

Carte de bucate:

*Cele mai bune prajituri de casa
din ultimii 35 de ani*



Oferita de **Ramă** si **gustos.ro**

Traducere din limba maghiară

Introducere

Dragă Cititorule!

Vă prezentăm cu bucurie colecția noastră deosebită, în care Rama a selectat cele mai bune rețete din cei 35 de ani care au trecut.

Margarina Rama a apărut pentru prima dată pe piața din Ungaria în 1972. De atunci cubul Rama de culoare aurie se plasează în serviciul coacerii cu succes. Secretul constă în experiența celor 35 de ani, doar noi facem totul pentru ca persoanele care decid să pregătească deserturi de casă, să fie sigure că ajung pe masă dulciuri cu finețe desăvârșită.

Pe lângă tradiționalele Női szeszély (Capriciu feminin) și Dunahullám (Valurile Dunării) și-au găsit loc în selecția noastră pentru zilele de naștere și rețetele mai simple și moderne, cum ar fi Mogyorókrémes (Cu cremă de alune), fursecurile cu glazură de ciocolată sau Tortul morcov.

Sperăm că veți găsi multă bucurie în pregătirea prăjiturilor și nu vor întârzia nici succesele.

Rama marketing

Rama 35 ani Succes sigur

Cuprins

Prăjituri care așteaptă musafirii	Tort de napolitane cu nuci și cremă de cafea	4
	Coșulețe cu alune	5
	Ochi de păun	6
	Cubulețe preferate cu cocos	7
Pentru pauza de cafea	Felii cu ciocolată și nucă	8
	Fursecuri cu cremă de alune și glazură de ciocolată	9
	Biscuiți mûsli	10
	Biscuiți cu fulgi de ovăz și ciocolată	11
Rețetele bunicii	Tort cartof	12
	Melci cu cocos	13
	Valurile Dunării	14
	Farmec feminin	15
	Cunună de marțipan	16
	Kalács la metru	17
Fără coacere	Cu biscuiți și mere fără coacere	18
	Nucă de cocos	19
	Creastă îmbufnată	20
	Rulada cu castane a bunicii	21
Cu multe fructe	Lipie de Augsburg cu prune	22
	Lipie cu mere și fulgi de ovăz	23
	Tunel de gutuie	24
	Lipie cu vișine și nuci	25
Colaci și cozonaci trunchi de con	Cozonac cu prune uscate	26
	Cozonac cu caramel și migdale	27
	Cozonac cu mac	28
	Cozonac kürtös de casă	29
	Cozonaci trunchi de con din belșug	30
	Cozonaci trunchi de con cu brânză	31
Torturi preferate	Tort "Flódni"	32
	Tort talpă de găscă	33
	Tort Kugler	34
	Tort Malakoff	35
	Tort ştrudel	36
	Tort morcov	37
	Tort fin de migdale	38

Tort de napolitane cu nuci și cremă de cafea

Ingrediente

pentru aluat

- 4 ouă
- 250 grame zahăr tos (poate fi și zahăr brun veritabil)
- 200 grame miez de nucă măcinată
- 3 linguri pesmet de chiflă
- 1 pachet de foi de napolitane gata preparate (din care este necesară numai o treime)

pentru cremă

- 250 grame margarină Rama pentru copt
- 250 grame zahăr pudră (poate fi și zahăr brun veritabil măcinat)
- 2 gălbenușuri de ou
- 3 linguri de cafea neagră tare
- 1 lingură cafea măcinată (poate fi și nes)

pentru acoperire

o mână de miez de nucă prăjită,
taiată grosolan

Albușul de ou se bate până se obține o spumă tare, după care continuând baterea se înglobează treptat zahărul. Se adaugă unul câte unul gălbenușurile de ou apoi se înglobează cu mișcări lente miezul de nucă și pesmetul de chiflă.

Se tapetează fundul unei tăvi de mărime medie (35 x 45 cm) cu foile de tort de napolitană, după care se acoperă stratul cu un strat uniform de masă cu nucă. Se introduce în cuptorul încălzit în prealabil, la flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) și se coace circa 20 minute. Se poate verifica dacă s-a copt prin înfigerea unui ac, după care se așteaptă să se răcească complet.

În acest timp se amestecă bine margarina moale cu zahărul pudră și se îmbogățește cu gălbenușul de ou. Se dă gust cu cele două feluri de cafea, apoi se unge partea de sus a tortului. Se presară cu nuca prăjită și pisată grosolan și se lasă să se întărească. Se taie cu cuțit înmuiat în apă fierbinte.

CANTITATE
CCA. 60 FELII

DURATA PREPARĂRII
75 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC
102 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Coșulețe cu alune

Ingrediente

pentru aluat

- 50 grame făină fină (jumătate poate fi și făină Graham)
- 250 grame margarină Rama pentru copt
- jumătate pachet praf de copt
- 100 grame zahăr pudră
- 6 gălbenușuri de ou
- 1 lingură smântână

pentru întindere

- făină fină

pentru ungerea formelor

- 200-300 grame margarină Rama pentru copt

pentru umplutură

- 6 albușuri de ou
- 300 grame zahăr tos (poate fi și zahăr brun)
- 300 grame alune măcinate (poate fi și miez de nucă sau migdale)
- 1150-200 grame marmeladă fină

Pentru aluat se amestecă făina cu margarina și cu praful de copt, apoi se adaugă zahărul pudră, gălbenușurile ouălor și cu smântâna și se amestecă bine. Se formează pe planșeta presărată cu făină în formă de cilindru alungit, după care se taie în 6 bucăți egale.

Acestea se întind separat la o grosime de 3-4 milimetri, se taie în 9 părți. Se ung cu margarină formele mici de coșulețe, se umplu cu aluat.

