

**LBRIS**

We know  
books

Deserturi magice cu  
**PRĂJITURELA**

Bookzone  
BUCUREȘTI, 2024

Cuvânt-înainte.....	9
---------------------	---

### I. TORTURI ȘI PRĂJITURI

Naked cake cu cremă de mascarpone și căpșuni .....	15
Prăjitură Zserbo sau Greta Garbo .....	17
Carrot cake cu mere și nuci.....	19
Prăjitură fără făină .....	21
Foi cu cremă de nuci.....	23
Prăjitură cu bere brună .....	25
Prăjitură din albușuri.....	27
Prăjitură foarte rapidă cu portocale.....	29
Pandișpan – rețeta de cofetărie .....	31
Prăjitura cu glazură de ou sau Chinezoaica.....	33
Guguluf cu lămâie și mac .....	35
Tort cu mousse de afine .....	37
Tortul bunicii mele .....	39
Prăjitură cu cremă de griș cu lapte și gem .....	43
Choux au craquelin .....	45
Prăjitura Tosca.....	49
Negresă umplută cu papanași .....	51
Prăjitură turnată cu mere .....	53
Brownie cu pere blanșate .....	55
Prăjitură cu morcov și borș .....	57
Negresă cu nectarine.....	59
Prăjitură însiropată cu portocale și lichior.....	61
Brownie vegană/de post.....	63
Banana bread .....	65
Prăjitură tăvălită .....	67
Negresă cu iaurt, cacao și zmeură .....	69
Pavlova cu lemon curd și cremă de mascarpone .....	71
Prăjitură cu urdă și beza.....	73
Profiterol.....	75
Prăjitură cu krantz toffee .....	77
Prăjitură cu iaurt și căpșuni .....	81
Brownie cu unt de arahide și gem .....	83

Tarta cu lapte condensat și lime .....	87
Tarta cu caramel, ciocolată și fulgi de sare .....	89
Tablouri cu pere .....	91
Melci cu afine .....	93
Trandafiri cu brânză .....	95
Cornuri cu gem .....	97
<b>Gogoși simple</b> .....	<b>99</b>
Banoffee pie.....	103
Tartă cu mere .....	105
Coșulețe cu afine.....	107
Cheesecake cu zmeură .....	109
Tarta Tatin cu pere.....	111
Noduri cu scorțișoară.....	113
Tartă cu lemon curd și bezea flambată.....	115
Tartă cu cremă de vanilie și căpșuni .....	117
Mere în foietaj cu scorțișoară .....	121
Tartă cu ciocolată și fructe de pădure .....	123
Chifle cu dovleac .....	127
Plăcintă cu smochine și fistic.....	129
Mini-cheesecakes cu zmeură.....	131
Plăcintă împletită cu mere .....	133
Alivanca bunicii .....	135
Plăcintă ciufulită cu afine .....	137
Tartă cu dovleac și lapte condensat .....	139
Tartă rapidă cu unt de arahide și mere .....	141
Galette cu caise și cremă de nuci .....	143
Desertul copilăriei mele - budincă de banane .....	145

### **3. CLĂTITE, BRIOȘE ȘI FURSECURI**

Clătite americane cu perle de brânză.....	149
Gofre sau waffles.....	151
Brioșe vegane/de post.....	153
Pucuri din ciocolată cu unt de arahide.....	155
Gogoși americane la cuptor.....	157
Biscotti cu fistic și petale de trandafir .....	159
Trufe de ciocolată .....	161
Cornulețe fragede .....	163
Brownie muffins .....	165

Dutch baby pancakes .....	167
Fursecuri cu cocos și cacao .....	169
Batoane cu fulgi de porumb și pufarine .....	171
Fursecuri dantelate .....	173
Gogoșele din dovlecei .....	175
Brownie cookies .....	177
Florentine din migdale .....	179
Fursecuri cu unt de arahide și ciocolată .....	181
Brioșe cu fructe de pădure .....	183

#### 4. DESERTURI DIN FRUCTE

Banane coapte cu alune și caramel .....	187
Gutui cu rom și mirodenii .....	189
Cobbler cu fructe de pădure .....	191
Pere coapte cu iaurt, fistic și petale de trandafir .....	193
Crumble cu prune .....	195
Mere coapte cu nuci și scorțișoară .....	197
Portocale confiate .....	199
Nuci glazurate .....	201

