe baie de aburi, avand grija sa nu intre apa in ea, sa nu se arda sau sa se branzeasca. Daca

lucrati corect, veti fi ferite de asemenea calamitati. In fiecare tubulet turnati apoi cate o lingurita de ciocolata topita si cu ajutorul unui person intindeti pe toata suprafata de jos, formand baza cilindrului, apoi tot cu un person intindeti ciocolata pe intreg cercul. Repetati operatiunea aceasta pentru fiecare tubulet-mulaj, si apoi le dati cateva ore la rece.

Restul de ciocolata, adica 125 gr, o topiti pe baie de aburi.

Intr-o cratita mica dizolvati zaharul cu 7 linguri apa. Fierbeti la foc mic, timp de 5 minute pana se formeaza un sirop. Intr-un bol curat puneti galbenusurile, ness-ul frecat cu putin apa rece, apoi mixati. Adaugati treptat, in fir subtire, siropul de zahar si mixati puternic pana ce amestecul de ingroasa si devine spumos si cremos.

Intr-un alt bol mixati frisca pana isi mentine forma. Incorporati-o in amestecul de cafea.

Din acest amestec puneti deoparte o treime si adaugati ciocolata topita. Omogenizati si dati la rece ambele creme pentru vreo doua ore.

Desfaceti apoi cu grija maxima mulajele, intai partea de jos, apoi hartia de jur imprejur. Veti avea un frumos si ciocolatos tubulet... un turn.

Turnati cu lingura in tubuletele de ciocolata in mod alternativ, crema de ciocolata si de cafea. Am taiat partea de sus si bucatelele le-am folosit deasupra cremei, puteti sari peste pasul asta :D. Tineti la frigider pana in momentul servirii.







Am adaugat si niste violete zaharisite, ca daca tot e bal, pardon, party, apai party sa fie. Pentru asta am batut spuma un albus de ou, am pensulat binisor fiecare floricica, dupa care presaram zahar pudra... scuturam excesul si lasam la uscat pana in momentul servirii desertului.

MOCHA SOUFFLE








Ingrediente

pentru souffle:

-  1 lingura fulgi de migdale
-  2 linguri cafea instant
-  100 gr ciocolata 50% cacao
-  2 oua
-  1 1/2 lingurita faina
-  50 gr zahar tos

pentru sosul de ciocolata si cafea :

-  1 lingurita cafea instant
-  75 gr ciocolata
-  130 ml frisca lichida
-  2 linguri coniac
-  frisca batuta pentru servire, cate o lingura

*din cantitatile acestea ies cam 2-3 portii de souffle, depinde de vasul folosit

Incingem cuptorul la 190 grade.

Intr-un vas dizolvati cafeaua instant cu 2 linguri de apa fierbinte, adaugati ciocolata rupta bucati si puneti vasul pe baie de aburi pana se topeste ciocolata. Separati ouale. Puneti galbenusurile intr-un bol si albusurile in altul. Ciocolata topita, putin racita o veti adauga peste galbenusuri. Amestecati bine pana la omogenizare completa, dupa care adaugati 25 gr zahar tos si faina. Omogenizati.

Intre timp albusurile le bateti spuma tare si cand toata compozitia e densa si ferma, mixati cu restul de zahar (25gr) turnat in ploaie. Mixati ca pentru beza, pana ce totul se intareste. Adaugati spuma de albusuri peste crema de cafea si ciocolata si cu ajutorul unei linguri de inox omogenizati usor. Turnati cu lingura, din compozitie, in

forme de sufleu si dati la cuptor pentru 20 minute.

Ungeti cu unt formele termorezistente pe care alegeti sa le folositi, forme mici de souffle, canute termorezistente, vase mici. Presarati fulgii de migdale pe fundul formelor. Turnati cu lingura, din compozitie, in formele de sufleu si dati la cuptor pentru 20 minute.

In timp ce sufleul se va coace veti prepara sosul de cafea. Puneti intr-un vas, pe foc mic, frisca lichida, ciocolata rupta bucati si cafeaua instant. Amestecati pana se topeste ciocolata si lasati foarte putin la fiert, pana cand totul capata consistenta unui sos de ciocolata, dens si fluid. Incorporati rapid coniacul si trageți de pe foc.













Scoateti sufleul din cuptor. Crestati pe mijloc, puneti frisca rece si turnati sosul de cafea si ciocolata peste.

Serviti cald.