Pentru umplutură se bate albușul de ou până se obține o spumă tare, către sfârșit se adaugă treptat zahărul, în fine se adaugă și se amestecă și alunele. În coșulețele de aluat se introduce câte 1 linguriță de moca de marmeladă și pe aceasta se așează spuma de alune în cantitate de circa 1 lingură în fiecare coșuleț.

Se coace în cuptorul încălzit în prealabil, la flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de 12-15 minute. Este foarte fină și se ține mult timp.

Sfat util

Dacă nu putem coace în același timp toate coșulețele - de exemplu dacă nu avem forme suficiente – nu este nimic rău, în cel mai rău caz durează mai mult. Din aluat se întinde de fiecare dată numai o bucată și se taie, celelalte pot fi păstrate acoperite pe planșeta de frământat. Umplutura se poate pune la frigider și se poate scoate numai atunci când este necesar.

CANTITATE
CCA. 54 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII
120 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
317 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
NU ESTE UȘOR

Ochi de păun

Ingrediente

pentru aluat

- 6 ouă
- 120 grame zahăr pudră
- 40 grame pudră de cacao amară
- 1 lingură cu vârf de făină fină
- jumătate de linguriță de moca de prag de copt

pentru cremă

- 1 ou
- 1 pachet (40 de grame) de praf de puding pentru fiert, cu aromă de vanilie
- 2,5 dl lapte
- 200 grame margarină Rama pentru copt
- 200 grame zahăr pudră
- 1 pachet zahăr vanilat
- 1 lingură cu vârf de pudră de cacao amară

pentru glazură

- 150 grame ciocolată de menaj
- 50 grame margarină Rama pentru copt

Pentru aluat se amestecă gălbenușul de ou cu zahărul pudră până când se obține o masă albă. Se amestecă separat pudra de cacao, făina și praful de copt, se înglobează în amestecul anterior, după care se înmoaie prin adăugarea spumei tari de albuș de ou. Se așterne într-o tavă de dimensiuni mari tapetată cu hârtie pentru copt și se coace timp de 16-20 minute la flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C). Se va avea grijă să nu se coacă prea mult, pentru că dacă se usucă, devine casantă și este mai greu de rulat.

Pentru cremă se amestecă oul cu praful de puding și cu laptele, se fierbe până la îngroșare la abur (cei mai curajoși la flacără mijlocie). Margarina se amestecă mai întâi singură, după care se amestecă în continuare adăugând zahărul pudră și zahărul vanilat. Se adaugă încet la crema răcită, amestecată și fiartă. Crema se împarte în două, o jumătate se colorează în brun cu prin adăugare de cacao.

După îndepărtarea hârtiei pentru copt, aluatul se unge cu crema de vanilie. Se acoperă cu crema cu cacao. Se rulează și de jos, și de sus către mijloc. Se împachetează strâns în folie de aluminiu, se lasă la întărit timp de 3-4 ore în frigider. După aceasta se despachetează.

Ciocolata menajeră se topește împreună cu margarina (cel mai comod la treapta minimă a cuptorului cu microunde), apoi se acoperă cu ea prăjitura. După ce se întărește, se taie cu cuțitul înmuiat în apă fierbinte. Dacă am lucrat cu îndemânare, feliile prezintă un superb desen de ochi de păun.

CANTITATE
PENTRU CCA. 16 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII
85 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC
303 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
NU ESTE UȘOR

Cubulețe preferate cu cocos

Ingrediente

pentru aluat

- 350 grame făină fină
- jumătate pachet praf de copt
- 200 grame zahăr brun
- 1 linguriță scorțișoară pisată
- 200 grame margarină Rama moale pentru copt
- 2 linguri pudră de cacao amară
- 1 gălbenuș de ou
- 3 linguri de smântână

pentru ungerea tăvii

- margarină Rama pentru copt
- făină fină

pentru umplutură

- 5 albușuri de ou
- 250 grame zahăr pudră
- 250 grame răzătură de nucă de cocos

pentru acoperire

- 4 gălbenușuri de ou
- 200 grame zahăr pudră
- 1 lingură de rom

Făina se amestecă cu praful de copt, apoi se pune într-un platou împreună cu celelalte ingrediente pentru aluat și se frământă până la omogenizare. După aceasta se separă în două părți, se întind separat pe o planșetă presărată cu puțină făină, la o grosime de circa jumătate de centimetru, la dimensiunile de 40 x 20 cm. Una dintre bucăți se pune într-o tavă unsă cu margarină și presărată cu făină.

Pentru umplutură albușul de ou se bate până la spumă tare, în final se înglobează și zahărul pudră. Se adaugă și se amestecă și răzătura de nucă de cocos, apoi se întinde uniform pe aluat. Se acoperă cu cealaltă bucată de aluat, se înțeapă cu furculița și se coace în cuptorul preîncălzit, la flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de 35 de minute.

Până când se coace, se pregătește glazura. Pentru aceasta se amestecă până la omogenizare gălbenușurile de ou cu zahărul pudră și cu romul. Prăjitura coaptă se răstoarnă fierbinte pe scândura de tăiat și se unge imediat cu compoziția. Până se răcește, se întărește și glazura pe ea. Se taie în felii cu cuțit înmuiat în apă fierbinte.

CANTITATE
CCA. 32 FELII

DURATA PREPARĂRII
90 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
209 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Felii cu ciocolată și nucă

Ingrediente

- 200 grame margarină Rama pentru copt
- 100 grame zahăr pudră
- 1 pachet zahăr vanilat
- un vârf de sare
- 6 ouă
- 120 grame zahăr tos
- 1 linguriță de moca de prag de copt
- 100 grame făină fină
- 200 grame miez de nucă măcinată
- 100 grame ciocolată de menaj dată prin răzătoare

pentru glazură

- 120 grame marmeladă de caise
- 3 linguri de rom
- 150 grame ciocolată cu lapte

pentru ornare

- 2 linguri de miez de nucă tăiate grosolan

Margarina ținută la temperatura camerei se amestecă mai întâi singură, apoi împreună cu zahărul pudră și cu zahărul vanilat până se obține o spumă. Se sarează puțin, apoi se înglobează pe rând și gălbenușurile de ou. Albușurile ouălor se bat până la obținerea unei spume tari, către sfârșit se adaugă treptat și zahărul tos și se adaugă apoi treptat în masa dinainte. Se amestecă praful de copt, făina, miezul de nucă și ciocolata rasă, apoi se adaugă la masa cu ou.

