

1 Cosmopolitan

Ingrediente

- ♦ 4 măsuri de vodcă ♦ 1 măsură lichior Cointreau ♦ 1 măsură suc proaspăt de lămâie verde ♦ 2 măsuri suc de afine ♦ 10 cuburi de gheață

Preparare

- 1 Într-un shaker cu gheață pui toate ingredientele și amesteci foarte bine.
- 2 Torni într-un pahar special pe care îl decorezi cu o felie de lămâie verde.

2 Mix de castravete

Ingrediente

- ♦ 2 părți vodcă ♦ ½ parte sirop ♦ ¼ castravete ♦ gheață

Preparare

- 1 Într-un bol sfărâmi câteva felii de castravete cu 2-3 cuburi de gheață.
- 2 Într-un shaker pui amestecul de mai sus, vodca și siropul și amesteci bine.
- 3 Torni cocktailul într-un pahar special, răcit dinainte și decorezi cu felii de castravete.



3 Cocktail Bacardi

Ingrediente

- ♦ 9 părți rom Bacardi alb ♦ 4 părți suc de lămâie
- ♦ 1 parte sirop de rodie

Preparare

Într-un shaker pui 2 cuburi de gheață și torni ingredientele lichide. Agiți bine și torni în paharul răcit de cocktail. Îl servești înainte de masă.

Sfat. Bacardi este unul dintre cocktailurile alese de Asociația Internațională a Barmanilor pentru competițiile mondiale și se presupune că orice barman îl poate prepara.

Gusturi
noi

Preparare: 20 min.
Coacere: 20 min.

Dificultate:
medie



Din Ungaria... Tort Dobos

Ingrediente

Pentru blat: ♦ 6 ouă
♦ 150 g zahăr ♦ 150 g făină
♦ 1 pliculeț zahăr vanilinat
♦ 40 g unt
Pentru cremă: ♦ 4 ouă
♦ 150 g zahăr ♦ 40 g cacao
♦ 250 g unt
Pentru glazură:
♦ 75 g zahăr

Preparare

1 Freci zahărul și zahărul vanilat cu gălbenușurile până devin o cremă spumoasă. Adaugi treptat făina și după ce se încorporează complet, adaugi albușurile bătute spumă. Coci pe rând din această compoziție 6-7 blaturi foarte subțiri pe fundul formei de

tort unsă cu unt și tapetată cu făină.

2 Pentru cremă freci zahărul cu untul până devine spumos, adaugi gălbenușurile unul câte unul, iar la sfârșit pui și cacaoa. Ungi foile cu această cremă și le așezi una peste alta în afură de ultima foaie.

3 Caramelizezi ușor zahărul pentru glazură și-l torni peste ultima foaie de tort având grijă să acoperi toată suprafața. Trasezi cu cuțitul feliele de tort pe suprafața caramelului și apoi așezi foaia peste celelalte. Lăși la rece până în momentul servirii când le presari cu cacao și nuci mărunțite.

Te invităm să ne însoțești
la o dulce călătorie
culinară prin Europa!

Dulciuri fără frontiere

Din Spania... *Nuga cu alune și nuci*

Ingrediente

- ♦ 5 albușuri ♦ 250 g miere de albine
- ♦ 250 g zahăr ♦ zeama de la ½ lămâie
- ♦ 1 pliculeț cu zahăr vanilinat
- ♦ 100 g alune (de pădure sau arahide)
- ♦ 250 g nuci

Preparare

1 Mixezi bine albușurile cu mierea și zahărul până când compoziția devine spumoasă și se dublează. Adaugi trep-

tat zeama de lămâie și zahărul vanilinat, continuând să mixezi, apoi așezi vasul la bain-marie și bați în continuare, aproximativ 20 de minute, până când compoziția se desprinde de pereții vasului.

2 Pui alunele și nucile, amesteci ușor ca să fie bine cuprinse în crema de nuga și răstorni pe o tavă unsă cu un pic de ulei, nivelând în strat subțire, cu un cuțit înmuiat în apă. O tai bucăți după ce se răcește complet. Poți așeza compoziția de nuga și între două foi de napolitane.

Preparare: 20 min.
Coacere: 20 min.

Dificultate:
medie

Din Italia...

Panettone

Ingrediente

- ♦ 250 g unt ♦ 200 g zahăr
- ♦ 1 pliculeț zahăr vanilinat ♦ 4 ouă ♦ 1 păhărel cu rom ♦ 1 praf de sare
- ♦ 500 g făină ♦ 1 plic praf de copt ♦ 125 ml lapte
- ♦ 200 g stafide
- ♦ 150 g fructe confiate

Preparare

1 Freci untul spumă, adăugând treptat zahărul, zahărul vanilinat, ouăle, pe rând, romul și sarea. Adaugi alternativ făina cernută cu praful de copt și laptele rece.

2 Amesteci totul bine până când aluatul se desprinde de pereții vasului. Pui și stafidele și fructele confiate tăiate cubulețe, apoi torni compoziția în forma unsă cu unt, tapetată cu făină și coci la foc potrivit, aproximativ 60 de minute. Scoți prăjitura din formă numai după ce s-a răcit complet.

Preparare: 30 min.
Coacere: 60 min.

Dificultate:
medie

Pentru
colindători

Deschide ușa, creștine, și primește
colindătorii cu bunătați anume făcute să
dea farmec Sărbătorilor de iarnă!



Dulciuri pentru mici și mari

Prăjiturile de Crăciun

Ingrediente

♦ 350 g făină ♦ 75 g miere ♦ 175 g zahăr ♦ 50 g unt
♦ 1 ou ♦ 1 linguriță praf de copt ♦ 1 linguriță scorțișoară ♦ 1 lingură zeamă de lămâie ♦ ½ linguriță sare
♦ 100 g gem ♦ zahăr pudră

Preparare

1 Cerni făina și o amesteci cu praful de copt. Pe baie de aburi amesteci untul cu mierea și zahărul până se topește zahărul și torni acest amestec peste făină. Pui oul, scorțișoara și zeama de lămâie și frământă aluatul. Îl întinzi într-o foaie de maximum 3 cm grosime.