#### 5. DESERTURI LA PAHAR

Cupe cu cremă aerată de ciocolată .....	205
Posset cu trandafiri .....	207
Spumă de căpșuni ca în copilărie .....	209
Orez cremos cu lapte .....	211
Cremă de mălai cu laptecondensat .....	213
Desert cu piure de piersici cu mentă și iaurt .....	215
Cremă de zahăr ars .....	217
Panna cotta cu căpșuni macerate în oțet balsamic .....	219
Cremă de avocado cu cacao și miere .....	221
Nicecream .....	223
Lapte de pasăre .....	225
Cheesecake rapid la pahar .....	227
Înghețată cu lapte condensat și lime .....	229
Spumă rapidă cu afine .....	231
Parfait cu dovleac și nuci .....	233
Eton mess .....	235
Desert răcoritor cu iaurt și afine .....	237
Mulțumiri .....	239

LBRIS

We know  
books



# Naked cake cu cremă de mascarpone și căpșuni

Porții: 10 (o tavă cu diametrul de 23 cm) Timp de pregătire: 60 min Timp de coacere: 45 min

*Cu acest tort cu aspect de poveste încep cartea de față, în care veți găsi rețete apetisante, ușor de făcut și, bineînțeles, magice.*

## Pentru blat:

- 6 ouă
- 250 g zahăr tos
- 250 g făină
- 90 ml apă
- 200 g nucă măcinată
- 40 g cacao
- 5 g praf de copt
- 1 praf de sare
- Coajă rasă de lămâie/  
portocale
- ½ linguriță extract de  
vanilie

## Pentru crema de mascarpone:

- 500 g mascarpone
- 200 g zahăr pudră
- Semințele unei păstăi  
de vanilie

## Pentru însiropare:

- 200 ml suc de fructe

## Pentru decor:

- 500-600 g căpșuni
- Flori

Încingem cuptorul la 180 de grade, funcția ventilație.

Batem albușurile cu zahărul și un praf de sare până obținem o spumă tare, apoi adăugăm gălbenușurile și apa și le încorporăm ușor în albușuri.

Într-un bol, amestecăm restul ingredientelor și le încorporăm ușor în spuma de ouă.

Turnăm totul într-o tavă de tort cu inel, tapetată cu hârtie de copt.

Coacem blatul 45 de minute.

Pentru cremă, mixăm toate ingredientele până obținem o cremă ușoară.

## Cum montăm tortul:

Tăiem blatul pe orizontală astfel încât să obținem 3 foi.

Însiropăm ușor cu ajutorul unei pensule prima foaie.

Împărțim crema în 3. Punem crema pe rând într-un poș cu dui (rotund) și formăm aveline (moțuri). Punem jumătăți de căpșuni peste cremă.

Procedăm la fel cu restul foilor și al cremei.

Decorăm cu căpșuni și flori.

**NOTĂ** Blatul îl putem face cu câteva zile înainte și îl păstrăm la frigider: astfel va absorbi mai mult sirop/suc și va deveni mai fraged.

LBRIS

We know  
books



# Prăjitură Zserbo sau Greta Garbo

Porții: 30 (o tavă de 35/43 cm) Timp de pregătire: 40 min Timp de coacere: 35 min

*Când am declarat că în carte am adunat cele mai iubite rețete ale familiei, nu am glumit. Aceasta este prăjitura preferată a fratelui meu. De obicei, mama o prepară de Crăciun, iar de câțiva ani o face ori de câte ori mergem acasă în vizită.*

## Pentru foi:

- 700 g făină
- 200 g unt rece, tăiat cuburi
- 100 g smântână
- 25 g drojdie proaspătă
- 30 ml lapte
- 1 linguriță amoniac
- 1 linguriță oțet
- 1 linguriță zahăr tos
- 100 g zahăr pudră
- 1 ou întreg și 2 gălbenușuri

## Pentru umplutură:

- 300 g nucă măcinată
- 300 g zahăr tos
- 500 g gem de caise sau măceșe

## Pentru glazură:

- 150 g zahăr pudră
- 45 ml ulei
- 45 ml apă fierbinte
- 40 g cacao

Frecăm bine drojdia cu zahărul, apoi o dizolvăm în lapte și o lăsăm să se activeze 10 minute.

Frământăm făina cu zahărul și untul și sarea, apoi adăugăm smântâna, ouăle și amoniacul stins în oțet.

Frământăm un aluat fin pe care îl împărțim în 3 părți egale. Formăm prima foaie și o întindem într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.

Perforăm din loc în loc foaia cu ajutorul unei furculițe, apoi punem jumătate din cantitatea de gem și cea de nucă amestecată cu zahăr.

Întindem a doua foaie, o perforăm, adăugăm restul de gem și nucă amestecată cu zahăr.

Întindem și a treia foaie, o perforăm și pe aceasta, acoperim prăjitura cu un prosop și o lăsăm la dospit o oră.

După timpul de așteptare, încingem cuptorul la 180 de grade, funcția ventilație, și coacem prăjitura timp de 35 de minute.

Amestecăm toate ingredientele pentru glazură și o turnăm peste prăjitura caldă.

