



Prăjituri și torturi pentru sărbători



Cuprins



03 Prăjitură cu frișcă, ciocolată și afine din afinată

05 Prăjitură cu foi de turtă dulce și cremă de unt

07 Prăjitură cu pișcoturi de şampanie și fructe tropicale

09 Mascote de ciocolată cu spumă de zmeură

11 Ruladă cu frișcă și cremă de ciocolată

13 Tort cu blat de turtă dulce și cremă de brânză

15 Tort de ciocolată cu whiskey

17 Tort cu cremă de mere coapte și scorțisoară



Prăjitură cu frișcă, ciocolată și afine din afinată

Ingrediente

blatul - tavă de 30x25 cm

5 ouă
5 linguri de zahăr
4 linguri de făină
1 lingură de cacao
 $\frac{1}{2}$ linguriță de pudră de vanilie
3 linguri de afine din afinată+1
lingură de făină
un praf de sare

sirop
250 ml de apă
100 g zahăr
2 linguri de afinată (sau coniac,
lichior, rom)

topping
100 g ciocolată
1 lingură de ulei
400 ml smântână pentru frișcă
60 g zahăr pudră
3 linguri de afine din afinată

topping

100 g ciocolată
1 lingură de ulei
400 ml smântână pentru frișcă
60 g zahăr pudră
3 linguri de afine din afinată

NOTĂ

Dacă nu aveți afine din afinată,
le puteți înlocui cu orice alte
fructe uscate sau confiate.

Mod de preparare

blatul

Pentru blat procedați ca pentru
un pandispan clasic: bateți
albușurile cu un praf de sare,
adăugați zahărul și mixați din
nou, apoi gălbenușurile, iar la
final încorporați făina cernută
împreună cu pudra de cacao
neagră. Adăugați și afinele
amestecate cu o lingură de faină.
Coaceți aprox. 40 de minute la 180
de grade. Am detaliat modul de
preparare la [rețeta de blat de tort
cu cacao \(click pe link\)](#).

Lăsați blatul să se răcească.

siropul

Puneți la fierăt 250 ml de apă și 100 g zahăr, până când zahărul este complet dizolvat, iar siropul începe să se lege. După ce siropul se răcește adăugați afinata.

topping

Îndreptați marginile blatului, apoi tăiați formele dorite și însiropați generos cu siropul pregătit mai sus. Topiți ciocolata la bain marie, apoi adăugați o linguriță de ulei și omogenizați.

Turnați ciocolata topită peste blat, lăsând-o să curgă puțin și pe margini.

Dați prăjiturile la rece să se întărească glazura.

Între timp faceți frișca din 400 ml de smântână și 60 g zahăr pudră.

Când frișca e bine băută, adăugați afinele foarte bine scurse de lichid și amestecați ușor.

Decorați prăjiturile cu frișcă și ciocolată topită.





Prăjitură cu foi de turtă dulce și cremă de unt

Ingrediente

foi de turtă dulce (6 bucăți)

- 600 g făină
- 2 ouă
- 100 ml lapte
- 4 linguri de miere lichidă
- 150 g zahăr
- 2 lingurițe rase de bicarbonat
- 50 g unt
- un praf de sare
- 1 linguriță rasă de scorțișoară
- $\frac{1}{2}$ linguriță pudră de ghimbir

crema de unt

- 200 ml lapte
- 2 ouă
- 300 g zahăr
- 500 g unt
- 1 linguriță de pudră de vanilie

Mod de preparare

Foile (6 bucăți)

Mierea, untul, zahărul și sarea se pun într-o crăticioară la foc mic până când untul se topește iar zahărul este complet dizolvat.

Se lasă compozitia să se răcească.

Se adaugă ouăle bătute, laptele, făina cernută, bicarbonatul și mirodeniile.

Se frământă un aluat omogen și compact care se împarte în 6 părți egale.

Se aprinde cuptorul la 180 de grade.