2 Decupezi forme și, la jumătate dintre fursecurile tăiate le mai decupezi încă o dată mijlocul. Le așezi într-o tavă tapetată cu hârtie și le dai la copt. Le scoți, le lași să se răcească și peste cele nedecupate întinzi un strat fin de gem și le acoperi cu cele decupate la mijloc. Le presari din abundență cu zahăr pudră.



Preparare: 30 min.
Coacere: 30 min.

Dificultate:
mediu



Fursecuri cu bombonele

Ingrediente

♦ 250 g zahăr pudră ♦ 1 linguriță scorțișoară
♦ 350 g alune ♦ 3 albușuri ♦ bombonele colorate

Preparare

1 Bați albușurile spumă cu sare și după ce s-au întărit adaugi zahărul în ploaie. Oprești o ceașcă din această compoziție, iar în restul pui alunele măcinate și scorțișoara. În tava cuptorului întinzi o foaie de celofan și torni compoziția netezind-o. Dai la frigider pentru un sfert de oră. Din aluatul întărit decupezi forme de stelute sau bră-

duți și le așezi în altă tavă unsă cu unt și tapetată cu hârtie de pergament.

2 După ce le-ai decupat și le-ai așezat pe toate în tavă le decorezi cu albușul oprit, astfel: pui albușul într-o pungă pe care o tai puțin într-un colț și torni în fir subțire deasupra fiecărui fursec. Le dai la copt pentru 30 de minute și după ce le-ai scos din cuptor, cât sunt calde, pe fiecare fursec pui câte o bombonică.

Preparare: 40 min.
Coacere: 30 min.

Dificultate:
mediu

Fursecuri glazurate cu alune

Ingrediente

- 250 g unt nesărat • 500 g făină • 125 g zahăr
- 250 g alune • zahăr vanilat • un praf de sare
- 200 g ciocolată de menaj

Preparare

1 Frezi untul cu zahărul până ce s-a topit zahărul. Adaugi făina, alunele, vanilia și sarea și amesteci până ce totul este omogenizat. Dai coca la frigider pentru 1 oră.

2 Pe o suprafață presărată cu făină, întinzi aluatul într-o foaie nu foarte groasă, de circa 1 cm. Tai rondele cu ajutorul unui pahar pe care îl treci prin făină. Tapetezi cu hârtie de copt tava cuptorului, pui fursecurile și le dai la cuptor pentru 25-30 de minute până devin maronii.

3 Topești ciocolata și o torni apoi pe fiecare fursec. Decorezi cu alune tăiate.

Preparare: 90 min.
Coacere: 30 min.

Dificultate:
ușor

Pentru
colindători

Paleuri cu stafide

Ingrediente

♦ 3 ouă ♦ 300 g zahăr ♦ 300 g
margarină ♦ 300 g făină
♦ 100 g stafide ♦ 1 pliculeț cu zahăr
vanilinat ♦ esență de rom

Preparare

1 Freci zahărul cu margarina până devine cremos, adaugi ouăle, unul câte unul, zahărul vanilinat, esența de rom și amesteci în continuare. Adaugi stafidele, care au fost înmuiate în prealabil în apă caldă, iar la sfârșit, pui făina. Amesteci totul foarte bine, până se formează un aluat potrivit de moale.

2 Pe o tavă unsă cu unt pui grămăjoare cu lingurița, având grijă să păstrezi distan-

ța între ele, deoarece în timpul coptului, paleurile se lătesc.

3 Le dai la copt în cuptorul deja încălzit și sunt gata când se rumenesc ușor pe margine. Le scoți din tavă fierbinți cu ajutorul unui cuțit.

Preparare: 20 min.
Coacere: 25 min.

Dificultate:
ușor

Preparare: 50 min.
Coacere: 35 min.

Dificultate:
medie



Melcisori cu nuci

Ingrediente

- 100 g zahăr
- 3 gălbenușuri
- 150 g unt • 250 g făină
- 50 g nuci măcinate
- coajă rasă de lămâie
- 2 linguri rom
- 1 vârf cuțit sare
- zahăr pudră vanilinat



Preparare

1 Freci zahărul cu untul până devine spumos, adaugi gălbenușurile, pe rând, coaja de lămâie rasă, romul, sarea, apoi nucile și făina.

2 Frământă un aluat potrivit de tare, pe care îl lași 30 de minute la rece. Modelezi suluri, de grosimea unui creion, lungi de 15 cm, cărora le dai forma literei „S”.

3 Le așezi în tava unsă cu unt și tapetată cu făină și le coci la temperatură potrivită, timp de 35 de minute.

Biscuiți sprîtați cu mac

Ingrediente

- 300 g zahăr • 3 ouă • 300 g unt
- 1 pahar de lapte • ½ pachet praf de copt • 2 pliculețe zahăr vanilinat • coajă de lămâie rasă • făină cât cuprinde
- 1 praf de sare

Preparare

1 Freci spumă untul cu ouăle și zahărul, adaugi coaja de lămâie, sarea, zahărul vanilinat. Frământă bine adăugând, alternativ și treptat, laptele și făina cernută cu praful de copt, până vei obține un aluat mai tare. Acoperi cu o folie de plastic și lași la rece, în frigider 30 de minute.

2 Din acest aluat modelezi cu ajutorul aparatului de sprîtat, atașat la mașina de tocat, biscuiți de forma dorită, pe care îi presari cu semințe de mac. Îi coci în tava unsă cu unt și tapetată cu făină, la foc potrivit, 20 de minute, având grijă să nu se rumenească prea tare deoarece își pierd frăgezimea.

Preparare: 30 min.
Coacere: 20 min.

Dificultate:
medie



Minitarte cu nuci

Ingrediente

Pentru aluat:

- ♦ 200 g făină
- ♦ 100 g unt ♦ 90 g zahăr
- ♦ 3 gălbenușuri
- ♦ puțină sare
- ♦ coajă de lămâie
- ♦ zahăr pudră

Pentru cremă:

- ♦ 200 g nuci sfărâmate
- ♦ 150 g zahăr ♦ 50 g unt

Preparare

1 Într-un castron mare, amesteci făina cu untul tăiat bucățele. Adaugi, pe rând, zahărul, sarea, gălbenușurile și coaja de lămâie rasă. Lași aluatul în frigider timp de 1 oră.