Se unge cu margarină o formă de prăjitură, se presară cu sare, se umple uniform cu masa de aluat. Se coace în cuptor preîncălzit, la flacără mijlocie (175°C, la cuptoarele cu amestec de aer 160°C) timp de 1 oră. Se lasă să se răcească în formă.

Marmelada se fierbe împreună cu romul, apoi încă în stare caldă se ung partea superioară și părțile laterale ale prăjiturii. Se lasă să răcească timp de o jumătate de oră, apoi se acoperă cu ciocolata cu lapte topită și se presară cu miezul de nucă. Dacă s-a întărit, se taie cu cuțitul înmuiat în apă fierbinte.

CANTITATE
20 FELII

DURATA PREPARĂRII
90 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
303 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Fursecuri cu cremă de alune și glazură de ciocolată

Ingrediente

- 100 grame alune turcești (cojite și de coaja brună subțire)
 - 200 grame făină fină
 - 3 linguri de pudră de cacao amară
 - 1 pachet praf de copt
 - 3 ouă
 - 250 grame zahăr tos
 - 250 grame margarină Rama pentru copt
 - 150 grame cremă de alune cu ciocolată
 - 50 ml lapte
- pentru acoperire*
- 100 grame ciocolată de menaj
 - 100 grame ciocolată cu lapte
 - 100 grame margarină Rama pentru copt

Alunele se prăjesc în tigaie (fără grăsime) până la culoarea brun-aurie, cu aromă, după răcire se macină fin în râșnița pentru nuci sau pentru cafea. Se amestecă cu făina, pudra de cacao și praful de copt.

Ouăle se bat spumă cu zahăr, apoi se adaugă margarina moale și crema moale de alune. Se amestecă cu făina cu alune, se înmoaie cu lapte.

Se ung cu margarină locașurile unei tăvi mijlocii de fursecuri, se umplu până la trei sferturi cu masa cu cremă de alune.

Se coace în cuptor preîncălzit, cu flacăra mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 160°C) timp de cca. 20 de minute. Se lasă în formă timp de 10 minute, apoi fursecurile mici se așează pe grătar pentru răcire completă. Atenție! Dacă se lasă să se răcească complet în formă, se vor lipi complet, vor putea fi scoase numai cu lingurița!

Ingredientele pentru acoperire se topesc pe aburi de apă nu prea puternici, se amestecă bine, se lasă să se răcească, dar înainte de a se întări, se stropesc pe fursecurile care s-au răcit de asemenea, pentru a se întări pe acestea.

CANTITATE
20 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII
60 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
381 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Biscuiți müsli

Ingrediente

- 120 grame margarină Rama pentru copt
- 500 grame müsli care poate fi ronțait și în stare crudă
- 2 ouă
- 1 gălbenuș de ou
- 100 grame zahăr brun
- jumătate pachet praf de copt
- 50-60 grame miez de nucă sau alune

Margarina se topește, se presară müsli în ea, amestecând foarte puțin. Când este doar caldută, se înglobează ouăle, gălbenușul de ou, zahărul brun, praful de copt și nucile tăiate grosolan.

Se tapetează o tavă mare cu hârtie de copt, se așează o formă de decupat turtă cu diametrul de circa 4 cm. Din masa cu müsli se introduce în formă o cantitate de cca. 1 lingură, se tasează bine, apoi se trage forma. Din masa rămasă se formează în același mod ceilalți biscuiți.

Se coace în cuptor preîncălzit, cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de 10 - 12 minute.

CANTITATE
30-35 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII
50 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
111 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Biscuiți cu fulgi de ovăz și ciocolată

Ingrediente

- 200 grame margarină Rama pentru copt
- 230 zahăr tos
- 1 pachet zahăr vanilat
- 1 ou
- 130 grame (200 ml) făină fină
- 160 grame (400 ml) tărațe de ovăz
- 60 grame ciocolată de menaj tăiată grosolan
- 1 linguriță de praf de copt
- 1 linguriță de moca de sare
- 150 ml de smântână de gătit

Margarina se amestecă mai întâi singură, apoi împreună cu zahărul, până se face ca o spumă, după care se înglobează și oul. Se amestecă făina, tărațele de ovăz, ciocolata, praful de copt și sarea. Se adaugă la masa cu margarină și se adaugă și smântâna.

Cu lingurița înmuiată în apă, pe o tavă tapetată cu hârtie pentru copt se fac grămăjoare 4x4 pentru a nu se lipi între ele când se lătesc. Se coace în cuptor preîncălzit, cu flacără mijlocie spre mare (200°C, la cuptoarele cu amestec de aer 180°C) timp de cca.12 minute.

CANTITATE
CCA. 70 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII
70 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
59 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Tort cartof

Ingrediente

pentru aluat

- 4 ouă
- 250 grame zahăr pudră
- 250 grame cartofi fierți pasați
- câte 3 linguri de făină fină și pesmet de chiflă
- jumătate de pachet (1 linguriță) de praf de copt

pentru cremă

- 100 grame margarină Rama pentru copt
- 100 grame zahăr pudră
- 250 grame cartofi fierți pasați
- 40 grame pudră de cacao amară
- 2 linguri de rom
- 1 pachet zahăr vanilat

Pentru aluat se amestecă gălbenușurile de ou împreună cu zahărul pudră până se obține o spumă. Cu un mixer electric, la treapta maximă aceasta durează 4-5 minute. Se adaugă mai întâi cartofii, apoi praful de copt amestecat cu făina și cu pesmetul de chiflă. Se adaugă cu atenție albușul de ou bătut la consistența de spumă tare, apoi masa obținută se toarnă într-o formă de tort cu diametrul de 24 cm sau de mărime asemănătoare, în formă de inimă, unsă cu margarină și presărată cu făină. Se coace în cuptor preîncălzit, cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 160°C) timp de cca. 30 minute, apoi se lasă să se răcească.