Cât timp lucrăm foile, se ține aluatul la cald (pe calorifer, sau într-o crătiță la bain marie), altfel untul și mierea se întăresc, iar aluatul va fi greu de întins.

Se decupează o hârtie de copt de mărime cu 2-3 cm mai mare decât tava de la aragaz.

Se întinde cu sucitorul peste hârtia de copt o foaie de aluat de forma și mărimea tăvii.

Ajutându-ne de hârtia de copt, tragem foaia peste dosul tăvii.

Se întind și se coc foile pe rând, câte 10 minute fiecare, apoi se lasă să se răcească.

crema de unt

Într-o crăticioară cu fund dublu se bat ouăle cu zahărul, apoi se adaugă laptele și se pun împreună la fier la foc potrivit amestecând continuu să nu se lipească de fundul vasului. Veți simți la mâna când crema s-a îngroșat suficient. Dați cratița deoparte, acoperiți crema cu o bucată de folie alimentară ca să nu facă pojghiță deasupra și lăsați-o să se răcească foarte bine.

Se adaugă pudra de vanilie și untul moale, la temperatura camerei în crema rece și se mixează de câteva ori până se obține o cremă omogenă și mătăsoasă.

Se umplu foile de turtă dulce cu această cremă presând ușor după fiecare ca să facă priză și să se lipească bine crema.

Se aşează prăjitura pe dosul tăvii de la aragaz, iar deasupra se pune o altă tavă sau un fund de lemn, peste care aşezăm o greutate, de exemplu câteva cărți mai groase.

Lăsăm prăjitura la presat cel puțin 6 ore sau de pe o zi pe alta.

Îndreptăm marginile și tăiem prăjitura romburi sau dreptunghiuri după dorință.

Dacă vă place, o puteți servi pudrată cu zahăr vanilat.





Prăjitură cu pișcoturi de șampanie și fructe tropicale

Ingrediente

- 24 fursecuri de șampanie
- 600 ml smântână pentru frișcă (30-35% grăsime)
- 2-3 lingurițe de rom (sau coniac)
- 180 g ciocolată neagră
- 150 g brânză ricotta
- 40 g zahăr pudră
- 2 lingurițe extract de vanilie
- 1 cutie de compot de fructe tropicale
- frunzulițe de mentă pentru decor

Mod de preparare

Punem 400 ml de smântână pentru frișcă la încălzit. Când începe să fierbă stingem focul și turnăm ciocolata măruntită cu un cuțit. Lăsăm ciocolata timp de 10 minute să se topească, apoi amestecăm cu un tel de mână să omogenizăm compozitia. Dăm crema la rece pentru cel puțin 6 ore.

Adăugăm romul și mixăm crema de ciocolată timp de 5 minute până devine fină și aerată.

Batem restul de smântână (200 ml) cu zahărul vanilat și o transformăm în frișcă. Amestecăm frișca cu ricotta și 1 linguriță de extract de vanilie, apoi adăugăm 2-3 linguri de fructe din compot scurse de lichid și tăiate mărunt.

Tapetăm o formă mică de chec cu folie alimentară.

Scurgem fructele din compot, iar în lichidul rămas adăugăm o linguriță de extract de vanilie.

Trecem 6 fursecuri timp de o secundă prin compot, apoi le aşezăm pe fundul formei de chec.

Peste ele punem jumătate din crema de ciocolată, apoi încă un strat de fursecuri trecute prin compot.

Dăm deoparte 2-3 linguri de cremă ricotta, iar restul o punem peste pișcoturi.

Continuăm cu un alt strat de pișcoturi, din nou ciocolată și din nou pișcoturi. Lăsăm prăjitura la rece 2-3 ore, apoi o răsturnăm pe un platou potrivit.

Decorăm cu crema păstrată deoparte, iar peste cremă punem fructele din compot și frunze proaspete de mentă.





