

AUTOR: NATALIJA MILODANOVIC

TORTURI SIMPLE ȘI ALTE DESERTURI DE CASĂ

*Călătorie dulce prin **32 de rețete**, de la deserturi internaționale la cele tradiționale, testate și explicate pas cu pas*

1. Mini Pavlova	11
2. Brioșe cu mac și lămâie	17
3. Clătite cu cremă de vanilie	23
4. Mille-feuille cu zmeură	29
5. Paris-Brest (desert clasic francez)	35
6. Baclava	41
7. Tort Trio de ciocolată	47
8. Tort Doboş	55
9. Tort Esterházy	61
10. Tort Red Velvet	67
11. Tort cu banane și nuci	73
12. Tort Nutella	81
13. Tort Pădurea neagră	87
14. Tort cu fistic, zmeură și ciocolată albă	93
15. Tort Buturugă	101
16. Un altfel de tort Carpați	109
17. Șarlotă cu cafea	115
18. Prăjitură Opera	121
19. Prăjitură cioco-vanilie	129
20. Prăjitură cu cafea și migdale	135
21. Prăjitură Kapri	141
22. Prăjitură cu ciocolată și afine	147
23. Prăjitură Rozen cu mac și vișine	153
24. Prăjitură cu caramel și migdale	159
25. Prăjitură cu ciocolată și alune de pădure	165

26. Prăjitură mousse de ciocolată cu afine	171
27. Ruladă After Eight	177
29. Ruladă cu fistic, zmeură și ciocolată albă	183
28. Ruladă cu pișcoturi și căpșuni	189
30. Linzer cu mac și cremă de lămâie	193
31. Cookies cu 3 tipuri de ciocolată	199
32. Tiramisu	203

LEBRIS

We know
books



REȚETA PENTRU 10 MINI PAVLOVA

Mini Pavlova este un desert elegant și rafinat, perfect pentru zilele călduroase. Fiecare prăjitură are o bezea crocantă la exterior și moale la interior, o cremă fină de vanilie făcută din gălbenușuri și este decorată cu fructe proaspete, la alegere.

Face parte dintr-o colecție de rețete atent selectate. Până acum, am testat și fotografiat peste 100 de deserturi, iar alegerea finală nu a fost ușoară. Totuși, Mini Pavlova a fost atât de apreciată încât merită să fie inclusă în această carte, pentru ca oricine să o poată încerca. Deși la prima vedere poate părea complicată, Mini Pavlova este mult mai ușor de făcut decât ai crede. Dacă urmați toți pașii cu atenție și răbdare, vei obține un desert reușit de fiecare dată.

Indiferent dacă pregătești o Pavlova obișnuită sau una în format mini, există câteva reguli esențiale pentru a obține o bezea crocantă la exterior și moale în interior:

- Albușurile trebuie bătute corect, până când compoziția devine fermă, densă și lucioasă, iar zahărul este complet dizolvat. Dacă mai simți granule de zahăr, continuă mixarea.
- Bezeaua se coace la temperatură joasă, între 100-120°C, cel puțin 1,5-2 ore. Cu cât timpul de coacere este mai lung, cu atât bezeaua va deveni mai crocantă și aerată.
- După coacere, bezelele nu trebuie scoase imediat din cuptor. Se lasă să se răcească lent, în cuptorul stins, ideal peste noapte. Acest pas previne fisurarea și ajută la obținerea unei texturi perfecte.

Dacă bezeaua este pregătită corect, restul rețetei devine foarte ușor de preparat.

Crema de vanilie folosită pentru Mini Pavlova este una clasică, pe bază de gălbenușuri, lapte și smântână pentru frișcă.

Mini Pavlova este un desert destul de dulce, dar este important ca rețeta să fie respectată întocmai. Reducerea cantității de zahăr din beza poate compromite textura finală, deoarece zahărul contribuie la stabilitatea compoziției.

Gustul dulce al bezei este compensat perfect de crema fină de vanilie și fructe proaspete, care adaugă prospețime și o notă acrișoară. Poți folosi orice fructe de sezon, în funcție de gust. Zmeura, afinele și kiwi-ul sunt alegeri excelente, iar căpșunile sunt ideale mai ales atunci când sunt în plin sezon.

Mini Pavlova este un desert spectaculos, ideal pentru ocazii speciale, dar și pentru momentele în care vrei să te bucuri de un dulce rafinat și echilibrat.



LEBRIS

We know
books



REȚETA PENTRU 12 BRIOȘE

Pufoase, cremoase și răcoritoare, aceste brioușe cu mac și lămâie sunt un adevărat răsfăț pentru papilele gustative. Semințele de mac oferă o textură crocantă, iar interiorul ascunde o delicată cremă de lămâie (*lemon curd*).