TURTA DULCE GLAZURATA



Ingrediente

-  150g + 330g faina
-  260 g zahar
-  125 ml apa
-  50 gr unt
-  1 ou
-  1/2 lingurita bicarbonat
-  un strop de sare
-  1 lingurita scortisoara
-  1 varf lingurita nucsoara
-  1 varf lingurita ghimbir
-  1 varf lingurita cuisoare macinate
-  1 steluta de anason

pentru glazura

-  un albus de ou
-  100 g zahar tos
-  2 -3 linguri de apa fierbinte

Mai intai puneti intr-o craticioara, pe foc, 2 linguri din cantitatea de zahar data si lasati-le sa se caramelizeze usor. Turnati apoi 125 ml apa rece si aveti grija sa nu va stropeasca, sa va frigeti, asa ca stati deoparte in timp ce turnati apa. Cand zaharul s-a topit, adaugati restul de zahar, steluta de anason, ghimbirul macinat, nucsoara, scortisoara si cuisoarele si lasati la foc mediu pana ce zaharul se topeste. Cand s-a topit, adaugati cantitatea de 150 gr de faina si amestecati rapid pana la omogenizare completa si sa nu se formeze cocoloase. Lasati sa se raceasca si scoateti steluta de anason.

Intr-un bol mai maricel puneti cele 330 gr de faina, un strop de sare, bicarbonatul si amestecati. Turnati mixul de condimente si zahar, oul intreg si untul topit. Incepeti si amestecati, apoi framantati pe planseta pana se

incorporeaza tot si se transforma intr-un aluat compact si lipicios la atingere.

Incalziti cuptorul la 220 grade. Luati o foaie de copt si udati-o bine, apoi puneti-o in tava de copt.

Din compozitia de turta dulce luati cate o bucatica de aluat si formati bilute rotunde. Puneti bilutele in tava la oarece distanta intre ele. Mie din compozitia data mi-au iesit bilute cat sa umplu o tava de aragaz, cea mare, neagra.

Puneti tava in cuptor si coaceti la foc moderat cam 15 minute. Bilutele trebuie sa fie moi la atingere, daca le lasati mai mult se vor usca si intari prea repede.

Pentru glazurarea lor procedati foarte simplu si usor astfel: mai intai bateti spuma albusul de ou, adaugati zaharul tos si bateti pana ce zaharul se topeste si compozitia se intareste. Daca aveti un KA sau un Ken acum e momentul ideal sa il puneti la treaba. Eu, marturisesc ca abia il astept pe Mister T <3 sa il pun la treaba.

Asaa... dupa ce ati facut spuma densa si alba ca neaua puneti spuma asta intr-o cutie, adaugati cele 2-3 linguri de apa fierbinte si amestecati cu o spatula. Apoi puneti cateva bilute de turta dulce, inchideti capacul la cutie si zbateti bine cutia respectiva. Scoateti apoi bilutele si lasati-le pe un gratar metalic sau chiar pe o hartie de copt, in cazul in care nu aveti gratarul respectiv. Lasati-le asa pana a doua zi, sa se usuce glazura.

SARATELE



Ingrediente

- cana de untura
- cescuta (de cafea, fara cafea :P) cu ulei
- cana lapte
- lingura mare de sare
- drojdie cat o nuca
- un ou
- faina cat cuprinde

pentru uns:

- un galbenus
- 2 linguri lapte
- mac, susan, chimen

Amestecati toate ingredientele pentru aluat, framantati bine de tot, faceti o bila mare si o puneti la rece, in frigider pentru o ora-doua.

Apoi scoateti bila de aluat, o mai framantati putin pana ce devine elastica.

Rupeti din ea o bucata de aluat potrivita, infainati masa de lucru/planseta si intidentii aluatul cu sucitorul in foaie de cam 0.5 cm.

Taiati apoi cu rotita fasiute, sau daca aveti forme de biscuiti le puteti folosi pe acelea. Ungeti cu galbenusul de ou spart in lapte si presarati deasupra mac, susan, chimen.










Puneti in tava tapetata cu ulei si faina si dati la cuptor la foc domol pana se rumenesc.

*** Puteti inlocui untura cu margarina sau unt, dar nu vor mai fi la fel de fragede si de gustoase!

SALATA BOEUF CU PIEPT DE PUI



Ingrediente

-  un piept de pui fiert, dezosat si dezpielitat
-  300 gr patrunjel radacina
-  500 gr morcov
-  500 gr cartofi
-  500 gr (o cutie mare) de mazare
-  2 oua fierte tare
-  1 galbenus crud
-  castraveti muratiulei
-  cateva linguri de mustar

Cartofii, morcovul si patrunjelul radacina se spala foarte bine si se pun in coaja la fiert. Sunt fierti cand furculita intra cu usurinta, dar mijlocul se simte putin tare. Se scurg de apa si se lasa putin la racit. Apoi cu un cutit bine ascutit se curata foarte usor de coaja. In felul acesta zarzavatul a pastrat mai mult gust, dulceata lui nu s-a dus o data cu zeama fiarta.