Pentru cremă se amestecă mai întâi margarina singură, apoi împreună cu zahărul praf până se obține o spumă. Se amestecă și se înglobează cu cartofii, pudra de cacao, romul și zahărul vanilat.

Prăjitura răcită se taie la jumătate, se umple cu cremă și se unge cu cremă și în exterior. Se lasă să se răcească timp de câteva ore, pentru a se lega puțin.

CANTITATE

12 FELII

DURATA PREPARĂRII

70 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

374 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Melci cu cocos

Ingrediente

pentru aluat

- 100 ml lapte
- 1 pachet "szalalkáli" (poate fi găsit în magazinele alimentare) (din Ungaria – NT)
- 500 grame făină fină
- 250 grame margarină Rama pentru copt
- 3 gălbenușuri de ou
- 120 grame zahăr pudră

pentru umplutură

- 3 albușuri de ou
- 250 grame zahăr pudră
- 300 grame răzătură de cocos

Laptele se încălzește ușor într-o cratiță mică și se amestecă în el szalalkáli. Într-un castron adânc se frământă făina împreună cu margarina moale (la temperatura camerei), cu gălbenușurile de ou și cu zahărul pudră, se adaugă laptele cu szalalkáli.

Cele 3 albușuri de ou se bat la consistența de spumă tare, apoi se adaugă lingură cu lingură zahărul pudră și răzătura de cocos.

Aluatul este împărțit în 4 turte egale și acestea se întind fiecare separat pe planșeta de întins presărată cu făină, pentru a obține foi dreptunghiulare cu grosimea de 3 milimetri. După aceasta se ung cu umplutura cu cocos și se rulează. Rulourile se taie în felii cu grosimea de 1 cm cu un cuțit ascuțit și melcișorii astfel obținuți se așează pe tava unsă cu margarină și tapetată cu făină. Cuptorul se încălzește la o temperatură mai mică decât cea mijlocie (cca. 150 °C). Prăjitura se coace timp de circa 15 minute la o culoarea roz frumoasă, dar trebuie să avem grijă să nu se ardă!

CANTITATE

CCA. 70 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII

70 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC

59 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Sfat util

- La coacerea prăjiturilor cu szalalkáli se degajă un miros neplăcut, nu trebuie să ne speriem, nu este o greșeală!

Valurile Dunării

Ingrediente

pentru aluat

- 370 grame margarină Rama pentru copt
- 250 grame zahăr tos
- 7 ouă
- 250 grame făină fină
- 1 pachet praf de copt
- 1 lingură de miez de migdale
- 2 linguri pudră de cacao amară
- 2-3 linguri de lapte

pentru umplutură

- 1 borcan (400 grame) compot de vișine

pentru uns deasupra

- 1 pachet pudding cu aromă de vanilie
- 500 ml lapte
- 4 linguri de zahăr tos
- 1 pachet zahăr vanilat
- 150 grame margarină Rama pentru copt
- 4 linguri de zahăr pudră

pentru glazură

- 200 grame ciocolată de menaj pentru glazură de tort
- 30-40 grame margarină Rama pentru copt

Pentru aluat se amestecă bine margarina cu zahărul, apoi se înglobează ouăle. Se amestecă făina cu praful de copt și se omogenizează apoi cu masa cu margarină. Se înjumătățește, una dintre jumătăți se amestecă cu migdalele tăiate mărunt, iar cea de a doua se amestecă cu pudra de cacao și laptele. Se unge cu margarină o tavă mare, se netezește în ea aluatul cu migdale. Deasupra se pune aluatul cu cacao. Se zvântă vișinele, se presară deasupra. Se coace în cuptor preîncălzit, cu flacăra mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 160°C) timp de cca. 30 minute, apoi se lasă să se răcească.

Praful de pudding se amestecă până la omogenizare cu 100 ml de lapte. Restul de lapte se fierbe cu zahărul și cu zahărul vanilat. Se toarnă praful de budincă cu laptele, se amestecă timp de câteva minute pentru îngroșare, se lasă să se răcească. Margarina împreună cu zahărul praf se amestecă până la obținerea unei spume, apoi se adaugă crema cu vanilie și se unge pe prăjitura răcită.

Ciocolata împreună cu margarina se topesc în baie de apă sau în dispozitiv cu microunde, se unge pe partea superioară a prăjiturii, în fine se desenează valuri cu furculița.

CANTITATE

12 FELII

DURATA PREPARĂRII

70 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

374 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Capriciu feminin

Ingrediente

pentru aluat

- 25 grame drojdie de bere
- 200 ml lapte
- 2 linguri zahăr tos
- 150 grame margarină Rama pentru copt
- 5 gălbenușuri de ou
- coaja rasă a unei lămâi
- 300 grame de făină fină

pentru uns deasupra

- 5 albușuri de ou
- 200 grame zahăr tos
- 200 grame marmeladă de caise galbene
- 100 grame miez de nucă

Drojdia se fărâmițează în 100 ml de lapte cald, se adaugă jumătate din zahăr, se acoperă, se lasă să dospească într-un loc cald timp de 20 de minute. Margarina moale este amestecată la început singură, apoi împreună cu zahărul până se face spumă, se înglobează unul câte unul gălbenușurile de ou. Se amestecă bine împreună cu coaja de lămâie, drojdia, cealaltă cantitate de lapte cald și făina.