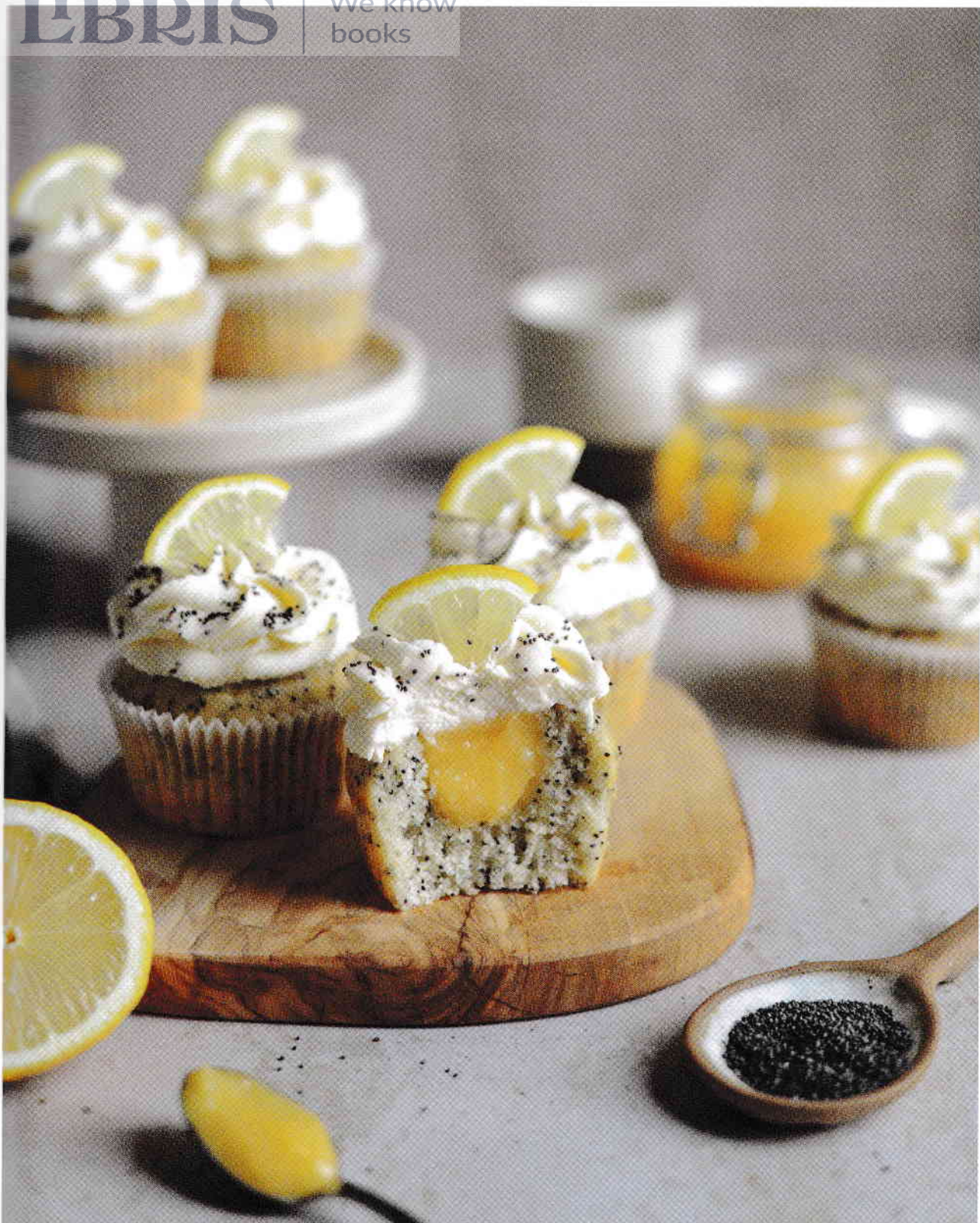
Pentru un plus de finețe, brioușele sunt acoperite cu o cremă lejeră de mascarpone, iar combinația acestor elemente creează un desert irezistibil, perfect pentru orice ocazie specială.

Deși prepararea necesită câțiva pași suplimentari, procesul este simplu și plăcut. Mai întâi, se pregătește crema de lămâie, care poate fi făcută cu o zi înainte. Apoi, se coc brioușele, căroră li se scobește mijlocul pentru a fi umplute cu lemon curd. În final, fiecare brioușă este decorată cu cremă de mascarpone, semințe de mac și felii de lămâie.

Dacă adorați combinația de dulce și acrișor, aceste brioușe vor deveni rapid preferatele voastre!

LEBRIS

We know
books



LIBRIS

We know
books



ural
il aggringphavo