Pieptul de pui se fierbe fara pielita si apoi se scoate carnea de pe oase.

Zarzavatul fiert, castravetii murati, pieptul de pui se taie, toate cu rabdare, in bucati potrivite ca marime cu bobul de mazare. Se amesteca toate cu mazarea scursa, apoi se pun cateva linguri de mustar si se incorporeaza maioneza facuta din 2 doua galbenusuri fierte, un galbenus crud si o lingura de mustar. Se potriveste totul dupa gustul fiecaruia cu maioneza si mustar.

Salata Boeuf cu piept de pui se pune apoi pe un platou si se orneaza dupa priceperea fiecaruia.

SALATA CU PAINÉ DE PORUMB ŞI ARDEI IUTE



Ingrediente

pentru painea de porumb:

80 gr faina de grau

60 gr malai

40 gr zahar tos

1 plic de praf de copt

25 ml ulei de floarea soarelui

1 ou

40 ml lapte

un praf de sare

80 gr ardei iuti direct din borcanul pus pe iarna

1 lingura chimen

1 lingura oregano uscat

1 lingura salvie uscata

o lingura de unt pentru uns vasul

pentru sos:

pentru maioneza: doua galbenusuri, un praf de sare, putin mustar, ulei

100 gr smantana

2 linguri pesmet din biscuiti sarati

1 1/2 lingurita praf de usturoi

cateva fire de patrunjel proaspat

1/2 legatura marar proaspat

pentru salata

225 gr fasole rosie, clatita si scursa (o conserva mica)

225 gr boabe porumb din conserva, scurs

1 rosie potrivita, taiata

1/2 ardei gras (rosu) taiat

3 fire subtiri de ceapa taiate marunt

6 felii subtiri de bacon, prajite

120 gr banza Cheddar, rasa

Pentru painea de porumb: incalziti cuptorul la 200 grade si ungeti cu unt un vas rotund, din jena, de 20cm diametru, pe care il ungeti bine cu unt, dupa cum am facut eu in lipsa celui patrat recomandat.

Intr-un bol curat amestecati bine faina de grau (cernuta), malaiul, zaharul tos, praful de sare si praful de copt. Adaugati apoi uleiul si amestecati usor pana obtineti o compozitie fara cocoloase. Adaugati oul si laptele si framantati pana ce devine totul o pasta omogena. Puneti in aceasta compozitie ardeii iuti curatati de seminte si tocati marunt. Eu am folosit doar 80 gr in loc de cele 125 de gr prevazute in retete originala, pentru ca mi s-a parut suficient, avand in vedere ca ai nostri ardei, productie proprie, sunt mici si foarte iuti... rai tare dom'le. Am adaugat apoi si chimenul, salvia si oregano, zdrobite intr-un superb mojar de granit, primit in dar acum ceva vreme in urma.

Salata cu paine de porumb si ardei iute

In vasul rotund, oval, patrat, de care aveti, musai de jena si uns bine cu unt, intindeti uniform aluatul pentru painita si bagati la cuptor, pana ce se rumeneste frumusel, cam vreo 20 de minute. Faceti testul cu scobitoarea, pentru o mai mare siguranta. Astfel ca daca veti introduce o scobitoare in centrul painii si

iese curata, atunci e musai sa stingeti cuptorul si sa scoateti minunea la racit. Lasati-o sa se raceasca complet.

Pentru sosul de salata, mai intai am preparat o maioneza, asta deoarece nu folosesc maioneza de la borcan din market. Imi place sa o prepar in casa, din oua eco (nu albicioasele-stresate de 3R) de la gainusele din batatura casei de la tara. Plus ca imi place tare de tot maioneza facuta in casa si nu ma pot abtine sa nu mai si linciuresc din ea, cand e gata-gata, proaspat frecata, iar daca mai am si cativa cartofi prajiti... apai somebody please stop me! Dar sa nu divagam :)

Deci facem maioneza din doua galbenusuri, unul crud si unul fiert tare. Stiu ca se poate face numai din galbenusuri crude sau numai din cele fierte, insa asta-mi aduce aminte de bunicul meu ce invartea la maioneza in prag de sarbatori. Asa ca dragilor, luati doua galbenusuri, un praf de sare, putintica zeama de lamaie sau un varf de cutit de mustar si amestecati-le bine cu lingura de lemn. Turnati incetisor, fara graba si in fir subtire, ulei de floarea soarelui (aici nu stiu a va da cantitate, eu pun "din ochi" cam cat se umfla maioneza si cam cata trebuinta am) si amestecati, amestecati, amestecati pana ce se umple bolul :) Cam de vreo 2-3 ori picurati cativa stropi de apa rece pentru a face totul mai pufos si mai usor.