Mascote de ciocolată cu spumă de zmeură

Ingrediente pentru 6 bucăți

- 100 g ciocolată cu lapte
- 100 g ciocolată albă
- 100 g zmeură
- 60 g zahăr pudră (cam 2 linguri rase)
- 30 g zahăr tos (1 lingură)
- 200 ml smântână pentru frișcă (min 32% grăsime)
- picături de ciocolată (optional)
- 5 g gelatină
- 50 ml de apă (pt hidratat gelatină)

Mod de preparare

Facem un piure din 100 g de zmeură și 30 g de zahăr. Îl lăsăm să dea câteva clocote cât să se lege puțin. Strecurăm printr-o sită trei sferturi din piure-ul obținut, restul îl dăm deoparte.

Topim ciocolata cu lapte la bain marie. Cu o pensulă îmbrăcăm cu ciocolată topită pereții și fundul a 4 forme de silicon pentru briose. Dăm formele la congelator pentru 2-3 minute, apoi le mai pensulăm o dată și le dăm din nou la rece.

Punem gelatină la hidratat în 50 ml de apă rece, apoi o încălzim puțin la bain marie cu grijă să nu fierbă. O lăsăm să se răcorească.

Batem smântână cu 60 g de zahăr pudră până devine fermă, apoi o amestecăm cu piureul de zmeură, gelatina răcită și cu 2-3 linguri de picături de ciocolată. Scoatem mascotele de ciocolată din formele de silicon și le umplem pe jumătate cu spuma de zmeură. Punem din loc în loc piure-ul de zmeură rămas nestrecurat. Alegeti bucatele de zmeură mai întregi.

Completăm cu spuma de zmeură până aproape umplem formele. Trebuie să lăsăm 2-3 mm loc pentru capacul mascotelor.

Dăm formele la rece cât timp topim ciocolata albă la bain marie.

Turnăm ciocolata albă peste spuma de zmeură, formând astfel un capac care sigilează mascotele.

Se lasă mascotele într-un loc răcoros până se întărește ciocolata albă.

Mascotele se păstrează la rece, dar se scot la temperatura camerei cu 1-2 ore înainte de servire, altfel ciocolata va fi prea tare și casantă.

Notă

Nu folosiți ciocolată de menaj pentru că nu se va întări frumos. Cumpărați ciocolată de bună calitate, cu conținut mare de unt de cacao!





Ruladă cu frișcă și cremă de ciocolată

Ingrediente

blatul

6 ouă
2 linguri de ulei
6 linguri de zahăr
6 linguri de făină
 $\frac{1}{2}$ linguriță pudră de vanilie
(sau semințele unei păstăi)
un praf de sare

crema

400 ml de smântână pentru
frișcă (35% grăsime)
270 g ciocolată neagră (55%
cacao)
50 g zahăr
20 ml rom (sau coniac,
whisky, esență de rom, etc)
50 g miez de nucă mărunțit

decor

400 ml de smântână pentru
frișcă (35% grăsime)
80 g zahăr pudră
firicele de ciocolată sau
ciocolată rasă

optional - brăduți de ciocolată

30 g ciocolată topită
fulgi de cocos



Mod de preparare

blatul

Aprindem cuptorul la 180 de grade și punem hârtie de copt în tava de la aragaz.

Batem albușurile împreună cu un praf de sare, până când devin spumă fermă și nu mai cad de pe teluri.

Adăugăm zahărul și mixăm până când acesta este dizolvat și albușurile se întăresc din nou.

Adăugăm gălbenușurile, uleiul și pudra de vanilie și mixăm scurt, doar cât să omogenizăm compozitia.

Încorporăm faina amestecând de jos în sus cu o spatulă, cât mai încet ca să nu scoatem aerul înglobat în spuma de albușuri.

