

LBRIS

We know  
books

# deserturi cu fructe



*enciclopedia rao*

## PRIMĂVARĂ

### *Cireșe*

- Clafoutis cu cireșe 4
- Tartă cu cireșe 6
- Compot de cireșe cu kirsch și migdale 7

### *Căpșune*

- Delicii cu căpșune 8
- Căpșune à la malthaise 10
- Bavaroază cu căpșune 11
- Rubarbă cu căpșune 12
- Căpșune înăbușite în oțet balsamic 14



### *Zmeură*

- Amestec de fructe roșii cu smântână 15
- Roedgroed 16
- Compot de zmeură cu coniac 18
- Fontainebleau cu zmeură 19
- Mereng glacée cu zmeură 20

### *Kiwi*

- Salată de kiwi cu citrice 22

### *Mango*

- Clafoutis cu mango 23
- Feliuțe de mango cu cremă de mango-cocos 24
- Compot de mango 26

## VARĂ

### *Caise*

- Papiote cu caise și lavandă 27
- Compot de caise coapte 28
- Desert de caise 30
- Caise gratinate, cu migdale 31

### *Afine roșii de pădure*

- Jeleu de afine de pădure, cu vin roșu 32

### *Coacăze negre și coacăze roșii*

- Bavaroază cu coacăze negre 34
- Boabe roșii gratinate 35
- Supă de boabe roșii 36

### *Pepene galben*

- Pepene galben surpriză, cu fructe roșii 38
- Pepene galben cu mentă 40

### *Mure*

- Tartelete cu mure 41

### *Afine de cultură*

- Crumble cu afine 42
- Tartă cu afine 44

### *Piersici*

- Piersici gratinate, cu mirodenii 46
- Marinată de piersici cu verbină 48
- Piersici la tigaie, cu lavandă 49
- Piersici à la bordelaise 50



### Gutui

Compot de gutui  
cu portocală 52

### Smochine

Smochine în  
sabayon 53

Smochine fripte, cu vin dulce  
și portocală 54



### Pere

Desert de mei cu pere 56

Pere williams cu sirop de vanilie 58

Tartă cu pere 60

### Mere

Tartă rapidă cu mere 61

Mere gratinate, cu fructe uscate 62

Omletă-sufleu cu mere 64

Mere coapte, ca la bunica 66

Crumble cu mere 67

Tartă Tatin 68

### Prune

Prăjitură fragedă cu prune 70

### Prune brumării

Compot de prune brumării cu ghimbir 71

### Struguri

Pungulițe cu struguri 72

Tartă cu struguri proaspeți 74

### Ananas

Flan cu ananas 75

Ananas surpriză à la créole 76

Prăjitură răsturnată,  
cu ananas 78

### Banane

Piure de banane  
cu mirodenii 79

Banane la tigaie, cu  
lapte de cocos 80

### Lămâie

Spumă de lămâie 82

Sufleu de lămâie 83



### Curmale

Feliuțe de curmale cu mere 84

### Mandarine

Mandarine (sau clementine)  
gratinate 86

Sorbet de mandarine 88

### Portocală

Tartă cu portocală 89

Prăjitură fragedă cu portocală 90

Jeleu de portocală 92

### Grepfrut

Grepfrut gratinat, caramelizat 93

Felii de citrice în sabayon 94

PENTRU 6 PERSOANE

**LBDIS**

Pregătire: 15 min

Coacere: 35 min

We know  
books

# Clafoutis cu cireșe

750 g cireșe negre

6 ouă

120 g zahăr pudră

25 cl lapte

100 g făină

20 g unt

1 praf de sare

- Spălați bine cireșele, ștergeți-le ușor cu hîrtie absorbantă, rupeți codițele și scoateți simburii.
- Preparați aluatul. Bateți ouăle, ca pentru omletă, într-un castron. Adăugați 90 g zahăr și sarea. Amestecați bine, apoi încorporați laptele turnat cîte puțin.
- Puneți făina în ploaie și amestecați bine pînă obțineți un aluat moale. Lăsați să se odihnească 10 minute.
- Încălziți cuptorul la 220°C.
- Ungeți cu unt o formă de tartă cu margini relativ înalte, puneți pe fund cireșele. Turnați aluatul deasupra, avînd grijă să nu se miște cireșele.
- Băgați forma la cuptor și lăsați plăcinta să se coacă 35 de minute. Scoateți prăjitura din cuptor și lăsați să se răcorească. Pudrați cu restul de zahăr pudră.
- Serviți-o caldută sau rece.

*Rețeta autentică de clafoutis cere să nu se scoată simburii de la cireșe. Este mult mai gustoasă, dar este mai dificil de mîncat.*

LIBRIS

We know  
books.