2 Pui aluatul în forme mici de tartă și le dai la cuptor pentru 35 de minute. Între timp, prepari crema de nuci.

Freci zahărul cu untul până devine spumos, adaugi nucile și le amesteci bine.

3 După ce tartele s-au răcit, le umpli cu crema de nuci și le decorezi cu miez de nucă rumenit în cuptor. Le servești presărate cu zahăr tos pe cremă și zahăr pudră pe aluat.

Preparare: 70 min.
Coacere: 35 min.

Dificultate:
medie



Preparare: 25 min.
Coacere: 45 min.

Dificultate:
medie



Steluțe decorative

Ingrediente

♦ 300 g făină ♦ 250 g zahăr ♦ 5 ouă ♦ 4 linguri miere de albine ♦ 5 linguri ulei de măsline ♦ 1 linguriță praf de copt ♦ 100 g nuci măcinate ♦ 1 linguriță pudră de scorțișoară ♦ 1 vârf cuțit pudră de cuișoare ♦ coaja rasă de la o lămâie ♦ esență de vanilie ♦ zahăr pudră pentru glazură

Preparare

1 Caramelizezi 3 linguri de zahăr, adaugi o ceașcă de apă și fierbi până se topește complet caramelul. Lași la răcit. Separat, bați gălbenușurile cu restul de zahăr până se albesc, apoi adaugi treptat sosul caramel răcit, uleiul și făina amestecată cu praful de copt.

2 Pui mierea la încălzit într-o cratiță, iei de pe foc și adaugi praful de copt, toate aromele și compoziția de gălbenușuri. La sfârșit, adaugi albușurile bătute spumă tare, având grijă să fie amestecate ușor, de jos în sus, lăsând aerul să pătrundă în interiorul aluatului.

3 Cu acest aluat vei umple formele de steluțe și le dai la cuptor, la foc potrivit pentru 45 de minute. Când sunt gata, le glazurezi cu sirop de zahăr sau le pudrezi cu zahăr glasant.



Preparare: 65 min.
Coacere: 10 min.

Dificultate:
mică

Cornulețe delicioase

Ingrediente

♦ 150 g unt ♦ 180 g făină ♦ 70 g zahăr ♦ 70 g nuci măcinate (sau alune, ori migdale) ♦ coaja rasă de la o lămâie (sau esență de vanilie) ♦ zahăr pudră ♦ zahăr vanilinat

Preparare

1 Pui toate ingredientele într-un castron mare, le amesteci bine până vei obține un aluat elastic. Faci un sul din aluat, îl învelești în folie de plastic și-l pui la frigider pentru o oră.

2 Tai mici bucățele din aluat, modelezi cu mâna cornulețe cât mai egale, pe care le așezi într-o tavă pudrată cu făină. Le coci la foc iute, nu mai mult de 10 minute și le tăvălești prin zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilinat cât sunt fierbinți.

Pentru
colindători

Preparare: 40 min.
Coacere: 20 min.

Dificultate:
medie



Potcoave norocoase

Ingrediente

♦ 250 g biscuiți ♦ 125 g nuci ♦ 1 pahar cu apă ♦ 2 linguri cacao ♦ 5 linguri zahăr ♦ 2-3 linguri rom ♦ coajă rasă de lămâie

Pentru glazură: ♦ 2 albușuri ♦ zahăr pudră ♦ zeamă de lămâie ♦ bombonele multicolore pentru ornament

Preparare

1 Trece prin mașina de tocat biscuiții și nucile. Într-un ibric amesteci apă, zahăr, cacao și le fierbi până vei obține un sirop subțire. Îl torni fierbinte peste amestecul de biscuiți cu nuci, adaugi coaja rasă de lămâie și romul, apoi amesteci bine. Compoziția obținută o lași 20 de minute la rece, apoi modelezi suluri de grosimea degetului.

2 Tai bucăți de 8 cm pe care le îndoi, dându-le formă de potcoave. Prepari glazura bătând albușurile spumă împreună cu zahărul, până se îngroașă și adaugi puțină zeamă de lămâie. Înmoi capetele „potcoavelor” în glazură, iar pe unele le presari cu bombonele multicolore, ornamente care dau un aer de sărbătoare.

Bulgărași crocanți

Ingrediente

♦ 150 g migdale întregi ♦ 200 g fructe confiate ♦ 150 g pudră de alune ♦ 150 g alune întregi ♦ 100 g cacao ♦ 100 g ciocolată albă ♦ 400 g miere de albine ♦ 1 praf de scorțișoară

Preparare

1 Zdrobești alunele, sfărâmi migdalele și tai fructele confiate cubulețe. Tornii mierea de albine într-un vas și o aduci la punctul de fierbere, la foc mic. O ici apoi de pe foc, adaugi alunele, migdalele, scorțișoara, pudra de alune și amesteci bine.

2 Împarți compoziția în două, o parte o amesteci cu cacao, iar cealaltă parte cu ciocolata albă, dată pe răzătoare. Din cele două compoziții formezi bulgărași de mărimea nucilor. Le așezi pe un platou la răcoare până în momentul servirii.



Preparare: 30 min.
Fierbere: 10 min.

Dificultate:
ușor



Trufe de ciocolată

Ingrediente

♦ 500 g ciocolată ♦ 6 gălbenușuri
♦ 6 linguri zahăr ♦ 250 g unt ♦ 250 g
pudră de cacao ♦ 1 lingură de cafea
tare (sau whisky)

Preparare

1 Freci zahărul cu gălbenușurile până se albesc. Adaugi untul la temperatura camerei și freci în continuare. Adaugi ciocolata topită la bain-marie și cafeaua (sau whisky). Întinzi, în strat uniform și nu prea gros, pasta de trufe într-o tavă unsă cu unt și o lași la frigider peste noapte.

