

Florentina Pavel
Prăjituri de casă

© Florentina Pavel, pentru toate edițiile
© Pavcon, pentru toate edițiile
© Editura Alex Alex, pentru toate edițiile

Comenzi:

Editura ALEX-ALEX, tel.: 021-222.86.38

Vodafone: 0723.387.899

email: alex_alexisv@yahoo.com

alex.alex2001@gmail.com

Facebook: SC Alex Alex 2001 SRL

WhatsApp: 0730.005.094

Redactor: **Roberta Tărtășeanu, Daniela Isvoranu**

Redactare, stilizare, corectură:

Editura Alex Alex

Editura își declină orice responsabilitate privind originea materialelor primite spre publicare.

Responsabilitatea revine exclusiv autorului și/sau traducătorului.

Coperta: **Editura Alex Alex**

Florentina Pavel

Prăjituri de casă

Editura Alex Alex 2001
București, 2026

BIBLIOGRAFIE SELECTIVĂ

La realizarea acestei cărți au fost consultate mai multe lucrări de specialitate, apărute atât la noi în țară,

Cât și în străinătate. În plus, au mai fost consultate o serie de site-uri web cu materiale de profil. Enumerăm în cele ce urmează o serie din aceste lucrări, care ni se par mai relevante și care, sperăm noi, vă vor ajuta și pe dumneavoastră la realizarea unor preparate gustoase și aspectuoase.

1. *Mierea în bucătărie*, Apimondia, București.
2. *Preparate culinare reci*, N. Olexiuc, Ed. Tehnică, București, 1976.
3. *Carte de bucate*, Sandu Marin, Ed. Z 2000, București, 1999.
4. *Secrete culinare*, Dobrița Vetuța Ionak, Ed. Tehnică, București, 1992.
5. *Sfaturi practice pentru gospodine*, Draga Neagu, Ed. Tehnică, București, 1987.
6. *Preparate culinare fără foc*, Ed. Alex-Alex, București.
7. *Rețete culinare pentru toate buzunarele*, Florentina Pavel, Ed. Alex-Alex, București.
8. *Prăjituri cu miere*, Edit. Alex-Alex, București.
9. *INTERNET – site-uri dedicate subiectului.*

CUPRINS

Capitolul I. Budinci

Cuvântul editorului	5
1. Griș cu lapte.....	9
2. Orez cu lapte.....	9
3. Budincă de ciocolată.....	10
4. Budincă de vanilie.....	10
5. Budincă de nuci.....	10
6. Budincă orientală.....	11
7. Budincă turcească.....	11
8. Budincă de brânză dulce.....	12
9. Budincă de macaroane cu brânză.....	13
10. Budincă de macaroane cu sirop.....	13
11. Budincă de tăiței cu nuci.....	14

Capitolul II. Creme

12. Lapte de pasăre I.....	15
13. Lapte de pasăre II.....	15
14. Cremă de zahăr ars.....	16
15. Cremă de ciocolată.....	16
16. Cremă de cacao.....	16
17. Șarlotă.....	17
18. Cremă de vanilie.....	17
19. Cremă de alune.....	18
20. Cremă de cafea.....	18

Capitolul III. Prăjituri din aluat dospit

21. Gogoși.....	19
22. Gogoși de post.....	19
23. Cozonac.....	20

Umplutură cu stafide și rahat.....	21
Umplutură cu nucă și cacao.....	21
Umplutură cu mac.....	22
Umplutură cu brânză.....	22
24. Savarine.....	22
25. Cornuri cu gem.....	23
26. Melci cu nucă.....	23
27. Papanashi.....	24
28. Brânzoaice.....	25
29. Brioșe.....	25
30. Batoane cu mac sau susan.....	26

Capitolul IV. Prăjituri din aluat fraged

31. Fursecuri.....	27
32. Fursecuri cu stafide.....	27
33. Fursecuri cu ciocolată.....	28
34. Fursecuri cu miere.....	28
35. Fursecuri cu beza.....	29
36. Fursecuri cu migdale.....	29
37. Paleuri.....	29
38. Cornulețe I.....	30
39. Cornulețe II.....	30
40. Cornulețe III.....	31
41. Cornulețe cu osânză.....	31
42. Biscuiți de casă.....	32
43. Biscuiți pentru ceai.....	32
44. Prăjitură „zburlită“.....	33
45. Tarte cu fructe.....	33