Se introduce în tava cu dimensiunile de cca. 32 x 24 cm unsă cu margarină, presărată cu făină (cel mai ușor cu un cuțit înmuiat în apă) și se coace în cuptorul preîncălzit cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 160°C) timp de cca. 25 minute, până la culoarea brună-aurie. Dacă se colorează prea tare, se acoperă cu folie de aluminiu.

Între timp albușul de ou se bate până la obținerea unei spume tari, către sfârșit se adaugă și zahărul lingură cu lingură. Prăjitura coaptă se unge cu marmelada amestecată cu circa o jumătate 50 ml de apă. Se aplică spuma. Se presară miezul de nucă tăiat grosolan. Se reintroduce în cuptor, se coace circa 10 minute, apoi se stinge flacăra, se deschide ușa cuptorului și prăjitura – mai exact spuma – se lasă să se usuce astfel încă 15 minute. După răcire se taie cu cuțitul înmuiat în apă fierbinte în de două ori șapte felii.

CANTITATE

14 FELII

DURATA PREPARĂRII

120 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC

384 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Cunună de marțipan

Ingrediente

pentru aluat

- 125 ml lapte
- 4 linguri de zahăr tos
- 25 grame (jumătate de pachet) drojdie de bere
- 375 grame de făină fină
- un vârf de sare
- 1 ou
- 80 grame de margarină Rama pentru copt

pentru umplutură

- 150 grame masă crudă de marțipan
- 150 grame de miez de migdale
- 100 grame zahăr brun
- 4 linguri de gem de caise galbene

pentru întindere

- făină fină

pentru ungere

- 1 gălbenuș de ou

pentru ungerea tăvii

- margarină Rama pentru copt

Laptele se încălzește ușor, se amestecă în el 1 lingură de zahăr, apoi drojdia fărâmițată, se acoperă și se lasă la dospit cca. 15 minute. Făina se cerne într-un vas mare, se adaugă un vârf de sare, apoi se adaugă ouăle, restul de zahăr, margarina topită dar nu fierbinte și toată drojdia și se frământă până la obținerea unui aluat cu bule, omogen, care se desprinde de peretele vasului.

Se acoperă și în loc cald se dospește până la dublarea volumului, într-un interval de timp de cca. 45 minute.

În timp ce aluatul dospește, se pregătește umplutura. Pentru aceasta migdalele se macină împreună cu marțipanul în râșniță. După aceasta se amestecă cu zahărul brun și cu 2 linguri de gem.

Aluatul dospit se frământă cu blândețe, apoi se întinde pe planșeta presărată cu făină la dimensiuni de circa 40 x 50 cm. Masa de marțipan se întinde uniform, apoi se rulează cu îndemânare, cum se face la bejgli (prăjitură – NT). După aceasta se tale adânc aluatul la distanțe de un deget, aproape ca și cum am vrea să tăiem felii, dar nu se taie complet. Se ridică cu atenție într-o tavă unsă cu margarină, se îndoaie în formă alungită, la întâlnirea capetelor de aluat se unge cu gălbenuș de ou, pentru fixare. Feliile se culcă puțin, adică se culcă una pe cealaltă, astfel încât să se acopere pe jumătate. Se unge cu cele 2 linguri de gem rămase. Se coace în cuptorul preîncălzit cu o bună flacără mijlocie (190°C, la cuptoarele cu amestec de aer 170°C) timp de cca. 30 minute, se lasă să se răcească

CANTITATE

CIRCA 20 FELII

DURATA PREPARĂRII

120 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC

254 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

Kalács la metru

Ingrediente

pentru aluat

- 8 ouă mari
- 520 grame zahăr pudră
- 200 ml + 1 lingură de apă la temperatura camerei
- 250 grame margarină Rama pentru copt
- 1,5 pachete praf de copt
- 520 grame făină fină sau făină de foietaj (în proporții egale)
- 2 linguri cu vârf de pudră de cacao amară

pentru cremă

- 2 pachete (80 grame) pudră de pudding cu aromă de punch
- 750 ml lapte
- 5 linguri de zahăr tos
- 300 grame margarină Rama pentru copt
- 300 grame zahăr pudră
- 3 linguri de rom (pot să lipsească)

pentru acoperire

- 300 grame ciocolată de menaj
- 80 grame de margarină Rama pentru copt.

CANTITATE

CIRCA 40 FELII

DURATA PREPARĂRII

150 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC

339 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Pentru aluat se amestecă bine gălbenușurile de ou mai întâi cu zahărul pudră, apoi cu apa și cu margarina. Se amestecă praful de copt cu făina și se adaugă la masa dinainte. Masa se separă în două (cel mai ușor este dacă se separă cele două jumătăți în două vase separate).

Prima se "colorează" în brun cu pulberea de cacao și se mai adaugă 1 lingură de apă. Albușul de ou se bate la consistența de spumă tare: jumătate se introduce în prima masă, jumătate în cealaltă.

Se introduc separat într-o formă antricot de căprioară, unsă cu margarină, presărată cu făină, cu un volum de circa 1 litru, apoi se coace în cuptorul preîncălzit cu o flacăra mai mică decât cea mijlocie (170°C, la cuptoarele cu amestec de aer 155°C) timp de cca. 45 minute. Coacerea este bună atunci când pe acul înfipt nu se lipește masa lipicioasă.

După răcire se răstoarnă pe planșeta de tăiat și se taie drept partea superioară – care în general în timpul coacerii se umflă. Aceasta va fi partea inferioară. Prăjitura se taie felii în dreptul părților concave ale formei.

Pentru cremă se fierbe la consistența unei creme groase pudra de pudding cu laptele și zahărul tos. Margarina moale (la temperatura camerei) se amestecă bine mai întâi singură, apoi împreună cu zahărul pudră. De asemenea se amestecă și puddingul răcit, după care se înglobează treptat și margarina cu zahăr și romul.