Cand ati obtinut cantitatea ceruta, amestecati intr-un bol maioneza proaspata, smantana, praful de usturoi si pesmetul din biscuiti sarati, obtinut din cativa biscuitei in forma de triunghi :) , zdrobiti in mojar. Amestecati si adaugati 1/2 legatura marar verde tocat si cateva frunze de patrunjel verde, maruntite. Reteta ne spunea sa folosim totul uscat, dar pentru ca ma plictisise de mohoreala si ploaia continua de afara, le-am folosit verzi in speranta ca poate soarele va aparea si pe strada mea...

Pentru salata continuati apoi cu rosia spalata si taiata cubulete maruntele, ceapa verde taiata subtire, ardeiul gras (rosu, pentru culoare) curatat, spalat si taiat marunt, fasolea scursa si clatita, boabele de porumb scurse de lichidul in care au fost conservate. Feliile de bacon le prajiti in putin ulei si le scoateti pe un prosop de hartie absorbant.

Purcedem la asamblarea salatei: Pentru aceasta va trebui sa maruntiti painita de porumb. Puneti intr-un bol jumatate din cantitatea de paine maruntita, peste ea puneti jumatate din fasole, jumatate din sosul de salata, jumatate din boabele de porumb, jumatate din amestecul de rosii, ardei, ceapa verde si sunca rupta in bucati potrivite. Peste toate puneti jumatate din branza Cheddar rasa marunt.

Continuati operatiunea de asamblare a salatei cu restul de paine maruntita, fasole, sos, boabe de porumb.... adica cu cealalta jumatate din ingrediente. Bolul va fi plin ochi. Il acoperiti si il dati la frigider pentru vreo 2 ore.











Serviti apoi, cu incredere, cu prieteni sau oameni dragi voua, direct in boluri de salata.

DROB IN ALUAT







Ingrediente



pentru drob:

-  maruntaie de pasare, ficat, inima, pipote
-  2 cepe mari
-  legatura de marar
-  legatura de patrunjel
-  cateva boabe de enibahar zdrobite
-  un praf de nucsoara
-  300 gr franzela alba
-  2 oua
-  sare
-  piper proaspat macinat

pentru aluat:

-  ceasca de ulei
-  doua cesti de apa
-  putina drojdie
-  faina cat cuprinde pentru un aluat elastic, ca de tarta

pentru uns deasupra:

-  cateva linguri de lapte
-  1/2 lingurita boia de ardei dulce

Pentru drob fierbem maruntaiele in apa rece cu putina sare. Spumuiem des si lasam pana ce toate sunt fierte complet. Le scoatem si le lasam putin la racorit. Apoi le vom da prin masina de tocat carne sau robot de bucatarie. De obicei, pana acum, am folosit robotul de bucatarie pentru tocat, dar acum am profitat de noua masina de tocat carne, pe care am primit-o acum ceva vreme de la o revista. E super faina si abia astept sa o folosesc acusica la fabricarea carnatilor de casa.

Dar, sa revenim.... dam maruntaiele prin masina de tocat. Tot prin masina vom da si ceapa taiata in patru, franzela inmuiata in apa rece si stoarsa bine. Toate in acelasi bol. Adaugam apoi putin ulei, 2 oua intregi, mararul si patrunjelul tocat marunt boabele de enibahar zdrobite, nucsoara, sare. Amestecam bine pana la omogenizare completa.

Pentru foile de aluat vom proceda in felul urmatoar, dupa cum mi-a explicat mie vecina mea Gabi. Punem intr-o craticioara uleiul si apa si lasam la fiert bine de tot. Apoi tragem de pe foc si lasam sa se raceasca. Intr-un bol

punem faina, cam vreo 300 de grame, drojdia si putina sare si incepem a adauga cate putin din apa fiarta cu ulei. Framantam, adaugam apa si tot asa pana obtinem un aluat elastic, tare si care nu se sfarama. Intindem apoi cu sucitorul pe masa bine infainata, foaie de marimea tavii folosite (25*35).






In tava potrivita ungem bine cu ulei, intindem prima foaie, punem deasupra compozitia pentru drob, nivelam si adaugam a doua foaie deasupra. Dam la cuptor, la foc moderat pana ce drobul s-a copt. Inainte cu 5 minute de a scoate acest fain Drob in aluat din cuptor ungem intreaga suprafata cu putin lapte amestecat cu 1/2 lingurita boia de ardei dulce.