Capitolul V. Plăcinte și pateuri

46. Foitaj cu unt.....	34
47. Foitaj cu osânză.....	34
48. Plăcintă cu brânză I.....	35

49. Plăcintă cu brânză II.....	35
50. Plăcintă cu dovleac.....	36
51. Plăcintă cu carne.....	36
52. Plăcintă cu mere.....	37
53. Saleuri I.....	37
54. Saleuri II.....	38
55. Pateuri cu brânză.....	38
56. Pateuri cu carne.....	38
57. Pateuri cu ciuperci.....	39
58. Ștrudel cu brânză.....	39
59. Ștrudel cu dovleac.....	39
60. Ștrudel cu mere.....	40

Capitolul VI. Checuri și prăjituri cu sau fără creme

61. Chec I.....	41
62. Chec II.....	41
63. Chec III.....	42
64. Chec IV.....	42
65. Chec-pandișpan.....	43
66. Chec cu rahat.....	44
67. Chec marmorat.....	44
68. Chec cu ciocolată.....	45
69. Chec cu miere.....	45
70. Chec cu mac.....	45
71. Prăjitură cu nucă de cocos.....	46
72. Prăjitură „Domino“.....	46
73. Prăjitură Alexander.....	47
74. Prăjitură Krantz.....	47
75. Cremă de zahăr ars cu blat.....	48
76. Prăjitură cu gem I.....	49
77. Prăjitură cu gem II.....	49
78. Prăjitură cu gem și frișcă.....	50

79. Prăjitură cu gem și nuci.....	50
80. Prăjitură chinezească I.....	51
81. Prăjitură chinezească II.....	51
82. Negresă.....	52
83. Prăjitură cu cremă și bezea.....	52
84. Amandine.....	53
85. Africane.....	54
86. Prăjitură cu albuș.....	54
87. Prăjitură cu smântână.....	55
88. Prăjitură „Greta Garbo“.....	55
89. Figaro.....	56
90. Prăjitură „Richard“.....	56
91. Prăjitură cu cremă caramel.....	57
92. Prăjitură „Albă ca zăpada“.....	58
93. Prăjitură din foi cu cremă I.....	58
94. Prăjitură din foi cu cremă II.....	59
95. Prăjitură din foi cu cremă III.....	59
96. Prăjitură din foi cu cremă IV.....	60
97. Prăjitură cu ness I.....	61
98. Prăjitură cu ness II.....	61
99. Semilune cu miere.....	62
100. Cuib de viespi.....	62
101. Melci cu migdale.....	63
102. Ruladă cu cremă de ciocolată.....	63
103. Ruladă cu gem.....	64
104. Ruladă cu biscuiți.....	65
105. Ruladă cu cafea.....	65
106. Ruladă cu migdale.....	66
107. Pișcoturi.....	66
108. Indiene cu frișcă.....	67
109. Eclere cu ciocolată.....	67

110. Choix à la creme.....	68
111. Rulouri cu cremă de vanilie.....	69
112. Cornuri cu migdale și rahat.....	70
113. Covrigei cu ciocolată.....	70
114. Salam de biscuiți.....	71
115. Cartofi.....	71
116. Trufe.....	71
117. Batoane cu bezea.....	72
118. Baclava I.....	72
119. Baclava II.....	73
120. Găluște cu prune.....	73
121. Găluște cu brânză.....	74
122. Turtă dulce I.....	74
123. Turtă dulce II.....	75
124. Turtă dulce III.....	75
125. Turtă dulce cu miere.....	75
126. Turtă dulce cu rom.....	76
127. Trigoane cu brânză.....	76
128. Trigoane cu nuci.....	77
129. Trigoane marmorate.....	77
130. Pogăci.....	78
131. Halva turcească.....	78
132. Clătite cu gem.....	78
133. Ciocolată de casă.....	79
134. Bezele.....	79
135. Bezele cu migdale.....	80
136. Pricomigdale I.....	80
137. Pricomigdale II.....	80
Capitolul VII. Torturi	
138. Tort de ciocolată I.....	81
139. Tort de ciocolată II.....	82

