

Prăjituri de casă

Secrete din bucătăria Ginei



IBDIS
Cuprins

We know
books



	<i>Cuvânt-înainte</i>	7
1	<i>Chec cu ciocolată și glazură de ciocolată</i>	9
2	<i>Chec cu mere</i>	11
3	<i>Chec cu portocale</i>	13
4	<i>Chec cu vișine și iaurt</i>	16
5	<i>Chec din albușuri, cu nucă și fructe uscate sau confiate</i>	19
6	<i>Chec pufos cu cacao</i>	20
7	<i>Chec pufos cu dovleac și nucă</i>	22
8	<i>Chec pufos cu dovlecei, cacao și iaurt</i>	24
9	<i>Ciocolată de casă</i>	27
10	<i>Cremă de zahăr ars</i>	29
11	<i>Cuib de viespi</i>	32
12	<i>Negresă cu glazură și nuci</i>	34
13	<i>Plăcintă cu iaurt</i>	36
14	<i>Prăjitura mamei cu iaurt și lămâie</i>	39
15	<i>Prăjitură Albă-ca-Zăpada</i>	41
16	<i>Prăjitură Albinița</i>	44
17	<i>Prăjitură Alcazar</i>	47
18	<i>Prăjitură chinezoaică sau chinezească – negresă cu glazură de gălbenuș</i>	49
19	<i>Prăjitură cu cremă de brânză</i>	52
20	<i>Prăjitură cu foi de napolitană, ciocolată și nucă</i>	55
21	<i>Prăjitură cu foi și cremă de nucă</i>	57
22	<i>Prăjitură cu fructe și frișcă</i>	60
23	<i>Prăjitură cu mere și frișcă</i>	62
24	<i>Prăjitură deșteaptă cu vanilie</i>	64
25	<i>Prăjitura durere, cu bezea, nucă și cremă de unt cu cafea</i>	67

26	<i>Prăjitură Fanta cu mac și jeleu de portocale</i>	71
27	<i>Prăjitură fără coacere, cu mere, biscuiți și budincă</i>	72
28	<i>Prăjitură fragedă cu mere sau dovleac și nuci.....</i>	74
29	<i>Prăjitură Greta Garbo.....</i>	76
30	<i>Prăjitură Krantz</i>	79
31	<i>Prăjitură Noapte la Veneția</i>	82
32	<i>Prăjitură pufoasă, cu cremă de mascarpone și căpșune.....</i>	85
33	<i>Prăjitură pufoasă cu prune.....</i>	87
34	<i>Prăjitură pufoasă cu vișine, cireșe, zmeură.....</i>	89
35	<i>Prăjitură Raffaello</i>	92
36	<i>Prăjitură râioasă, răzălită sau Lintzer</i>	95
37	<i>Prăjitură regina Maria</i>	96
38	<i>Prăjitură semilună cu nucă.....</i>	99
39	<i>Prăjitură simplă cu ciocolată și nucă.....</i>	102
40	<i>Prăjitură tăvălită.....</i>	105
41	<i>Prăjitură Televizor</i>	108
42	<i>Prăjitură Tosca.....</i>	112
43	<i>Prăjitură turnată cu brânză și stafide</i>	115
44	<i>Prăjitură turnată cu mere</i>	118
45	<i>Ruladă Pavlova</i>	121
46	<i>Ruladă pufoasă cu gem.....</i>	125
47	<i>Ruladă Stela cu nucă și cremă de unt – rețeta fără coacere</i>	127
48	<i>Salam de biscuiți</i>	130
49	<i>Savarine la tavă</i>	132
50	<i>Tiramisù</i>	136
51	<i>Tiramisù cu lămâie</i>	139
52	<i>Tiramisù fără ouă.....</i>	141



Chec cu ciocolată și glazură de ciocolată

Acest chec este un vis pentru iubitorii de ciocolată bună.

INGREDIENTE:

Pentru chec:

- 200 g de ciocolată cu 50% cacao
- 200 g de unt (min. 80% grăsime)
- 4 ouă
- 1/4 de linguriță de sare
- 2 linguri de rom, coniac sau vișinată
- o linguriță de praf de copt
- 100 ml de lapte
- 50 g de cacao
- 200 g de zahăr tos

Pentru glazură:

- 120 g de ciocolată cu 50% cacao
- 60 g de smântână grasă

MOD DE PREPARARE

Prepararea checului

Într-o crăticioară, se pun untul și ciocolata și se topesc la bain-marie. După ce s-au topit, se lasă să se răcească.

Albușurile se bat spumă cu un praf de sare, la viteza cea mai mare. Se adaugă zahărul și se continuă baterea până se obține o bezea lucioasă și fermă.

Peste ciocolata topită, se pun romul, laptele, gălbenușurile și se amestecă totul foarte bine.

Se adaugă apoi cacaua cernută, timp în care se amestecă. În felul acesta, se evită formarea de cocoloașe.

Se toarnă amestecul de ciocolată peste albuș și se amestecă totul, de jos în sus, cu mișcări blânde, apoi se adaugă făina amestecată cu praful de copt,

cernute împreună, timp în care se continuă să se amestece la fel de încet, cu mișcări blânde.

Se toarnă aluatul obținut în formă. Eu am folosit o formă de guguluf, pe care am uns-o cu unt și am tapetat-o cu hârtie de copt. Puteți folosi tava de la cuptor sau orice altă formă preferați sau aveți la îndemână.

Se pune la cuptor, la o temperatură de 160-170°C. Pentru cele pe gaz, focul trebuie să fie mediu. Coacerea durează aproximativ 40-50 de minute, în funcție de cuptorul folosit.