Serviti rece taiat in bucati.

CREMA DE BRANZA SI SOMON FUME



Ingrediente

-  500 gr branza de vaci cremoasa
-  100 ml smantana groasa
-  marar uscat sau verde, dupa preferinte
-  3-4 felii de somon afumat
-  sare dupa gust

Branza de vaci dulce trebuie sa fie untoasa si sa nu aiba f mult zer, adica aproape mai deloc. Lasati-o la temperatura camerei cam jumatate de ora inainte de a va apuca de lucru, in felul asta va fi mai maleabila si eventualii bulgarasi se vor sfarama mult mai usor. Pentru a pregati aceasta crema de branza este nevoie doar sa incepem prin a amesteca brnza de vaci cu smanatana,

mararul uscat sau verde tocat si sare dupa gust. Dati-o la rece macar juma' de ora.

Apoi... Pentru a asambla un aperitiv dragut pentru o dimineata de vara sau pur si simplu pentru a-l pune pe masa de duminica trebuie doar sa aveti putintica indemanare si rabdare. Totul se poate face usor si furmos doar cu ajutorul unei baghete de paine ce va forma suportul pentru crema de branza.












Bagheta o taiati rondele. Pe fiecare rondea :)) puneti cu seringa de patiserie sau cu pos-ul sau cu lingura :) putina crema de branza.

Peste asezati, usor, o bucatica dintr-o felie de file de somon afumat.

RULADA DE PORC CU CIUPERCI



Ingrediente

-  2 buc de pulpa de porc de aproximativ 1 kg fiecare
-  800 gr ciuperci
-  1 legatura mare de patrunjel frunze
-  1 ceapa mare
-  ulei de masline
-  2 lingurite seminte de chimen
-  1 lingurita sare de mare
-  cateva cuiisoare
-  1/2 lingurita nucsoara
-  1 crenguta rozmarin
-  1 pahar de vin

Pulpa de porc o desfaci ca un fluture, in doua, pe lung. Ca si cum i-ai face un buzunar. Pe lung! Nu te duci pana la capat, ca sa nu o tai in doua. O deschizi doar. Intelegi tu :)

Pui deasupra ei o folie de alimente si o bati bine cu ciocanul de carne, pe ambele parti. Ai grija, nu uita sa pui, de fiecare data cand o intorci, folia respectiva. Altfel vei avea ceva de curatat faianta, pereti, stiu eu ce ai tu prin apropierea locului in care aplici corectia convenita bucatii aleia de carne.

Intr-un bol mic pui vreo cateva linguri de ulei de masline. Adugi semintele de chimen si sarea de mare. Amesteci.

Cu uleiul asta frectionezi carnea de porc, bine di tat!, pe ambele parti. Procedezi identic si cu cealalta bucata de carne (nu te mira :P la ingrediente am zis: 2 bucati...). Le lasi la rece pana termini de facut umplutura.

Intr-o tigaie incalzesti usor 3 linguri ulei de masline. Arunci ceapa tocata marunt. O calesti pana devine aurie. Pui peste ciupercile tocate. Nu le blendui, ci doar toaca-le marunt cu un cutit bun. Altfel risti sa le transformi in mazga si cand le pui in ulei... pasta de fac. Not a great job! :P Bun.

Depasind faza, lasi astea pe foc moderat. Presari putintica sare de mare, nucsoara si cateva frunze de rozmarin. Lasi pe foc pana se evaporata apa lasata de ciuperci. Amesteci din cand in cand. Opresti focul si lasi sa se raceasca. Toci marunt patrunjelul verde.

Acum treci la pasul urmator, adica asamblarea.

Iei bucata de carne. Intinzi peste ea o jumatate din compozitia de ciuperci. Pui si jumatate din patrunjelul verde tocat. Rulezi strans si legi bine cu sfoara. Infigi din loc in loc cuiisoarele. Procedezi exact la fel si cu a doua bucata de carne.

Pui rulatele (sau ruladele?!) intr-o cratita potrivita. Le stropesti din belsug cu ulei de masline, arunci peste ele paharul de vin si putintica apa rece, cat sa fie asa cam pana la jumatea lor, strecoari intre ele o crenguta de rozmarin verde (nu e optional, e must have!) si dai la cuptor. Acopera cu folie inainte si lasa asa la foc moderat, 175-180 grade cam jumatate de ora. Scoate folia si intoarce ruladele. Usor, cu grija sa nu te stropesti. Daca ti se pare ca e cam mult lichid, pentru ca mai lasa si carnea asta zeama, scoate cu o lingura.