Cu această cremă se "lipesc" între ele feliile de prăjitură, astfel încât partea albă să fier urmată de partea brună. În acest fel se obține o bară de "un metru", sau două bare mai mici.

Se topește ciocolata împreună cu margarina pe aburi de apă, se lasă să se răcească puțin, apoi se unge uniform prăjitura cu această masă. Se așteaptă până se întărește, se învelește în folie de aluminiu și se răcește bine. La servire se taie puțin oblic, cu un cuțit înmuiat cu apă fierbinte.

Sfat util

- Dacă nu avem două forme antricot de căprioară identice, albușul de ou se bate separat pentru cele două jumătăți de prăjitură, pentru a se evita tăierea în timp ce se coace cealaltă foaie.

Cu biscuiți și mere fără coacere

Ingrediente

pentru aluat

- 1,25 kg mere
- 800 ml + 8-10 linguri de apă
- cca. 200 grame de zahăr tor (poate să fie și miere)
- 3 pachete (120 grame) pudră de pudding de fiert cu aromă de vanilie
- 50 bucăți biscuiți de menaj (dacă este posibil, cu colțuri)

pentru acoperire

- 4 linguri de pudră de cacao amară
- 4 linguri zahăr pudră
- 50 grame margarină Rama pentru copt

Merele se cojesc, se scot cotoarele și se rad pe răzătoare cu găuri mari. Se așează în cratiță, se toarnă 50 ml de apă, se dă gust cu zahărul se fierb circa 8-10 minute până la înmuiere (dacă prepararea se face cu miere, aceasta se adaugă la merele deja înmuiate).

Între timp se amestecă pudra de pudding cu aromă de vanilie cu 30 ml de apă, se adaugă la mere și se fierbe amestecând continuu 2 minute, timp în care se îngroașă bine.

O formă cu dimensiunile de cca. 28 x 23 cm se tapetează cu biscuiți (rar se găsesc biscuiți de formă pătrată, chiar și cei cu formă rotundă sunt potriviți, care se pun de asemenea în tavă și în locurile goale se pun bucăți mici de biscuiți rupte. Se unge uniform cu crema de mere caldă. Deasupra se pun biscuiți în rânduri estetice (în cazul biscuiților rotunzi porțiunile goale se umplu cu bucăți rupte).

Pudra de cacao se fierbe cu 8-10 linguri de apă, după ce o luăm de pe foc se adaugă margarina, apoi această compoziție se unge pe partea superioară a prăjiturii – mai exact pe biscuiți. Se răcește bine, în acest timp se maturizează puțin, își mărește consistența, astfel că se poate tăia în felii.

CANTITATE

12 FELII

DURATA PREPARĂRII

70 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

374 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Nucă de cocos

Ingrediente

pentru partea exterioară

- 300 grame miez de nucă măcinat
- 200 grame zahăr brun
- 50 grame pulbere de cacao amară
- 1 ou
- 1 linguri rom

pentru partea interioară

- 100 grame margarină Rama pentru copt
- 100 grame zahăr pudră
- 100 grame miez de nucă de cocos ras

pentru rostogolire

- 60-80 grame miez de nucă de cocos ras
- 15 jumătăți de miez de nucă

Mai întâi se frământă compoziția pentru interior și se formează 15 bile mici uniforme. Se așează pentru 10-5-20 minute în congelator, pentru a-și păstra forma.

Componentele pentru exterior se frământă până la topirea zahărului, după care cu mâinile umede se formează 15 bile uniforme. Se aplatizează ușor una câte una între palme, la mijloc se pune o bilă cu cocos, apoi se închide din nou ca și cum am face găluște cu prune.

Se rostogolesc în miez de nucă de cocos ras, apoi se lasă să se întărească în frigider sau în congelator. La servire se taie cu cuțitul înmuiat în apă fierbinte și se ornează cu câte un sfert de miez de nucă.

CANTITATE
30 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII
15 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC
163 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE
FOARTE UȘOR

Creastă îmbufnată

Ingrediente

pentru aluat

- 100 grame biscuiți de menaj măcinați
- 200 grame miez de nucă măcinat
- 300 grame zahăr pudră
- 40 grame pulbere de cacao amară
- 80 grame margarină Rama pentru copt
- cca. 50 ml. lapte

pentru rostogolire:

- zahăr tos

pentru umplutura cu castane:

- 250 grame masă de castane înghețată
- 50 grame zahăr pudră
- 150 grame biscuiți de menaj măcinați
- 100 grame margarină Rama pentru copt
- puțin rom

alte accesorii

- storcător manual de citrice
- vișine fără sămburi înghețate sau compot

Biscuiții se frământă cu miezul de nucă, zahărul pudră, pudra de cacao, margarina moale și laptele. Cu mâinile umede se formează circa 25 bile, care se rostogolesc în zahăr tos.

Masa de castane dezghețată se frământă împreună cu zahărul pudră, biscuiții, margarina moale și cu puțin rom.

Bilele cu biscuiți se apasă una câte una în cavitatea unui aparat mai mare de stors citrice, mai exact se apasă numai circular către pereți, în mod asemănător cu tapetarea cu aluat a unei forme de tort. La mijloc se pune o vișină scursă, fără sămbure. Cu materialul de umplură cu castane se umple întregul gol.

După aceasta (deoarece a fost dat prin zahăr) se scoate prin lovituri ușoare din formă. Astfel obținem un dulce nemaipomenit, ușor de preparat, creastă îmbufnată, afară cu nucă, înăuntru cu castane.