2 A doua zi, tai pasta de trufe în pătrățele, direct în tavă, apoi modelezi fiecare pătrățel în formă rotundă și tăvălești bilele prin pudra de cacao. Le așezi în coșulețe de hârtie pentru bomboane și le păstrezi la rece până în momentul servirii.

Preparare: 30 min.
Așteptare: 12 ore

Dificultate:
ușor

Plăcinte aromate

Fie că le pregătești
pentru desert,
fie ca fel principal,
plăcintele aduc
întotdeauna
spiritul
Sărbătorilor
în casa ta.

Preparare: 1 oră
Coacere: 55 min.

Dificultate:
mare

Tartă cu mere și migdale

Ingrediente

- ♦ 175 g făină
- ♦ 1 vârf cuțit sare
- ♦ 100 g unt
- ♦ 2 gălbenușuri
- ♦ 4 mere
- ♦ 100 g migdale măcinate
- ♦ 50 g unt
- ♦ 125 g zahăr pudră
- ♦ 1 linguriță praf de scorțișoară
- ♦ 75 g migdale

Preparare

1 Pui într-un castron făina, sarea și untul, amesteci cu mâna până obții un aluat sfărâmicios. Adaugi apoi gălbenușurile bătute și apă, atâta cât e necesar pentru a obține un aluat moale.

2 Frământați apoi pe planșeta presărată cu făină până devine omogen, după care îl dai la frigider pentru

30 de minute. Îl împarți în două și întinzi două foi de aluat. Una o așezi într-o formă de tartă, cu fundul detașabil și o coci 10 minute la temperatură potrivită.

3 Între timp, cureți merele de coajă și căsuța semințelor, le dai pe răzătoarea cu ochiuri mari, le storci de zeamă și le călești împreună cu untul,

zahărul și scorțișoara, până când scade toată zeama rămasă în ele. Adaugi migdalele măcinate, amesteci și ieși de pe foc.

4 După ce se răcoresc, le torni în forma de tartă, acoperi cu cea de a doua foaie de aluat, decorezi cu migdalele tăiate în jumătăți și dai la cuptor pentru 45 de minute.





Steluțe picante

Ingrediente

- ♦ 250 g margarină
- ♦ 50 g cașcaval
- ♦ 1 linguriță ulei de măsline
- ♦ 250 g făină
- ♦ 1 linguriță oțet
- ♦ 5 linguri sifon
- ♦ ½ linguriță sare
- ♦ 1 ou pentru uns

Preparare: 1 oră
Coacere: 40 min.

Dificultate:
mică

Preparare

1 Pui făina într-un castron, adaugi margarina bucățele și amesteci cu ajutorul unei furculițe.

2 Adaugi cașcavalul ras, uleiul, oțetul, sarea și sifonul. Frământați cu mâna, 15-20 de minute, până când vei obține un aluat uniform.

3 Dai la rece 30 de minute, apoi întinzi o foaie pe planșetă și decupezi steluțe cu ajutorul unei forme. Le așezi într-o tavă unsă cu ulei și tapetată cu făină. Le ungi cu ou și le coci la foc potrivit.



Foto: Photoland/Imagefood, Guliver/Stockfood



Preparare: 30 min.
Așteptare: 1 oră
Coacere: 45 min.

Dificultate:
mare

Portofele cu ciocolată

Ingrediente

- ♦ 500 g făină
- ♦ 3 ouă
- ♦ 100 g unt
- ♦ 100 ml ulei
- ♦ 200 ml lapte
- ♦ 70 g drojdie de bere
- ♦ 100 g zahăr
- ♦ 1 praf de sare
- ♦ 500 ml lapte
- ♦ 100 g ciocolată rasă (sau 1 lingură de cacao)
- ♦ 4 ouă
- ♦ 200 g zahăr
- ♦ 2 linguri de făină

Preparare

1 Într-un castron, prepari întâi maiaua. Freci drojdia cu o lingură de zahăr, adaugi 2 linguri de apă caldă și făină până vei obține consistența smântânii. Lași la loc cald să crească, aproximativ 30 de minute. Amesteci maiaua cu 1 ou și 2 gălbenu-

șuri, praful de sare, restul de zahăr și restul de făină.

Frământați 10 minute, apoi adaugi untul topit în uleiul cald și continui frământatul până când aluatul face bășicuțe. Lași la crescut aproximativ o oră. Între timp, prepari crema de ciocolată.

2 În laptele dăltat cu zahăr, adaugi ouăle amestecate cu zeamil (sau făină) și lași să fiarbă până se îngroașă. Întinzi o foaie de aluat pe planșeta pudrată cu făină și tai pătrate cu latura de 12 cm.

În mijlocul fiecărui pătrat pui o lingură de cremă de ciocolată (rece) și împăturiști colțurile, ca la plic.

Le așezi în tava unsă cu ulei și tapetată cu făină, le lași să mai crească 15 minute, le ungi cu gălbenuș bătut cu apă rece și le coci la foc potrivit.

Cozonac cu migdale și rahat

Ingrediente

• 450 g făină de patiserie • 130 ml lapte cald • 3 linguri cu zahăr • 42 g drojdie proaspătă • 150 g stafide • 235 g unt moale • 5 gălbenușuri, 70 g migdale • cojile zaharisite ale unei lămâi și ale unei portocale • 100 g rahat divers colorat • 1 fiolă esență de rom • 1 lingură zahăr vanilat • zeama unei lămâi • 1 linguriță de sare • făină și unt pentru formă • 100 g zahăr pudră.

Preparare

1 Cerni toată făina într-un castron și te ocupi să faci maioua. Pentru aceasta, într-un castronel amesteci laptele, cele 3 linguri cu zahăr, drojdia zdrobită separat și 5 linguri de făină cernută. Amesteci toate ingredientele, acoperi vasul și-l lași la cald pentru 20 de minute.