Întindem uniform compozitia în tavă și coacem timp de 12-15 minute, până când blatul devine auriu și începe să se desprindă de margini. Nu trebuie să se rumenească, ci doar să fie auriu și să treacă testul cu scobitoarea. Scoatem tava din cuptor, lăsăm blatul să se răcorească câteva minute, îl desprindem cu grijă de hârtia de copt folosind o spatulă sau o paletă mai lată, apoi îl rulăm ajutându-ne de hârtia de copt și îl lăsăm aşa rulat până se răcește de tot și poate fi umplut. Între timp, noi ne ocupăm de cremă.

crema

optional - brăduți de ciocolată Se măruntește ciocolata cu un cuțit.

Se pune smântâna la încălzit împreună cu zahărul. Când e fierbinte (dar atenție, nu trebuie să fierbă!!) se dă deoparte și imediat se adaugă ciocolata mărunțită. Nu se amestecă, se lasă să se topească încet în contact cu smântâna fierbinte. În 10-15 minute ar trebui să fie gata. Amestecați cu telul să se omogenizeze crema și verificați dacă toată ciocolata este topită.

Când amestecul de smântâna și ciocolată s-a răcit, adăugați romul, amestecați, apoi dați cratița la frigider pentru cel puțin 4 ore, sau de seara până dimineață.

Scoateți crema de la frigider și începeți să o bateți cu mixerul. Veti vedea că se întărește frumos și aproape că își dublează volumul.

Adăugați nucile mărunțite cu cuțitul și omogenizați crema.

asamblare și decor

Desfaceți blatul rulat și îl umpleți cu crema pregătită mai sus. Rulați din nou și asezați prăjitura pe un platou.

Bateți smântâna cu zahărul pudră până obțineți o frișcă fermă care nu cade de pe teluri.

Cu ajutorul unui poș și al unui dui stelat decorați rulada cu frișcă aşa cum vă place.

Presărați firicele de ciocolată sau ciocolată rasă.

optional - brăduți de ciocolată

Topiți ciocolata la bain marie sau la microunde, apoi o punete într-un poș cu dui subțire sau într-o pungă de plastic pe care o întepăti cu vârful unui cuțit.

Cât ciocolata e încă moale, desenați brăduții cât de frumos vă pricepeți.

Asezați o scobitoare în loc de tulpină, pe care o veți înginge în stratul de frișcă.

Cât ciocolata e încă moale presărați câțiva fulgi de nucă de cocos pentru ca brăduții să pară ninși cu zăpadă.

Păstrați rulada la rece și feliați-o cu un cuțit cu lama subțire și bine ascuțită.



Tort cu blat de turtă dulce și cremă de brânză

Ingrediente

blatul - două forme de 18 cm

200 ml de ulei
120 g zahăr alb
100 g miere lichidă
3 ouă
280 g făină
50 g cacao neagră
1 linguriță de bicarbonat
1 plic de praf de copt
un praf de sare
2 linguri mix de condimente pentru turtă dulce (scorțișoară, nucșoară, ghimbir, anason stelat, piper roșu, coriandru, cuișoare, ienibahar, etc.)

crema

400 g cremă de brânză Philadelphia
600 g smântână pentru frișcă cu 32% grăsime
100 g zahăr pudră
1 linguriță pudră de vanilie
2 lingurițe coajă rasă de lămâie zeama de la $\frac{1}{2}$ lămâie mică

decor

figurine din turtă dulce (vezi rețeta aici)



Mod de preparare

blaturile

Aprindeți cuptorul la 180 de grade și puneți hârtie de copt în forme, sau le ungeți cu ulei și le tapetați cu făină. Dacă nu aveți 2 forme identice va trebui să coaceți separat cele 2 blaturi.

Bateți cu mixerul cele 3 ouă, împreună cu zahărul, mierea și uleiul până când ouăle se albesc și compoziția își mărește volumul.

Turnați apoi toate componentele solide: făina, pudra de cacao, sarea, praful de copt, bicarbonatul și condimentele pentru turtă dulce în proporțiile dorite.

Repartizați compoziția în mod egal în cele două forme și dați blaturile la cuptor pentru 30-40 de minute. Faceți testul cu scobitoarea ca să vă asigurați că sunt coapte și în interior.