140. Tort de nuci.....	83
141. Tort de nuci cu miere.....	84
142. Tort cu migdale I.....	84
143. Tort cu migdale II.....	85
144. Tort de bezea I.....	86
145. Tort de bezea II.....	87
146. Tort de biscuiți I.....	87
147. Tort de biscuiți II.....	88
148. Tort de biscuiți III.....	88
149. Tort de pișcoturi.....	89
150. Tort de pișcoturi cu alune.....	90
151. Tort de pișcoturi cu miere.....	90
152. Tort marmorat.....	91
153. Tort oriental.....	92
154. Tort de cacao.....	92
155. Tort special.....	93
156. Tort Krantz.....	94
157. Tort „Trunchi de copac“.....	95
158. Tort „Mareșal“.....	96
159. Tort „Doboș“.....	97
160. Tort „Mocca“.....	97
161. Tort de clătite.....	98
162. Înghețată de vanilie.....	99
163. Înghețată de cafea.....	99
164. Înghețată de ciocolată.....	99
165. Înghețată de lapte cu alune.....	100
Capitolul VIII. Preparate pentru sărbători religioase	
166. Mucenici.....	101
167. Mucenici moldovenești.....	102
168. Pască.....	102
169. Prescură.....	103

170. Mărturii.....	103
171. Căpete.....	104
Capitolul IX. Băuturi alcoolice de casă, fără distilare	
172. Florio.....	105
173. Lichior de cafea.....	105
174. Lichior de ciocolată.....	105
175. Lichior de mentă.....	106
176. Vișinată.....	106
177. Afinată.....	106
178. Cornată.....	107
179. Lichior de fragi.....	107
180. Lichior de lămâie.....	107
181. Lichior de portocale.....	107
182. Lichior de caise.....	108
183. Lichior de ouă.....	108
 Unități de măsură folosite în bucătărie.....	
109	
 Bibliografie selectivă.....	
118	

atât de apreciat. Cititoarelor cărora le-au plăcut povestirile domnului Pavel, le facem o deosebită plăcere anunțându-le că editura Alex Alex a lansat pe piață un volum deosebit semnat de domnul Constantin D. Pavel: „LIFE COACH – Arta de a Trăi “. Cartea poate fi comandată de la sfârșitul acestui volum.

În speranța că rețetele prezentate aici vă vor fi de un real folos în bucătăria personală, vă urăm lectură plăcută și, bineînțeles,

Poftă bună!

Capitolul I BUDINCI

1. Griș cu lapte

Ingrediente: 1 l lapte dulce, 150 g griș, 150 g zahăr, două pliculețe de zahăr vanilat, sirop de fructe aromate (căpșuni, zmeură, vișine, caise).

Mod de preparare: Se pune laptele să fiarbă, se adaugă zahărul, iar când dă în fiert se adaugă treptat grișul, amestecând continuu cu un tel. Când compoziția s-a îngroșat, se dă vasul jos de pe foc, se adaugă zahărul vanilat și se pune în boluri sau în forme de budincă. Se lasă să se răcească și se garnisește cu sirop de fructe sau chiar cu sirop și fructe din dulceață.

2. Orez cu lapte

Ingrediente: 1 l lapte dulce, 200 g orez, 150 g zahăr, două pliculețe de zahăr vanilat sau coajă de lămâie.

Mod de preparare: Se pune orezul la fiert în puțină apă (circa 100 ml), iar când s-a înmuiat se adaugă laptele, în care s-a dizolvat zahărul. Se lasă să fiarbă la foc mic, amestecând din când în când, ca să nu se lipească, iar când orezul este fiert, se dă vasul jos de pe foc, se adaugă zahărul vanilat sau/și coaja de lămâie, după preferință și se toarnă în boluri sau forme de budincă. Se servește cu sirop de fructe aromate sau cu scorțișoară măcinată, presărată deasupra.

3. Budincă de ciocolată

Ingrediente: 1 l lapte, 250 g zahăr, 200 g unt, 200 g făină, 200 g ciocolată, o linguriță de cacao, 5 ouă.

Mod de preparare: Se pun la fiert 3 părți din cantitatea de lapte. Restul de lapte se amestecă cu făina și cu ouăle frecate cu zahăr și cacao și se toarnă peste laptele fierbinte, amestecând continuu ca să nu se formeze cocoloașe. Când compoziția s-a îngroșat, se ia vasul de pe foc și se adaugă untul și ciocolata rasă. Se omogenizează și se toarnă budinca în forme speciale. Se servește cu frișcă și ciocolată rasă.