2 Între timp, cureți stafidele de codițe, le speli și le usuci cu un prosop de bucătărie. Într-un castron încăpător amesteci făina cernută, 135 de grame de unt topit și cald, gălbenușurile și maioua. Amesteci toate ingredientele până obții un aluat suplu. Adaugi stafidele, rahatul tăiat cât mai mic, migdalele, cojile citricelor, romul, zahărul vanilat, sucul de lămie și sarea. Frământă din nou și trebuie să obții un aluat omogen.

3 Acoperi aluatul cu un șervet și-l lași să crească până ce își dublează volumul. Apoi, ungi cu unt o tavă de cozonac și o tapetezi cu făină. Clătini forma ca să înlături excesul de făină. Frământă din nou aluatul crescut, îi pui pe mijloc bucăți de rahat și-l așezi în tavă unde îl mai lași să crească 30 de minute până ajunge la 3/4 din înălțimea tăvii. Îl dai la copt în cuptorul încins în prealabil.

4 După ce cozonacul s-a copt, îl scoți din cuptor și îl ungi de mai multe ori cu 100 de g de unt topit și-l lași să se îmbibe. Pe măsură ce cozonacul absoarbe untul, îl ungi din nou și-l lași iar să absoarbă untul. Procedezi așa până ce termini cele 100 g de unt.

5 După ce ai pus și ultima tranșă de unt pe care cozonacul a absorbit-o, presari zahărul pudră și lași cozonacul să se răcească. Învelit în folie de plastic, poți păstra cozonacul 2 săptămâni.

Cozonaci în fel și chip



Preparare: 90 min.
Așteptare: 1 h
Coacere: 40 min.
Difficultate:
medie

Pufoși, dulci,
cu nucă, mac
sau stafide,
cozonacii nu
pot lipsi de
pe masa de
Crăciun!



Cozonac glazurat umplut cu nucă

Ingrediente

Pentru aluat:

♦ 1/2 kg făină ♦ 150 g unt
♦ 1 gălbenuș ♦ 4 linguri
smântână ♦ 20 g drojdie di-
zolvată în 4 linguri de lapte
călduț ♦ 3 linguri lapte
♦ 2 pliculețe zahăr vanilat
♦ 200 g de ciocolată cu 70%
cacao ♦ 50 g alune
nesărate

Pentru umplutură:

♦ 250 g miez de nu-
că mărunțit ♦ 100 g
cacao ♦ 100 ml lap-
te ♦ 200 g zahăr tos

Preparare

1 Amesteci toate ingredi-
entele pentru aluat și fră-
mâți aluatul până ce devine
elastic. Îl lași să se odihnească
timp de 30 de minute.

2 Te ocupi de umplutură
pentru care dădotești lap-
tele cu zahărul și așa, fierbin-
te, îl torni peste nuci.

Ames-
teci foar-
te bine
până ob-
ții o cre-
mă omo-
genă în

care pui cacaoa. Întinzi alu-
atul în foaie cât mai subți-
re și pui umplutura de nucă
în strat cât mai subțire și cât
mai uniform.

3 Rulezi și pui cozonacul în
tava unsă cu unt și tapeta-
tă cu hârtie de copt.
Îl lași să mai crească 15 mi-
nute și îl dai la copt.

4 Îl lași să se răcească în ta-
vă și numai după ce es-
te complet răcit, îl acoperi cu
ciocolata topită și-l decorezi
cu alunele mărunțite în mași-
na specială de nuci sau cu su-
citorul, ori cu o sticlă.



Preparare: 40 min.
Așteptare: 45 min.
Coacere: 50 min.
Dificultate:
medie



Coroniță glazurată

Ingrediente

- ♦ 2 ouă
- ♦ 200 g zahăr
- ♦ 1 praf de sare
- ♦ 200 g făină
- ♦ 2 lingurițe drojdie uscată
- ♦ 50 g cacao
- ♦ 1 pliculeț zahăr vanilinat
- ♦ 12 linguri ulei
- ♦ 200 ml lapte bătut
- ♦ 1 lingură de unt

Pentru glazură

- ♦ 2 albușuri
- ♦ zahăr pudră
- ♦ zeamă de lămâie

Preparare

1 Bați ouăle cu zahărul până se albesc și devin spumoase. Amesteci zahărul vanilinat, făina cernută cu sarea și drojdia. Încorporezi treptat uleiul și laptele bătut, apoi amesteci delicat și rapid cu crema de ouă. Împarți apoi compoziția în două. În jumătate din compoziție adaugi cacao, iar cealaltă jumătate de compoziție rămâne albă.

2 Ungi cu unt și tapetezi cu făină o tavă rotundă cu gaură la mijloc (ca aceea de savarină) și torni mai întâi compoziția cu cacao și apoi compoziția albă.

3 Coci la foc potrivit timp în care te ocupi de glazură. Bați albușurile spumă împreună cu zahărul până se îngroașă, adaugi puțină zeamă de lămâie și torni peste coronița caldă.

Preparare: 30 min.
Coacere: 35 min.

Dificultate:
medie

Preparare: 30 min.
Coacere: 40 min.

Dificultate:
medie

Chec cu mac

Ingrediente

- ♦ 200 g unt
- ♦ 200 g zahăr
- ♦ 200 g semințe de mac măcinate
- ♦ 100 g făină
- ♦ 5 ouă
- ♦ 1 linguriță esență de vanilie
- ♦ coaja rasă de la jumătate de lămâie
- ♦ 1 lingură praf de scorțișoară
- ♦ 1 lingură rom
- ♦ zahăr pudră

Preparare

1 Bați untul cu zahărul până obții o cremă spumoasă, adaugi esența de vanilie, praful de scorțișoară, coaja de lămâie rasă, romul. Adaugi gălbenușurile, unul câte unul și treptat făina care a fost amestecată în prealabil cu macul măcinat. La sfârșit, adaugi albușurile bătute spumă.

2 Compoziția obținută o torni într-o formă de chec unsă cu unt și tapetată cu făină. Coci la temperatură potrivită și-l scoți din tavă când este complet răcit. Îl pudrezi cu zahăr înainte de a-l servi.