Lăsați blaturile să se răcească foarte bine (eventual de pe o zi pe alta) înainte de a le felia.

crema

Bateți smântâna până obțineți o frișcă fermă și frumos aerată. În caz de nevoie, am explicat aici [cum se face frișcă naturală din smântână](#) ([click pe link](#)).

Amestecați brânza cu frișca, zahărul pudră și aromele până obțineți o cremă omogenă. La final încorporați și sucul de lămâie.

asamblare și decor

Feliați blaturile în jumătate pe orizontală. Veți avea acum 4 blaturi de tort.

Împărțiți crema în 5 părți egale. Așezați primul blat pe un platou potrivit ca mărime, apoi un strat de cremă și tot aşa până la ultimul blat. Cu crema rămasă îmbrăcați tortul pe exterior.

Așezați de jur împrejurul tortului figurine de turtă dulce decorate cu glazură de zahăr pe care le lipiți folosind puțină cremă.

Lăsați tortul la rece cel puțin 4 ore înainte de servire.





Tort de ciocolată cu whiskey

Ingrediente

blatul - pentru o formă de 18 cm

125 g făină
2 ouă
75 g unt
75 g ciocolată
100 g zahăr (am folosit zahăr vanilat)
100 g iaurt
 $\frac{1}{2}$ linguriță de praf de copt
 $\frac{1}{4}$ linguriță de bicarbonat
un praf de sare

sirop

200 ml apă
100 g zahăr
3 linguri de cremă de whiskey

crema

200 ml smântână pentru frișcă (min. 32% grăsime)
250 g de ciocolată neagră (am folosit Nestle)
250 g mascarpone (la temperatura camerei)
60 g zahăr pudră
1 praf de sare
3-4 linguri de cremă de whiskey

decor

un praf de cacao neagră
bomboane/trufe de ciocolată



Mod de preparare

blatul

Aprindem cuptorul la 180 de grade și punem hârtie de copt într-o formă de tort cu diametrul de 18 cm. Topim untul împreună cu ciocolata la foc foarte mic, amestecând din când în când. Lăsăm amestecul să se răcească.

Batem ouăle împreună cu zahărul vanilat, adăugăm iaurtul și ciocolata topită, apoi turnăm componentele uscate: făina, bicarbonatul, praful de copt și sarea. Omogenizăm și turnăm în forma de tort.

Coacem blatul 30 de minute, apoi îl scoatem din cuptor și îl lăsăm să se răcească foarte bine. Îl tăiem în 3 straturi egale pe orizontală.

siropul

Fierbem apa și zahărul până când siropul începe să se lege. Lăsăm la răcit și adăugăm crema de whiskey.

crema

Aducem smântâna pentru frișcă până aproape de temperatura de fierbere.

Adăugăm ciocolata mărunțită și amestecăm până când este complet și uniform dizolvată, apoi lăsăm la rece pentru cel puțin 2 ore. După cele două ore mixăm foarte bine crema până devine spumoasă.

Mixăm brânza mascarpone cu zahărul pudră, adăugăm crema de whiskey, omogenizăm și o încorporăm puțin câte puțin în crema de ciocolată pregătită mai sus.

asamblare și decor

Așezăm primul blat pe platou și îl însiropăm cu $\frac{1}{2}$ din cantitatea de sirop. Punem cu un pos $\frac{1}{4}$ din cantitatea de cremă. Procedăm la fel cu al doilea și al treilea blat.

Faceți câteva aveline din cremă pe suprafața tortului, pudrați cu cacao neagră și decorați din loc în loc cu bomboane sau trufe de ciocolată.

Notă:

Blatul pe care l-am folosit la acest tort este deja ușor umed, aşa că nu exagerați cu însiroparea lui. Rolul siropului este mai degrabă de a da și blatului aromă de whiskey, decât de a-l umezi.