CANTITATE

12 FELII

DURATA PREPARĂRII

70 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

374 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Rulada cu castane a bunicii

Ingrediente

pentru aluat

- 250 grame biscuiți de menaj măcinați
- 180 grame margarină Rama pentru copt
- 100 grame zahăr tos
- 50 ml rom
- 1 lingură miez de nucă de cocos ras
- 1-2 lingurițe pudră de cacao amară (cât mai închisă la culoare)

pentru cremă:

- 250 grame masă de castane înghețată
- 120 grame margarină Rama pentru copt
- 100 grame zahăr tos
- 1-2 lingurițe rom
- 1 linguriță miez de nucă de cocos ras

pentru partea de sus

- cca. 100 grame de ciocolată de menaj pentru glazură

Biscuiții se frământă cu margarina, zahărul, romul, miezul de nucă de cocos ras și cu pudra de cacao (este bine când zahărul s-a dizolvat în compoziție), apoi se pune de-o parte, până la prepararea cremei.

Pentru aceasta masa dezghețată la temperatura camerei este trecută prin aparatul de presat cartofi, sau se fărâmițează cu furculița și se frământă împreună cu margarina, zahărul, romul și miezul de nucă de cocos ras până la topirea zahărului dinăuntru.

Se umezește un șervet curat de bucătărie, se așterne, și jumătate din masa de biscuiți se formează ca un calup cu dimensiunile de circa 20 x 25 cm. Se pune deasupra jumătate din umplutură, apoi cu ajutorul șervetului se rulează. Cea de a doua ruladă se realizează în același fel, apoi se pun în frigider timp de cel puțin 1 oră.

În final partea de sus se acoperă cu un strat subțire de ciocolată topită (dacă stratul este gros, prăjitura moale nu poate fi tăiată în felii). Imediat înainte de servire se taie în felii, se poate servi cu frișcă. În frigider se păstrează un timp îndelungat și este foarte bună.

CANTITATE
CIRCA 40 FELII

DURATA PREPARĂRII
100 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
163 KCAL/BUCATĂ

GRAD DE DIFICULTATE
FOARTE UȘOR

Lipie de Augsburg cu prune

Ingrediente

pentru aluat

- cca. 250 ml lapte cald
- 50 grame zahăr tos
- 30 grame drojdie
- 500 grame făină fină (jumătate poate fi și făină Graham)
- 2 ouă
- puțină sare
- 80 grame margarină Rama pentru copt

pentru partea superioară

- 1,5 kg prune sau rengle
- zahăr cubic sau zahăr brun
- 1 linguriță rasă de scorțișoară măcinată

Laptele se încălzește puțin, se dizolvă zahărul în el prin amestecare, apoi se introduce și drojdia fărâmițată. Se adaugă circa 2 linguri de făină, se acoperă și se lasă la loc cald timp de 15-20 minute pentru ca să crească. Restul de făină se cerne în castron, se face o adâncitură la mijloc, unde se toarnă laptele cu drojdia. Se introduc ouăle, puțină sare, apoi se frământă timp de 7-8 minute astfel încât la final se poate introduce treptat și margarina topită. Este bine atunci când aproape se desprinde de peretele vasului, să nu fie nici prea moale, nici prea tare. Se acoperă, se așează la loc cald pentru a crește timp de circa 30 de minute.

Între timp se spală prunele, se taie în lung de două ori, dar nu complet (ca și cum am vrea să le tăiem în trei părți, dar nu le tăiem complet) și între timp se scot sâmburii.

Se unge cu margarină o tavă mare, se introduce în ea aluatul, se înțeapă cu furculița. Prunele se așează cu partea tăiată în sus, se răsfrâng, nu este nicio problemă dacă se acoperă între ele. Pe fructe putem așeza și câteva cuburi de zahăr.

CANTITATE

CCA. 30 FELII

DURATA PREPARĂRII

120 MINUTE

Se lasă să crească încă circa 15 minute, după care se presară cu scorțișoara. Se coace în cuptorul preîncălzit cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de 25-30 minute.

CONȚINUT ENERGETIC

135 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Lipie cu mere și fulgi de ovăz

Ingrediente

- 1,6 kg mere
- 100 grame margarină Rama pentru copt
- câte 25 grame de fulgi de ovăz și tărațe de ovăz
- 1 plic de zahăr vanilat
- câte o linguriță de moca de cuișoare și ghimbir măcinate
- 7-7 linguri de gem de caise galbene (poate fi și alt gem)
- câte 4 linguri de stafide și nuci (pot fi și alune sau migdale)

Merele se spală, două treimi din acestea se rad pe răzătoare, celelalte se taie în cubulețe. Margarina se amestecă cu fulgii de ovăz și cu tărațele de ovăz. Se adaugă merele rase (nu trebuie să fie stoarse, mai mult, este bine să fie cât mai zemoase), apoi se dă gust cu coaja rasă a unei lămâi și cu zahărul vanilat. Se așează uniform prin apăsare într-o tavă mare unsă puțin cu margarină.

Merele tăiate cubulețe sunt condimentate cu coaja rasă a celeilalte lămâi, cu cuișoarele și cu ghimbirul. Se presară pe aluatul cu fulgi de ovăz, se poate și introduce prin apăsare, apoi se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de circa 30 de minute. Se unge cu gem, se presară cu stafide și cu miezul de nucă tăiat grosolan, se reintroduce în cuptor și se coace încă 5-8 minute. Se taie în bucăți cu dimensiunile de 6 x 4 cm.

CANTITATE
CCA. 24 FELII

DURATA PREPARĂRII
70 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
182 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Sfat util

Dacă merele nu sunt destul de zemoase, se adaugă circa 150 ml suc de mere cu fibră, pentru a nu se usca!