Mare atenție! În primele 30 de minute nu se deschide cuptorul. După 40 de minute, se poate verifica checul făcând proba cu scobitoarea.

Dacă checul este copt, se oprește focul, se întredeschide ușa și se mai lasă încă 20 de minute. În felul acesta, checul își va menține forma.

După ce checul s-a răcit foarte bine, se poate glazura.

Prepararea glazurii

Se rupe ciocolata în cubulețe, se adaugă smântâna și se încălzește totul la microunde până se topește complet ciocolata, apoi se amestecă până se obține o consistență omogenă. Dacă doriți, puteți să topiți ciocolata și la bain-marie.

Se toarnă glazura peste chec.

Urmează apoi partea cea mai frumoasă a rețetei: decorarea checului. Cu siguranță, îl puteți lăsa și simplu, dar puteți la fel de bine să îl presărați cu niște fructe proaspete sau confiate.

Poftă bună cu Gina Bradea!

Chec cu mere



Chec cu mere, scorțișoară și unt, o rețetă cu mere invizibile, un chec umed, fin, dulce-acrișor, deloc înecăcios și foarte ușor de făcut. Se poate turna aluatul și în formă de brișe sau în tavă normală de cuptor, de circa 20x20 cm.

- 5 ouă mari (separate în gălbenușuri și albușuri)
- 150 g de zahăr
- 200 g de făină
- 100 g de unt topit sau 100 ml de ulei
- 1 praf de sare
- 1 vârf de linguriță de scorțișoară
- vanilie (zahăr vanilat, esență de vanilie)
- 3 mere mari

Se pune un praf de sare peste gălbenușuri și se amestecă, foarte puțin, doar cât să se desfacă. În felul acesta, gălbenușurile își vor intensifica culoarea.

Se pun albușurile la bătut. Se lasă albușul la bătut, iar în acest timp se rad merele. Mie îmi place să le rad cu tot cu coajă. Merele răzuite se storc bine, astfel încât să iasă zeama din ele.

În momentul în care albușul este bătut spumă tare, se adaugă zahărul și se lasă să se bată până zahărul este dizolvat complet.

Când albușul este bătut aproape complet, se adaugă un vârf de linguriță de scorțișoară și vanilia și se continuă baterea.

Peste gălbenușuri se adaugă untul topit, puțin câte puțin, și se amestecă la fel ca la maioneză.

Se toarnă amestecul de unt cu gălbenuș peste spuma din albușuri, amestecând ușor, de jos în sus, dar bine, insistându-se dedesubt, ca să se adune eventualele resturi de gălbenușuri de la fundul vasului.

Se adaugă făina în ploaie, puțin câte puțin, amestecând ușor, de jos în sus, până se obține un aluat spumos.

Se adaugă merele rase în aluat și se amestecă bine, tot cu mișcări blânde, de jos în sus.

Se tapetează cu hârtie de copt o formă de chec și se toarnă aluatul.

Se pune tava la cuptor, la o temperatură de 160°C, foc sus-jos la cuptoarele electrice, la cele pe gaz, la foc mediu.

Coacerea durează aproximativ 40 de minute.

După acest timp, se oprește focul și se lasă checul încă 10 minute în cuptor, apoi se deschide ușa și se lasă acolo. Important este ca checul să se răcorească treptat.

Prăjitură tăvălită

Prăjitura tăvălită cu nucă și cocos, o rețetă simplă și gustoasă a copilăriei, numită și Lamington, se prepară cu blat pufos de pandișpan, sirop de cacao și rom, totul tăvălit bine prin nucă prăjită și măcinată sau prin fulgi de nucă de cocos.

INGREDIENTE:

Pentru blatul de pandișpan:

- 12 ouă
- 360 g de făină
- 300 g de zahăr
- 1 praf de sare

Pentru siropul de cacao și rom:

- 300 ml de lapte gras
- 200 g de zahăr
- 200 g de unt gras (min. 80% grăsime)
- 2 linguri cu vârf de cacao (60 g)
- rom

Pentru tăvălit:

- 250 g de nucă de cocos răzuită
- 250 g de nucă prăjită și măcinată

Se bat gălbenușurile cu un praf de sare, ca să se închidă la culoare.

Se bat albușurile spumă, după care se adaugă zahărul.

Se pun gălbenușurile într-un alt vas și se adaugă și albușurile, amestecându-se ușor, de jos în sus, cu mișcări lente, în așa fel încât aerul care a fost înglobat în albușuri să rămână.

Se adaugă făina, puțin câte puțin, cernută printr-o sită. În acest fel, făina se va încorpora mult mai ușor și se evită formarea de cocloașe.

Se toarnă aluatul în tava tapetată cu hârtie de copt și se nivelează cu o spatulă sau cu o lingură.

Se pune tava în cuptorul preîncălzit, la o temperatură de 180-190°C. Coacerea durează în jur de 15 minute.

Se lasă prăjitura să se răcorească și se scoate pe un grătar.

În acest timp, se prepară siropul. Se pune laptele la fiert, se adaugă zahărul și se amestecă. Se adaugă acum și untul și se lasă să se topească, apoi se pune cacaoa.

Se lasă să dea totul în clocot, apoi se stinge focul. Acesta este siropul nostru, în care, la final, se adaugă și romul.

Se taie blatul, ideal în bucăți cât se poate de egale – dreptunghiuri, pătrate, mai mici sau mai mari, după preferințe. Eu prefer cubulețe cam de 3-4 cm.

Se ia o bucată de blat, cu ajutorul unei furculițe, și se bagă în siropul răcit, apoi se tăvăleşte prin nucă sau nucă de cocos. Se procedează la fel cu fiecare dintre bucățile de blat.