Baga la cuptor si intoarce-le cam de 2 ori, apoi lasa doar pe o singura parte avand grija sa stropesti cu ulei din cand in cand. Nu stiu exact cand le-am lasat pentru ca eu de obicei le fac acasa uilizand termometrul pentru friptura. Insa, in orice caz, o ora, o ora jumate clar stau acolo. Inteapa-le cu o furculita si daca intra usor fara sa opuna rezistenta, inseamna ca totul e ok.









Scoate si lasa putin la racit pentru a le putea taia perfect. Partea buna la aceasta rulada de porc e ca se pot consuma si reci, a doua zi. Ba chiar mie-mi plac mai mult reci in compania lui Efes.

SPATA DE PORC LA CUPTOR SI CARTOFI CU ROZMARIN









Ingrediente

pentru spata de porc la cuptor:

-  1 bucata de spata de porc, cam de 1,3-1,5 kg
-  3 catei de usturoi
-  legatura de frunze de patrunjel
-  coaja de la o lamaie
-  salvie
-  ulei de masline
-  sare de mare
-  piper macinat

pentru cartofii cu rozmarin:

-  1 kg cartofi mari
-  ulei
-  1-2 catei usturoi
-  rozmarin
-  sare de mare
-  piper macinat

Mod de preparare pentru Spata de porc la cuptor si cartofi cu rozmarin

In primul rand dai foc la cuptor. Nu o lua ad-literam, ca in cazul asta tre' sa suni la 112. Incinge cuptorul la 240 grade sau treapta 9.

Carnea de porc spalata si fara grasime, o tai in doua pe lung pentru a obtine o bucata de carne de aceeași grosime, pe care sa o poti rula mai apoi. Sau cum zice Gordon: ” faci o despiciatura de-a lungul fileului, ca sa se deschida precum aripile unui fluture” .

Pe o parte o crestezi din loc in loc, sub forma de cruce, la intervale de 2-3 cm. Presari usturoiul curatat si pisat pe toata suprafata carni. Apoi presari coaja de lamaie rasa pe razatoarea mica si te apuci serios de masat bucata de carne. Mai pui ca bonus si niste sare de mare si putintel piper proaspat macinat si masezi, masezi, masezi. Vine randul salviei, ori ai frunze proaspat tocate, ori cateva uscate...nu conteaza. Intinzi bine pe toata suprafata carni si pui si o legatura de frunze de patrunjel tocate.

Next, rulezi strans bucata de carne, o legi fedeleș cu niste sfoara (ata de bucatarie :P) si-o mai masezi putintel printre crestaturile alea cu sare de mare, piper si ulei de masline din abundenta. Dupa ce ai batucit-o bine o arunci intr-o tava unșă cu ulei.

O bagi la cuptor 15-20 minute pana se rumeneste si capata o crusta crocanta. Micsorezi focul pana pe la 160-170 grade si lasi acolo pana se coace. Socotesti cam 25 minute pentru fiecare 450 gr de carne sau verifici cu termometrul special de friptura.

Tii friptura la cald ppana in momentul servirii.








O tai felii si o servesti langa niste varza rosie inabusita sau alegi varianta mai barbara: carnea bine facuta taiata felii si niste cartofi cu rozmarin, totul servit direct din tava, taiat la fata locului sub privirile pofticioase ale musafirilor.

Cartofii cu rozmarin se fac simplu de tot. Ii curateti de coaja, ii tai in bucati potrivite si egale ca marime. Intr-o tava de friptura incingi niste ulei de floarea soarelui si arunci acolo cartofii taiati. Ii tii la foc mediu si ii intorci din cand in cand, pana capata o crusta aurie. Apoi presari sare de mare, piper, usturoiul pisat si frunze de rozmarin. Bagi tava la cuptor si lasi cam 40 minute, la foc mediu, intorcadu-i din cand in cand, pana ce devin crocati la exterior si moi si pufosi la interior.

IEPURE IN DAFIN SI CARTOFI LA CUPTOR






Ingrediente

-  4 pulpe de iepure
-  sare si piper proaspat macinat
-  50 ml vin alb demi-dulce
-  ulei de masline
-  un praf de nucsoara
-  amestec Tex-mex
-  mana zdravana de frunze de dafin

* pulpele de iepure le puteti inlocui cu succes cu pulpe de curcan, doar ca fara piele si putin crestate

pentru garnitura:

-  cartofi curatati si taiati felii grosute
-  sare dupa gust
-  putin ulei

Luati pulpele de iepure, spalati-le cu apa rece si apoi puneti-le la fiert intr-o oala cu apa rece si sare. Lasati-le sa de-a cateva clocote si carnea sa devina albicioasa. Scurgeti-le bine de apa in care au fiert. Stropiti o tava pentru friptura cu putin ulei de masline. Randuiti frumos pulpele de iepure.