4. Budincă de vanilie

Ingrediente: 1 l lapte dulce, 250 g zahăr, 200 g unt, 200 g făină, 5 ouă, 1 plic mare de zahăr pudră vanilat sau un baton de vanilie.

Mod de preparare: Se pun la fiert 3 părți din cantitatea de lapte, iar când a dat în fiert se adaugă restul de lapte amestecat cu făină, ouă și zahăr. Se amestecă tot timpul, pentru a nu se forma cocoloașe, iar când s-a îngroșat, se dă vasul jos de pe foc și se adaugă untul și zahărul vanilat sau batonul de vanilie ras. Se toarnă în cupe sau în forme speciale de budincă și se dă la rece. Se servește cu frișcă și ciocolată rasă deasupra.

5. Budincă de nuci

Ingrediente: 1 l lapte dulce, o cană de miez de nucă măcinată, 200 g zahăr tos, 100 g zahăr pudră vanilat, 150 g făină, 100 g unt sau margarină, 5 ouă, un praf de scorțișoară măcinată.

Mod de preparare: Se pun 3 părți din cantitatea de

lapte la fiert, iar când a dat în clocot se adaugă restul de lapte amestecat cu făină, ouă și zahăr. Se amestecă mereu, ca să nu se formeze cocoloașe, iar când compoziția s-a îngroșat, se ia vasul de pe foc, se adaugă untul amestecând continuu, zahărul vanilat și scorțișoara. Se toarnă în cupe sau în forme speciale de budincă și se servește rece, cu frișcă și ciocolată rasă.

6. Budincă orientală

Ingrediente: 1 l lapte dulce, 150 g griș, 50 g făină, 5 ouă, 300 g zahăr, 50 g stafide, 100 g caise uscate, coajă rasă de portocală și lămâie.

Mod de preparare: Se pun la fiert 3 părți din cantitatea de lapte, iar când a dat în clocot se adaugă restul de lapte amestecat cu griș, făină, ouă și 100 g zahăr. Se amestecă continuu, ca să nu se formeze cocoloașe, iar când compoziția s-a îngroșat, se ia vasul de pe foc, se adaugă coaja rasă de portocală și lămâie, stafidele și caisele tăiate felii.

Într-o cratiță se caramelizează restul de zahăr (200 g), se înclină vasul într-o parte și în alta pentru ca zahărul să tapeteze bine fundul și pereții vasului, se lasă să se întărească puțin, apoi se adaugă compoziția de budincă. Se nivelează și se pune în cuptorul bine încins, pentru cca. 30 de minute. Când este gata, se scoate, se lasă să se răcească în cratița în care s-a copt, apoi se răstoarnă pe un platou și se servește cu siropul caramel care s-a format.

7. Budincă turcească

Ingrediente: 1 l lapte dulce, 6 ouă, 50 ml vin alb demisec, 50 ml lichior sau coniac, 100 g stafide, 100 g fistic sau alune mărunțite, 100 g vișine din dulceață, o

lingură coajă de portocală confiată, tăiată mărunț, 150 g făină, un baton de vanilie.

Mod de preparare: Se pune laptele la fiert împreună cu ouăle, făina și zahărul, amestecând continuu ca să nu se formeze cocoloașe. Când compoziția începe să se îngroașe, se ia vasul de pe foc și se adaugă vinul, lichiorul sau coniacul, stafidele, fisticul sau alunele, vișinele, vanilia și coaja de portocală. Se amestecă bine, se toarnă compoziția într-o cratiță unsă cu unt și tapetată cu pesmet și se pune în cuptor, la bain-marie. Când este gata, se scoate, se lasă să se răcească și se răstoarnă pe un platou. Se servește rece, cu miere și alune măcinate presărate deasupra.

8. Budincă de brânză dulce

Ingrediente: 500 g brânză de vaci, 100 g stafide, 250 ml lapte dulce, 4 ouă, 5 linguri de zahăr, 3 linguri de griș, două linguri de făină, un praf de sare și un baton de vanilie sau coajă de lămâie, după preferință.