Dulce
și bun

Ingrediente
speciale,
combinații
noi și forme
de sărbătoare,
toate vin
să încante
invitații
meselor
festive.

Deserturi rafinat



Preparare: 50 min.
Coacere: 75 min.
Așteptare: 60 min.

Difficultate:
medie

Stea cu ciocolată și lichior

Ingrediente

- 75 g unt • 200 g zahăr • 3 ouă
- 300g făină • 2 lingurițe praf de copt
- 100 g migdale • 3 linguri zahăr vanilat
- ½ pachet gelatină
- ¼ l smântână • 6 linguri lichior de ouă
- 200 g zahăr pudră
- 80 g fistic mărunțit • 50 g ciocolată rasă

Preparare

1 Bați untul spumă cu 150 g zahăr și adaugi ouăle. Incorporezi apoi făina și praful de copt. Ungi cu unt o tavă cu diametrul de 26 cm și se tornă în ea un sfert din aluat. Pui la cuptor la foc potrivit timp de 10 minute. Amesteci migdalele cu 2 linguri de zahăr vanilat. Adaugi un sfert din ele peste blat și mai lași 15 minute la cuptor.

2 Procedezi așa de încă 3 ori. Faci un șablon în formă de stea și tai cu el blaturile. Lași gelatina să se umfle cu 3 linguri de apă. Bați bine smântâna cu restul de zahăr vanilat și zahăr. Încălzești gelatina amestecând continuu, după care o amesteci ușor cu compoziția de smântână. Adaugi 4 linguri de lichior de ouă.

3 Pui compoziția în straturi egale pe blaturile de tort. Amesteci zahărul pudră cu restul de lichior de ouă și torni compoziția peste tort, cu atenție să fie acoperit tot.

4 Lași 1 oră în frigider. Înainte de a servi tortul, îl ornezi cu ciocolata rasă și decorezi lateralele cu fistic măcinat.

Fantezie cu bezea

Ingrediente

- 200 g ciocolată menaj
- 3 linguri de lapte • 2 blaturi de bezea
- 25 cl smântână lichidă foarte rece
- 6 gălbenușuri • 120 g de zahăr pudră
- portocale confiate

Preparare

1 Topești ciocolata cu laptele la bain-marie. Rupi bezeaua în bucăți mari. Bați bine gălbenușurile cu zahărul până obții un amestec aproape alb.

2 Pui vasul cu amestecul de zahăr să fiarbă la bain-marie timp în care amesteci până vei obține o cremă de consistența smântânii. Tragi de pe foc și lași să se odihnească înainte de a adăuga ciocolata topită. Amesteci bine apoi.

3 Bați smântâna bine și încorporezi în compoziție. Torni toată compoziția într-o formă tapetată cu hirtie de copt, intercalând bucățile de bezea.

4 Dai la congelator o oră, după care lași la frigider până la momentul servirii când oferi invitaților felii decorate cu portocale confiate.

Preparare: 45 min.
Fierbere: 15 min.
Congelare: 60 min.

Dificultate:
medie

Dulce
și bun

Tort „Brăduț”

Ingrediente

Blat: • 5 ouă • 120 g zahăr
tos • câte o lingură de făină
pentru fiecare ou
• ¼ linguriță praf de copt
• 100 g nuci
• unt și făină albă pentru ta-
petare • nuci pentru decor

Preparare

1 Bați ouăle cu zahărul până obții o spumă densă. Adaugi apoi făina cernută, în care ai pus praful de copt, și la final nucile pisate. Pui aluatul într-o formă de copt tapetată cu margarină și făină, apoi lași la copt la

temperatură moderată, în cuptorul preîncălzit.

2 **Crema:** amesteci bine untul topit, zahărul, gălbenușul și cacaoa. Prepari separat budinca, din praful de budincă, smântână și zahăr vanilat. O lași la răcit și o adaugi peste

Crema:

• 125 g unt sau margarină
• 2 linguri de zahăr pudră
• 1 gălbenuș (facultativ)
• 1 lingură de cacao
• ¼ l smântână
• ½ plic cu budincă de cacao
• 1 plic zahăr vanilat

amestecul cu cacao.

3 După ce scoți blatul din cuptor, îl tai în două, ungi o parte cu cremă și o așezi și pe cealaltă deasupra. Îmbraci apoi tortul cu cremă, trasezi cu furculița forma unui brăduț și decorezi cu nuci.

Tort cu castane și ananas

Ingrediente

• 15 pișcoturi de șampanie • 150 g de piure de castane • 6 fructe confiate • 1 cutie de compot de ananas cuburi • 25 cl de smântână lichidă • 2 albușuri • 4 foi de gelatină (de lucru, nu de decor) • 2 linguri de zahăr pudră • 5 cl de rom

Preparare

1 Pui foile de gelatină la înmuiat în apă rece. Încălzești două linguri de piure de castane într-o cratiță și adaugi gelatina presată de apă în care a stat la înmuiat. Verși totul într-un castron, adaugi restul piureului de castane și amesteci până ce toate ingredientele sunt încorporate. Bați smântâna bine și apoi în ea pui zahărul pudră. Torni cu grijă smântâna bătută în piureul de castane.

2 Bați albușurile bine și le încorporezi și pe ele în compoziție. Scurgi ananasul și păstrezi siropul și câteva fructe pentru decor. Restul le pui în spuma de castane. Pui romul și siropul de ananas într-o farfurie adâncă. Tapetezi o formă de budincă cu film alimentar. Înmoi ușor pișcoturile în amestecul de rom și sirop și garnisești cu ele pereții forme, așezându-le vertical.

3 Torni spuma de castane cu ananas în formă pe care o bați ușor pe blatul de lucru. Dai la rece pentru cel puțin 3 ore. În momentul servirii, scoți budinca pe o farfurie și o decorezi cu ananas și fructe confiate. **Stat:** poți înlocui romul cu lichior, confiate sau gin.

Preparare: 30 min.
Coacere: 25 min.

Difficultate:
medie



Preparare: 40 min.
Coacere: 25 min.