PENTRU 6 PERSOANE

LBDIS

Pregătire: 30 min

Coacere: 45 min

Răcire: 2 ore

We know  
books

## Tartă cu cireșe

300 g aluat sfărâmișos sau  
un rulou de aluat gata întins

1 gălbenuș bătut

700 g cireșe proaspete  
sau cireșe din conservă

120 g zahăr pudră

15 cl smântână lichidă

10 cl lapte

3 ouă mici întregi

3 gălbenușuri

zahăr tos



- Preparați aluatul sfărâmișos (vezi rețeta p. 61). Ungeți o formă de tartă cu unt.
- Încălziți cuptorul la 180°C.
- Întindeți aluatul cu un făcăleț pe o planșetă, pentru a obține un disc cu diametrul de circa 30 cm și 3 mm grosime. Îmbrăcați forma de copt apăsînd ușor aluatul cu vârful degetelor pe fund și pe margine; înlăturați apoi aluatul care depășește marginea, trecînd făcălețul pe buza formei. Înțepați aluatul cu o furculiță, apoi puneți deasupra un disc de pergament, presărați o mîină de boabe de fasole uscată și băgați forma în cuptor, timp de 15 minute. Scoateți tarta din cuptor, înlăturați foaia de pergament cu boabele de fasole, apoi, cu ajutorul unei pensule, ungeți aluatul cu gălbenușul bătut și puneți din nou forma în cuptor, timp de 5 minute.
- Spălați cireșele. Ștergeți-le într-un șervet, rupeți codițele și scoateți sîmburii cu aparatul sau tăind puțin cireașa în două. Într-un castron amestecați zahărul, smîntîna, laptele, ouăle întregi și 3 gălbenușuri, bătînd cu furculița cîteva secunde pentru a omogeniza compoziția.
- Ornați fundul tartei cu cireșe, turnați deasupra crema și băgați la cuptor. Lăsați să se coacă 45 de minute, pînă se rumenește suprafața și se prinde bine crema.
- Scoateți tava din cuptor, scoateți tarta din formă și lăsați să se răcească pe un grătar, înainte de a o băga în frigider, timp de 2 ore. Înainte de a servi, pudrați cu zahăr tos.
- Serviți rece.

PENTRU 4-6 PERSOANE

**LEBRIS**

Pregătire: 20 min

Nu se coace.

We know  
books

## Compot de cireșe cu kirsch și migdale

1,2 kg cireșe bine coapte  
(1 kg net)

15 cl vin alb sec

150 g zahăr pudră

1 baton de vanilie

5 cl kirsch

2 linguri cu migdale tăiate

- Spălați cireșele, ștergeți-le, rupeți codițele și scoateți sîmburii. Zdrobiți cîțiva sîmburi și legați-i într-o bucată de pînză.
- Amestecați vinul alb cu zahărul într-o cratiță mare și încălziți ușor, amestecînd ca să se topească zahărul.
- Adăugați cireșele, batonul de vanilie despicat în două și legătura cu sîmburi. Puneți la fiert din nou și lăsați cratița pe foc circa 10 minute, amestecînd ușor, din cînd în cînd.
- Scoateți cireșele din sirop cu spumiera și puneți-le într-o compotieră. Continuați să fierbeți siropul pe foc iute, timp de 10 minute, pentru a deveni mai concentrat.
- Stingeți focul, scoateți legătura cu sîmburi și batonul de vanilie. Răzuiți batonul de vanilie în interior, ca semințele să rămîină în sirop. Adăugați kirsch și amestecați.
- Repartizați migdalele în compotieră și acoperiți cu sirop. Lăsați să se răcească și apoi puneți totul în frigider.
- Serviți rece.



PENTRU 6 TARTELETE

LBDIS

Pregătire: 30 min

Odihnă: 1 oră

Coacere: 15 min

We know  
books

## Delicii cu căpșune

250 g aluat nisipos sau un  
rulou de aluat gata întins  
300 g căpșune  
60 g zahăr pudră  
130 g unt  
6 frunze de mentă proaspătă

- Preparați aluatul nisipos (vezi rețetă p. 74).
- Spălați repede căpșunile și îndepărtați codițele. Puneți jumătate din căpșune într-un castron cu zahăr și lăsați-le la macerat, timp de circa 1 oră. Cealaltă jumătate din cantitatea de căpșune puneți-o să se scurgă pe hîrtie absorbantă.
- Încălziți cuptorul la 190°C.
- Presărați aluatul cu făină și întindeți cu făcălețul o foaie de 3 mm grosime. Tăiați, cu o formă specială, 6 discuri de aluat.
- Puneți aceste discuri în forme de tartelete unse cu unt. Înțepați fundul fiecărei tarte cu furculița. Decupați 6 runde de pergament, puneți-le în forme și așezați deasupra cîteva boabe de fasole uscată, pentru a evita să se umfle aluatul în timpul coacerii.
- Țineți tarteletele în cuptor, timp de 10 minute.
- Puneți untul într-un castron și, cu un tel sau cu o furculiță, frecați untul pînă se înmoaie.
- Scurgeți căpșunile macerate, pasați-le prin sită și amestecați-le cu untul. Frecați pînă obțineți o cremă omogenă.
- Cînd tarteletele s-au răcit, scoateți-le ușor din forme și, cu o lingură, repartizați crema cu căpșune în fiecare dintre ele. Așezați căpșune proaspete deasupra și decorați cu cîteva frunze de mentă.

LBRIS

We know  
books