Mod de preparare: Se pun stafidele să se înmoaie în rom cald, cu 2-3 ore înainte de prepararea budincii. Se fierbe laptele, se adaugă un praf de sare, zahărul și, treptat, grișul. Când s-a îngroșat, se ia de pe foc și se lasă să se răcorească. Se bat ouăle cu restul de zahăr, cu făina și brânza de vaci, până se obține o cremă spumoasă. Se amestecă cu grișul fiert, se adaugă vanilia sau coaja de lămâie și stafidele și se toarnă întreaga compoziție într-o cratiță unsă cu unt sau cu margarină și tapetată cu pesmet. Se dă vasul la cuptor pentru cca. 40 de minute. Se servește rece sau caldă, simplă sau cu sirop de fructe.

9. Budincă de macaroane cu brânză

Ingrediente: un pachet de macaroane (500 g), 50 ml lapte dulce, 300 g telemea desărată, 3-4 ouă, 4-5 linguri zahăr tos, 100 g unt, două pliculețe de zahăr vanilat.

Mod de preparare: Se fierb macaroanele în puțină apă cu sare, se clătesc de 2-3 ori în apă rece și se lasă câteva minute într-o sită, să se scurgă bine. Brânza se amestecă cu stafidele și cu laptele. Se unge bine o cratiță sau o tavă cu unt, se așează macaroanele și brânza în straturi, ultimul fiind de brânză. Se bat ouăle, se amestecă cu zahăr vanilat și se toarnă peste budincă. Deasupra, din loc în loc, se pune câte o bucățică de unt. Se presară budinca cu zahăr tos și se pune în cuptorul bine încins, pentru 40-50 de minute. Când este gata, se scoate, se lasă să se răcorească circa 15-20 de minute și se poate servi. Budinca este foarte bună și când este consumată rece.

10. Budincă de macaroane cu sirop

Ingrediente: 1 pachet de macaroane (500 g), 250 g brânză de vaci, 50 ml ulei, 100 ml lapte dulce, 3 ouă, 100 g stafide, 200 g zahăr, 1 plic de zahăr vanilat.

Mod de preparare: Se fierb macaroanele în apă cu puțină sare, se clătesc de 2-3 ori în apă rece și se lasă pentru câteva minute, într-o strecurătoare, să se scurgă bine. Se amestecă brânza cu ouăle, cu 100 g zahăr, stafide și lapte și se amestecă cu macaroanele scurse. Se pune totul într-o cratiță unsă cu ulei și tapetată cu pesmet și se dă la cuptor pentru 40-50 de minute. Din restul de zahăr, 150 ml apă și zahărul vanilat se prepară un sirop care se toarnă peste porțiile de budincă, înainte de servire.

11. Budincă de tăiței cu nuci

Ingrediente: 1 pachet de tăiței cu ou, o lingură de unt sau margarină, 2-3 linguri zahăr, 3-4 linguri miez de nucă măcinat, 1 pachet de zahăr vanilat.

Mod de preparare: Se fierb tăiței în apă cu sare, se clătesc cu apă rece și se pun într-o strecurătoare, să se scurgă bine. Se amestecă apoi cu untul sau margarina topită, se porționează și se presară deasupra fiecărei porții nucă măcinată și zahăr.

Capitolul II**CREME****12. Lapte de pasăre I**

Ingrediente: 1 l lapte dulce, 6 ouă, 200 g zahăr și vanilie după preferință.

Mod de preparare: Se bat albușurile spumă cu 100 g zahăr. Laptele, gălbenușurile și restul de zahăr, se amestecă și se pun pe foc, iar când au dat în fiert se pun, cu lingurița, găluști mici din albuș. Găluștele se fierb circa 2 minute pe fiecare parte, se scot și se așează în cupe. Când laptele s-a răcit, se adaugă vanilia și se toarnă peste 1 sau 2 găluști.

13. Lapte de pasăre II

Ingrediente: 1 l lapte dulce, 5 ouă, 100 g zahăr, 100 g miere, o linguriță de făină și vanilie după gust.

Mod de preparare: Se pune la fiert laptele împreună cu vanilia. Albușurile se bat împreună cu zahărul, până se obține o spumă tare. Gălbenușurile se freacă cu miere și făină. Cu o linguriță se formează mici găluște din albuș și se pun în laptele fierbinte, la foc mic. Se fierb circa 2 minute pe fiecare parte, apoi se scot pe un platou. În lapte se adaugă gălbenușurile, amestecând continuu și se lasă să fiarbă în continuare, la foc mic, până când compoziția începe să se lege. Se lasă să se răcorească, se mai adaugă