Prăjitura se lasă la răcit în tavă.

**NOTĂ** Pentru ca gusturile să se întrepătrundă, e ideal ca prăjitura să fie lăsată peste noapte și abia apoi savurată.

LIBRIS

We know  
books



# Carrot cake cu mere și nuci

Porții: 15 (o tavă de 20/30 cm) Timp de pregătire: 10 min Timp de coacere: 55 min

*O combinație perfectă de arome și texturi. Morcovii dulci, merele suculente și nucile crocante se îmbină armonios într-un desert reconfortant, perfect pentru zilele răcoaroase. Fiecare felie este plină de savoare, fiind un răsfăț ideal pentru iubitorii de prăjituri dense și aromate.*

## Ingrediente „uscate”:

- 150 g făină albă de grâu
- 150 g făină integrală de grâu (putem folosi 300 g doar făină albă dacă dorim)
- 150 g zahăr brun
- 1 linguriță cu vârf scorțișoară
- 1 plic praf de copt
- ½ linguriță bicarbonat de sodiu
- ½ linguriță sare

## Ingrediente „umedă”:

- 300 g morcovi răzuți pe răzătoarea mare
- 3 mere medii răzuite pe răzătoarea mare
- 3 ouă
- 150 ml ulei (de preferat fără gust - de floarea-soarelui, struguri, migdale)
- 300 ml lapte/lapte vegetal (dacă folosim făină albă vom pune doar 100 ml lapte - făina integrală se hidratează mai mult, absoarbe mai mult lichid)
- 1 linguriță extract de vanilie (sau 1 plic vanilie Bourbon)
- 75 g nuci

Încingem cuptorul la 180 de grade, funcția ventilație.

Într-un bol încăpător cernem făina, apoi adăugăm zahărul, scorțișoara, sarea și cei 2 agenți de afânare. Amestecăm bine și dăm deoparte.

În alt bol batem ușor ouăle, adăugăm uleiul, amestecăm, apoi înglobăm morcovul, mărul, laptele și vanilia.

Amestecăm ingredientele „uscate” cu cele „umedă”, doar până se omogenizează compoziția. Nu mai mult, pentru că altfel activăm glutenul și prăjitura se va întări după coacere.

Adăugăm nucile și mai amestecăm puțin.

Turnăm compoziția în tava tapetată cu hârtie de copt și o coacem timp de 55 de minute.

Porționăm după răcire.

LBRIS

We know  
books



**Porții:** 8 (o tavă cu diametrul de 26 cm) **Timp de pregătire:** 30 min **Timp de coacere:** 40 min

*Inițial, am preparat-o pentru un invitat care nu consuma gluten.*

*Acum însă a devenit favorita familiei și o prepar destul de des.*

### Pentru bază:

- 200 g ciocolată
- 120 g unt
- 5 ouă
- 120 g zahăr tos
- 30 g cacao

### Pentru cremă:

- 100 g cremă de brânză
- 100 ml smântână pentru frișcă
- 2 linguri zahăr pudră
- Semințele de la jumătate de păstaie de vanilie

### Pentru topping:

- 300 g căpșuni proaspete tăiate în jumătăți
- 100 g zahăr

Încingem cuptorul la 180 de grade, funcția ventilație.

Topim ciocolata cu untul pe baie de aburi sau la cuptorul cu microunde.

Batem albușurile ușor, până când se formează o spumă transparentă, apoi, amestecând continuu, adăugăm lingură cu lingură zahărul.

După ce am obținut o spumă albă și lucioasă, adăugăm gălbenușurile și le încorporăm ușor prin mișcări de jos în sus, având grijă să nu eliminăm aerul înglobat în albușuri.

Adăugăm cacaoa, o încorporăm, la fel, foarte ușor, apoi turnăm ciocolata topită și continuăm amestecarea ușoară.

Turnăm compoziția într-o tavă de tort cu inel detașabil, de 26 cm, tapetată cu hârtie de copt.

Coacem 40 de minute.

O lăsăm să se răcească 10 minute, apoi îndepărtăm inelul tăvii de tort.

Pentru a face crema, punem într-un bol de inox sau din sticlă brânza, smântâna, vanilia și zahărul și le mixăm 2 minute până obținem o spumă aerată.

Pentru gemul de căpșuni punem căpșunile și zahărul într-o cratiță și lăsăm la foc mic 10 minute.

Pentru montaj, punem crema cu brânză și frișcă pe mijlocul prăjiturii, apoi adăugăm toppingul.

**NOTĂ** Vom vedea că atunci când scoatem prăjitura de la cuptor este umflată și crăpată, iar după ce se răcește, interiorul prăjiturii se lasă. Nu este nicio problemă: partea din mijloc va fi un loc bun pentru cremă și topping.