Tort cu cremă de mere coapte și scorțișoară

Ingrediente

formă cu inel detașabil de 18 cm

blatul

- 2 ouă
- 50 g unt topit și răcit
- 60 g zahăr
- 80 g faină
- $\frac{1}{2}$ linguriță pudră de vanilie
- $\frac{1}{2}$ linguriță praf de copt
- un praf de sare

cremă de mere coapte

- 3 mere mari, coapte
- 150 g zahăr pudră
- 100 ml lapte rece (sau apă)
- 250 g mascarpone
- 1 linguriță de scorțișoară pudră
- 10 g gelatină

decor

- 100 g ciocolată albă
- 1 lingură de ulei
- 50 g fulgi de migdale
- 150 ml smântână pentru frișcă
- 30 g zahăr pudră

Notă

Eu am copt merele la microunde, după ce în prealabil le-am întepat de câteva ori cu lama unui cuțit ca să nu explodeze în cuptor. În nici 10 minute au fost gata. E mai simplu să le curățați de coajă și cotoare înainte de a le coace, dar trebuie să știți că sunt mai gustoase și mai aromate dacă le coaceți întregi, în coajă și mai ales coapte pe îndelete la cuptor. Depinde cât timp aveți la dispoziție.

Mod de preparare

blatul

Aprindem cuptorul la 180 de grade și pregătim o forma de tort de 18 cm cu inel detașabil.

Mixăm ouăle cu zahărul timp de 5-7 minute până își triplează volumul.

Adăugăm untul topit și răcit și pudrade vanilie, apoi încorporăm făina cernută împreună cu sarea și praful de copt.

Turnăm compoziția în forma pregătită.

Coacem aproximativ 15 minute, până când blatul devine ferm și trece testul scobitorii. Nu trebuie să se rumenească, ci trebuie să rămână deschis la culoare, galben luminos.

Lăsăm blatul să se răcească complet, apoi îl tăiem în două straturi orizontale.

Așezăm unul din blaturile rezultate pe un platou și montăm inelul de tort în jurul lui.

cremă de mere coapte

Coacem merele întregi, apoi le lăsăm la răcit.

Alegem pulpa merelor și o pasăm puțin la blender pentru a obține un piure fin și cremos.

Amestecăm piureul de mere coapte cu mascarpone, zahărul pudră și scorțișoara. Omogenizăm.

Punem gelatina la hidratat în 100 ml de lapte rece, apoi o încălzim la bain marie până se dizolvă complet.

Atenție, nu trebuie să fierbă!

Încorporăm gelatina în compoziția de mere și mascarpone.

Turnăm crema de mere coapte peste blatul de tort și dăm forma la rece pentru 10-15 minute. Trebuie să se închege puțin înainte de a pune al doilea blat, altfel acesta s-ar scufunda în compozitia lichidă.

Scoatem forma din frigider și montăm blatul superior peste cremă presând foarte ușor pentru ca acesta să facă priză cu crema.

Lăsăm tortul la rece cel puțin 4 ore sau de seara până dimineață.

decor

Topim ciocolata albă împreună cu o lingură de ulei la bain marie și cât e încă caldă și fluidă o turnăm în jurul tortului, lăsând să curgă și pe margini.

Punem fulgii de migdale într-o tigaie antiaderentă și îi călim 1-2 minute până devin rumeni și crocanți.

Întindem un strat subțire de frișcă pe mijlocul tortului, apoi presărăm fulgii de migdale. În acest fel, când vom felia tortul, vor rămâne lipiți la locul lor, măcar o parte din ei. Batem smântâna împreună cu zahărul pudră până obținem o frișcă fermă care nu cade de pe teluri.

Cu ajutorul unui poș decorăm tortul cu aveline de frișcă de jur împrejur sau după inspirația fiecăruia.



Vino pe blog! Vei găsi multe alte rețete delicioase și ușor de preparat.

www.bucate-aromate.ro



Ținem legătura! Ne găsești și în rețelele sociale!