Stropiti-le cu amestec Tex-Mex (il puteti comanda online de pe site-ul [afaf](#), dand click aici), din belsug, adaugati sare, un praf de nucsoara si apoi frunzele de dafin. Sa acopere bine de tot carnea. Turnati vinul, o cana din zeama in care a fost carnea, acoperiti cu folie de aluminiu si dati la cuptor, la treapta 3. Lasati asa pana incepe a se face, cum se zice. Scoateti apoi folia si lasati pana se rumenesc si carnea devine rozalie, mai invaritati-o

din cand in cand, stropiti cu zeama din tava, avand grija sa nu se arda.

Consumati cu incredere alaturi de cartofiori sau o stransica salata din rosii, castraveciori, dovlecei fasii si toate astea stropite cu ulei de masline si neaparat putintica sare de mare.

Pentru a face garnitura de cartofi: luati cartofii, curatati-i, spalati-i in apa rece, taiati-i felii grosute. Apoi le puneti intr-o oala cu apa rece si puneti la fiert, lasandu-i in clocot fix 6 minute.












Scoateti-i, scurgeti-i bine de apa si aruncatii intr-o tava unsa bine cu ulei.

Sare dupa gust... si la cuptor pana se rumenesc. Mai invaritati in ei, din cand in cand, sa nu se prinda, arda etc.








PUI AROMAT LA CUPTOR CU CIMBRU SI BUSUIOC



Ingrediente

-  un pui de 1.5 kg
-  1 lamaie
-  1 ceapa
-  2 catei de usturoi
-  1 lingurita boia dulce
-  1 lingurita busuioc uscat
-  1 lingurita cimbru
-  1 lingurita sare de mare
-  1/2 lingurita piper
-  2 linguri ulei de masline
-  1/2 cana apa

pentru garnitura:

-  cartofi, cam un kg , daca nu si mai mult
-  3 linguri ulei de masline
-  2 linguri pesmet
-  2 linguri susan
-  1 lingurita sare de mare
-  1 lingurita boia dulce
-  ulei

Reteta este super usoara si mare lucru nu aveti de facut, insa rezultatul e fabulos!

Deci... luati puiul si spalati-l bine de tot in cateva jeturi de apa rece. Lamaia o spalati si o intepati pe alocuri cu varful unei tepuse de frigaruie, cat mai adanc. Ceapa o curatati de coaja si o taiati in doua. N-am inteles de la Poliana daca trebuia sau nu taiata, insa eu am taiat-o in doua bucati si bine am facut pentru ca altfel nu reuseam sa o folosesc intreaga. Frecati cavitatea puiului cu putin sare de mare. Apoi introduceti o jumatate de ceapa, lamaia si cealalta jumatate de ceapa. Pe alocuri, introduceti si usturoiul curatat de coaja. Legati picioarele puiului cu o sfoara sau ata de bucatarie, pentru a sta strans si a se coace frumos si a nu o lua la fuga cand se va vedea aruncat intr-o caldura zapusitoare.

Puneti puiul asa legat fedeles intr-o tava potrivita ca marime, stropiti-l cu ulei de masline si frecati-l bine de tot pe toate partile cu amestecul de condimente pregatit cu cateva minutele inainte... adica intr-un bol ati amestecat

frumusel boia de ardei, sare, busuioc si cimbru. Frecati-l bine de tot, turnati apa rece, acoperiti-l cu o folie si dati-l in cuptorul incins la 190 grade pret de o ora. Dupa care scoateti folia si rumeniti-l pana prinde o culoare atragator de aramie :) cam inca vreo jumatate de ora. Folositi termometrul pentru friptura pentru a fi sigur ca puiul vostru e copt bine si patruns exact atat cat trebuie.

Aveti grija si nu uitati cat sta puiul la rumenit fara folie, sa il mai stropiti din cand in cand cu zeama din tava. Cam atat in ceea ce priveste frumuselul Pui aromat la cuptor cu cimbru si busuioc.

Pentru garnitura am optat tot pentru cea pregatita de Poliana, am zis hai sa fie meniul complet!

Deci cartofii ii curatati de coaja si taiati in felii grosute. Puneti-i la fiert in apa cu sare de mare. Lasati cateva clocote, cam 7 minute. Apoi ii scurgeti de apa, lasati sa iasa tot aburul din ei si sa se zvante bine.

Cand aproape sunt reci ii stropiti cu ulei de masline si ii aruncati intr-un bol in care ati amestecat pesmetul, susanul, sarea de mare si boiaua de ardei dulce. Tavaliti-i bine de tot, pe toate partile, scuturati-i de exces si puneti-i la copt intr-o tava, pe o foaie de copt. Dati foc iute, pe treapta cea mai de sus a cuptorului sau folositi optiunea de grill, daca aveti.