Difficoltà:
medie

Dulce
și bun



Prăjitură „Mimoza”

Ingrediente

Pentru foi: ♦ 50 g unt ♦ 1 ou ♦ 150 g zahăr ♦ 2 linguri miere ♦ 4 linguri lapte ♦ 450 g făină ♦ 1 linguriță praf de copt

Pentru cremă: ♦ 500 ml lapte ♦ 3 gălbenușuri ♦ 200 g unt ♦ 200 g zahăr pudră

Pentru glazură: ♦ 200 g ciocolată menaj

Preparare

1 Înmoi într-o cratiță untul, adaugi laptele, zahărul, mierea și oul și amesteci bine. Pui totul la foc mic,

amestecând continuu, timp de 10 minute, până se obține o spumă. Nu se fierbe! Las-o să se răcească.

2 Faci un aluat din făina cernută, praful de copt și amestecul cu miere. Îl împarți în două, învelești în folie de aluminiu și îl dai la rece cel puțin două ore. Întinzi două foi pe care le coci în cuptorul încins.

3 Pregătești crema așa: amesteci laptele, făina și gălbenușurile și le fierbi la foc mic amestecând continuu. Lași să se răcească. Bați spumă untul cu zahărul

și-l adaugi peste amestecul răcit. Omogenizezi bine toate ingredientele astfel încât să obții o cremă de consistența mierii.

4 Împarți crema în trei, tai foile în două, le ungi cu cremă, le pui una peste alta, pe foaia de deasupra pui o greutate și bagi prăjitura la frigider câteva ore.

5 Pentru glazură: înmoi ciocolata la abur, amestecând continuu. O torni peste prăjitură, pe care o tai folosind un cuțit fierbinte.

Preparare: 60 min.
Coacere: 20 min.

Dificultate:
medie

Choux à la crème

Ingrediente

Pentru aluat: ♦ 200 ml apă
♦ 75g unt ♦ 2 lingurițe zahăr
♦ 125 g făină ♦ 3 ouă ♦ sare
♦ grăsime pentru formă
♦ frișcă

Pentru crema de vanilie:

♦ 1/2 l lapte clocotit
♦ 1/2 baton vanilie
♦ 6 gălbenușuri ♦ 200 g zahăr
♦ 60 g făină ♦ 1 linguriță unt

Preparare

1 Pui la fiert apa cu untul, sarea și zahărul. Când începe să fiarbă pui făina în ploaie, amestecând până se observă că aluatul se desprinde de pe cratiță. Îl dai la o parte. Când compoziția este caldă, adaugi pe rând trei ouă, amestecând mereu și lași apoi să se răcească.

2 Ungi o tava de copt cu unt sau cu ulei și pui cu lingurița grămăjoare nu prea mari din compoziția rece, la distanța

mare una de alta. După ce s-au copt, le lași să se răcească, apoi, cu un cuțit foarte ascuțit, tai căpăcele.

3 **Pentru cremă:** dai laptele cu vanilia într-un clocot, acoperi vasul cu un capac și lași să stea o oră. Freci gălbenușurile cu zahărul și făina și torni apoi, puțin câte puțin, laptele încălzit din nou. Pui la foc, amestecând continuu, până când începe să se îngroașe.

4 Tragi crema de pe foc, adaugi untul și freci până când crema începe să se răcească. Umpli gogoșile cu această cremă de vanilie peste care pui puțină frișcă. Pui căpăcelul și pudrezi cu zahăr.

Preparare: 30 min.
Coacere: 15 min.

Dificultate:
mare



„Ciupercuțe” cu caise

Ingrediente

Pentru aluat: ♦ 500 g făină ♦ 350 g unt
♦ 2 ouă ♦ zeama de la o lămâie
♦ 150 g zahăr pudră

Pentru cremă: ♦ 2 plicuri cremă vanilie
♦ 50 g unt ♦ caise din compot ♦ 100 g
alune fără sare, prăjite și sfărâmate

Preparare

1 În făina cernută pui untul tăiat bucăți, zahărul, oul și zeama de lămâie. Frământă un aluat pe care apoi îl lași la rece. Întinzi aluatul într-o foaie de 1/2 cm grosime. Tai cercuri mici, pe care le pui în tava unsă și le coci în cuptorul încins 6-8 minute.

2 Prepari crema conform instrucțiunilor de pe plic și adaugi untul. Freci bine și dai crema la rece. Lipești cerculețele două câte două cu cremă, pui câte o caisă din compot (scursă bine) și decorezi marginile cu alune sfărâmate.

Preparare: 30 min.
Coacere: 10 min.

Dificultate:
medie



Dulce
și bun



Preparare: 30 min.
Congelare: 6 h

Dificultate:
ușor

Înghețată de vanilie

Ingrediente

• 3 batoane de vanilie • 150 ml frișcă lichidă • 300 ml lapte • 4 gălbenușuri
• 150 g zahăr

Preparare

1 Fierbi laptele cu batoanele de vanilie, apoi le scoți. Gălbenușurile le bați cu zahărul și le adaugi în laptele care clocotește. Lași să fiarbă la foc mic, amestecând continuu, până când compoziția capătă consistența smântânii.

2 Dai la răcit, adaugi frișca lichidă și amesteci bine. Introduci la congelator pentru 5-6 ore. Din când în când amesteci pentru a împiedica formarea cristalelor de gheață. O aduci musafirilor tăi garmisită cu bucățele din batonul de vanilie.

Tort de înghețată

Ingrediente

Pentru blatul cu ness: • 4 ouă
• 4 linguri de zahăr
• 1,5 linguri ness
• 400 g frișcă
• 2 linguri lapte
Pentru blatul cu vanilie: • 4 ouă
• 4 linguri de zahăr
• 500 ml lapte
• 2 batoane de vanilie • 200 g frișcă
• fructe confiate
Pentru blatul cu ciocolată: • 3 ouă
• 10 g cacao
• 150 g zahăr
• 1 pachetel zahăr

vanilinat • 100 g
ciocolată menaj rasă • 400 ml lapte
Glazură de ciocolată: • 100 g ciocolată menaj • 1 ou
• 70 g zahăr pudră
• 100 ml apă
• 10 g unt

Preparare

1 Faci lutai blatul de ness: frece zahărul cu gălbenușurile. Bați albușurile spumă, apoi amesteci cele două compoziții, la care adaugi nessul di-



zolvat în 2 linguri cu lapte. La sfârșit încorporezi frișca. Torni compoziția în forma de tort (detășabilă) și dai la congelator.

2 Prepari blatul de vanilie: freci gălbenușurile cu zahărul, peste ele torni puțin câte puțin, laptele clocotit cu vanilia, amestecând mereu. După ce s-a răcit, adaugi fructele confiate tăiate cubulețe și încorporezi frișca. Pui la congelator și când este aproape înghețată transferi în forma de tort peste blatul de ness și lași în continuare la rece.

3 Faci și blatul de ciocolată: amesteci toate ingredientele și le fierbi în bain-marie până se îngroașă. După ce s-au răcit, dai la frigider și după ce s-a întărit adaugi peste celelalte două blaturi și pui la congelator pentru aproximativ 6 ore.

4 Ornezi cu glazură de ciocolată: fierbi la bain-marie componentele menționate în afară de unt. După ce compoziția a devenit groasă, o lași să se răcească, o amesteci cu untul și o torni peste tort. Câteva bomboane, vor întregi gustul rafinat.

Preparare: 60 min.
Congelare: 6 ore

Dificultate:
ridicat

Preparare: 20 min.
Congelare: 5 h

Dificultate:
ușor

Înghețată de zmeură

Ingrediente

- ♦ 1 kg de zmeură congelată
- ♦ 300 g zahăr
- ♦ 500 ml frișcă lichidă

Preparare

1 Treci zmeura decongelată prin storcătorul de fructe (sau prin sită) pentru a îndepărta sâmburii, apoi amesteci piureul cu zahărul până când acesta se dizolvă complet.

2 În compoziția obținută, adaugi ușor frișca lichidă, după care dai la congelator pentru 5 ore. Amesteci din când în când ca să înghețe uniform. Decorezi cu mentă care îi va spori gustul special.

Chec cu fru

Pare dificil să pregătești un desert după o rețetă nouă. Dar dacă urmezi pașii de mai jos împreună cu noi, vei vedea cât de simplu este și vei savura un chec rafinat.

Preparare: 40 min.
Coacere: 45 min.

Dificultate:
medie

Alegi stafidele, le cureți de codițe și le pui să se înmoaie în rom.

1



Bați ouăle cu un praf de sare.

4



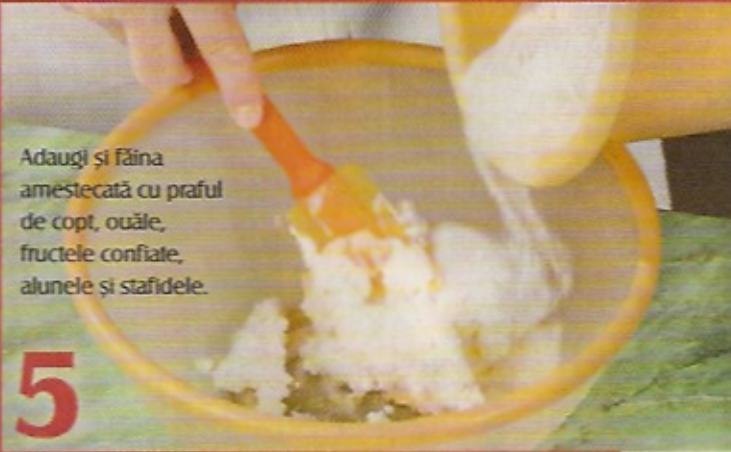
Tai bucățele fructele confiate și nucile cât mai mici.

2



Adaugi și făina amestecată cu praful de copt, ouăle, fructele confiate, alunele și stafidele.

5



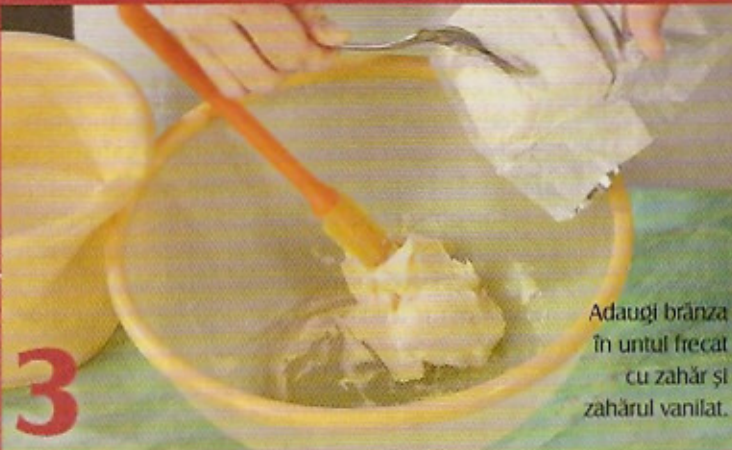
Presari făină pe masa de lucru și întinzi o foaie pe care o rulezi la dimensiunea tăvii de copt. Tapetezi tava cu hârtie de copt și așezi checul în tavă.

6



Adaugi brânza în untul frecat cu zahăr și zahărul vanilat.

3



cte confiate

Ingrediente

- ♦ 160 g unt
- ♦ 250 g zahăr pudră
- ♦ 250 g brânză vaci
- ♦ 500 g făină
- ♦ 60 g stafide
- ♦ 60 g fructe confiate
- ♦ 2 linguri rom

- ♦ 1 plic praf copt
- ♦ 1 plic zahăr vanilat
- ♦ 1 lămâie
- ♦ 1 lingură unt
- ♦ 80 g nucă
- ♦ făină pentru masa de lucru



Pui la copt la foc potrivit 15 minute, apoi la foc mai iute timp de 30 de minute. Scoți tava, ungei checul cu unt, îl pudrezi cu zahăr, repeși operațiunea de ungere, îl acoperi cu o folie și îl lași o oră.