Scoateti si serviti impreuna cu puiul pastrat cald.

PIEPT DE PUI CU SOTE DE GHEBE SI GARNITURA DE OREZ



Ingrediente pentru 4 portii

- 500 gr piept de pui feliat Fragedo Delicat
- 30 gr unt
- sare de mare
- piper proaspat macinat
- paprika
- 50 ml bere neagra
- pentru sote de ghebe
- 200 gr ghebe fierte si scurse de apa
- jumatate de ceapa tocata marunt
- lingura de unt
- rozmarin verde
- 100 ml smantana
- un strop de sare
- pentru orez:
- 300 gr orez
- 50 gr unt
- 1 morcov mic
- ceapa mica tocata marunt
- sare de mare
- cateva linguri de ulei de masline
- piper proaspat macinat
- un pahar de vin alb
- supa de pui sau legume, fierbinte

Incepem prin a prepara orezul. Intr-o cratita puneti untul si incalziti-l putin. Adaugati ceapa tocata marunt si lasati pana ce se inmoaie si devine sticloasa. Puneti morcovul ras pe razatoarea mica, adaugati un strop de sare de mare, uleiul de masline si orezul. Amestecati de cateva ori si lasati pe foc 2 minute. Stingeti totul cu vin si dupa ce s-a evaporat, adaugati supa de pui sau de legume. Potriviti de sare si piper, dupa gust. Lasati la fiert, la foc mic, acoperit cu un capac, pana ce orezul se umfla si e fiert.

In timp ce orezul va fierbe pregatiti pieptul de pui. Folositi piept de pui gata feliat, Fragedo Delicat, pentru preparare rapida a retetei si pentru a avea garantia unei impecabile felii de piept de pui. Astfel economisiti timp si veti obtine, in final, un preparat gustos si atragator.

Feliile de piept de pui le spalati in apa rece dupa care le uscati cu prosoape de hartie absorbanta. Presarati-le, apoi, cu sare de mare, piper proaspat macinat si paprika.

Intr-o tigaie incingeti untul si adaugati feliile de piept de pui. Presarati rozmarin verde tocat si lasati-le la prajit, pe

fiecare parte pana ce carnea devine alba. Intoarceti feliile de piept de pui de 3-4 ori pana se rumenesc usor. Adaugati berea neagra care va conferi puiului o savoare si o fragezime deosebita. Lasati pe foc pana ce scade zeama si feliile de pui devin aurii.

Sote-ul de ghebe (le puteti inlocui cu hribi) se prepara rapid in timp ce orezul e la inabusit, iar puiul incepe a sfarai in tigaie.

Incingeti o lingura de unt, intr-o tigaie, si caliti usor o jumatate de ceapa mica, tocata foarte marunt, Imediat ce s-a inmuiat adaugati ghebele fierte si scurse bine de apa. Presarati un strop de sare si rozmarin proaspat

tocat. Lasati la foc pana apa lasata de ghebe incepe sa se evapore. Adaugati smantana si lasati la foc mic pana ce sosul de ingroasa.

Pe o farfurie montati orezul cu ajutorul unui inel special. Puneti doua felii aurii de piept de pui si asortati totul cu sote-ul de ghebe.

Seriviti cald alaturi de un pahar de vin alb.

CUPRINS

Cuvant inainte.....	2
Cupola de ciocolata	3
Cozonac cu nuca si rahat	5
Nastureii lui Mos Craciun	6
Fursecuri Minispirale	7
Buche de Noel	8
Pelincile Domnului , Turte de Ajun , Julfa.....	9
Fursecuri pentru iarna.....	11
Cornulete cu rahat	12
Crinkles	13
Nuci cu crema de vanilie si cacao	14
Prajitura Alba ca zapada.....	15
Prajitura Chinezeasca	16
Prajitura Sah -Mat	17
Prajitura cu migdale si spuma de lapte condensat	19
Parfe de ciocolata si cafea	21
Mocha Souffle	23
Turta dulce glazurata	24
Saratele	26
Salata Boeuf cu piept de pui.....	27
Salata cu paine de porumb si ardei iute.....	28
Drob in aluat.....	30
Crema de branza si somon fume	31
Rulada de porc cu ciuperci	32
Spata de porc la cuptor si cartofi cu rozmarin.....	34
Iepure in dafin si cartofi la cuptor	36
Pui aromat la cuptor cu cimbru si busuioc	37
Piept de pui cu sote de ghebe si garnitura de orez.....	39