Tunel de gutuie

Ingrediente

pentru umplutură

- 2 gutui mai mari (pot fi și cca 400 ml de compot nu prea moale)
- zeama unei jumătăți de lămâie
- 100 ml vin alb dulce
- 3 linguri de miere
- 2 cuișoare
- jumătate de bară de scorțișoară
- 7 foi de gelatină sau 35 grame de pudră de gelatină

pentru pișcot

- 4 ouă
- 80 grame zahăr tos
- 60 grame făină fină
- 1 lingură rasă de pulbere de cacao
- 1 lingură de ulei

pentru cremă

- 200 grame margarină Rama pentru copt
- 250 grame masă de castane înghețată
- 1 lingură rom
- 1 lingură zahăr pudră

pentru partea de sus

- 100 grame de ciocolată de menaj

pentru ornare

100 grame miez de nucă

CANTITATE

CCA. 14 FELII

DURATA PREPARĂRII

70 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

242 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

Gutuile se spală bine, se cojesc, se taie în sferturi și se scot semințele. Peste fructe se toarnă 400 ml de apă, se dă gust cu zeama de lămâie, cu vinul și cu mierea și se condimentează cu cuișoarele și cu scorțișoara, și se fierb. După aceasta se acoperă, se fierb în continuare la flacără mică timp de 5 minute, după care se iau de pe foc și se lasă să se răcească. În final fructele sunt strecurate (zeama se pune de-o parte) se scurg și se taie în cubulețe mici.

Între timp pentru pișcot se amestecă gălbenușurile de ou cu o treime din zahăr până la albire. Cu restul de zahăr se bat spumă albușurile. Făina se amestecă cu pudra de cacao. Cele două mase cu ou se amestecă, în timp ce se adaugă și făina cu pudra de cacao și uleiul. Masa se depune într-o tavă de dimensiune mijlocie tapetată cu hârtie de copt, apoi se introduce în cuptorul preîncălzit. Se coace la flacără mijlocie, (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de circa 20 de minute. După aceasta se așteaptă să se răcească, după care se decupează o bucată de foaie cu care se poate tapeta o formă undulată, iar restul va reprezenta talpa. Forma undulată este tapetată cu folie de aluminiu. Margarina se amestecă cu castanele, romul și zahărul pudră până la consistența unei spume. Se pune de-o parte puțină cremă pentru ornare, cu restul se ung în strat subțire foile de pișcot și cu cea mai mare se tapetează cu atenție forma undulată. După aceasta se umple cu gutuile călite.

Foile de gelatină se pun una câte una în zeama strecurată în care au fiert fructele, și se încălzește până se dizolvă complet. După aceasta se pune compoziția pe gutui. Înainte de a se întări, pișcotul pus deoparte se așează deasupra cu partea cu cremă dedesubt. Forma undulată se așează în frigider și se lasă la întărit o jumătate de zi. După aceasta se răstoarnă pe planșeta de tăiat și se trage folia de pe prăjitură. "Tunelul de gutui" se unge cu restul de cremă de castane, se lasă la întărit un timp scurt în frigider, apoi se acoperă uniform cu ciocolată topită. În final se presară cu miez de nucă prăjit tăiat în bucăți grosolane. După întărirea glazurii, prăjitura se taie în felii groase cât degetul folosind un cuțit înmuiat în pă fierbinte.

Lipie cu vișine și nuci

Ingrediente

pentru aluat

- 450 grame făină fină (jumătate poate fi și făină Graham)
- 4 linguri de zahăr tos
- 160 grame margarină Rama pentru copt
- 2 gălbenușuri de ou
- puțină sare
- 2-3 linguri de smântână
- câteva picături de zeamă de lămâie
- coaja rasă de pe o jumătate de lămâie

pentru umplutură

- 1-3 linguri de pesmet de chiflă
- 1 kg vișine (poate fi și compot)
- 1 linguriță de moca scorțișoară măcinată
- 2-3 linguri de zahăr tos (poate fi și zahăr brun veritabil)

pentru masa cu nucă

- 4 ouă
- 4 linguri de zahăr tos
- 2 plicuri de zahăr vanilat
- 4 linguri de smântână
- 150 grame miez de nucă măcinat

pentru servire

- zahăr pudră

Componentele pentru aluat se pun într-un castron, apoi se frământă până la omogenizare și până se desprinde de la pereții vasului. Se pune prin apăsări într-o tavă mare unsă cu margarină, presărată cu făină.

Se scot sâmburii din vișine, vișinele se scurg, se presară pe aluat, se presară cu scorțișoară amestecată cu zahăr.

Pentru compoziția cu nucă gălbenușul de ou cu jumătate din cantitatea de zahăr și zahărul vanilat se amestecă până la obținerea spumei, se adaugă smântâna. Albușul de ou se bate pentru a obține o spumă tare, către final se adaugă și zahărul rămas. Se adaugă în două reprize, cu atenție, pentru a nu se tăia, se amestecă în masa de gălbenuș de ou cu zahăr, între timp se adaugă și miezul de nucă. Se netezește uniform deasupra vișinelor, apoi se coace în cuptor preîncălzit, cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de 30-35 minute. După răcire se taie în cuburi și se servește presărat cu zahăr pudră.

CANTITATE
CCA. 30 FELII

DURATA PREPARĂRII
75 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
171 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Cozonac cu prune uscate

Ingrediente

pentru aluat

- 25 grame de drojdie
- cca. 200 ml lapte
- 500 grame făină fină
- 3 linguri de zahăr pudră
- 1 plic de zahăr vanilat
- 3 gălbenușuri de ou
- 1 linguriță de moca rasă de sare
- coaja rasă a unei lămâi
- 2-3 linguri de rom
- 80 grame de margarină Rama pentru copt

pentru umplutură

- 400 grame de prune uscate moi, fără sâmburi
- 1 lingură de rom
- jumătate de linguriță de moca scorțișoară măcinată
- un vârf de cuțit de cuișoare măcinate

pentru întins

- făină fină

pentru ungerea aluatului

- 1 gălbenuș de ou
- 1 linguriță de rom
- 3 linguri de marmeladă de caise galbene
- zeama unei jumătăți de lămâie (3 linguri)

Drojdia se fărâmițează în 100 ml lapte cald, se adaugă 2 linguri de făină și se lasă să crească timp de 15 minute într-un loc cald. Restul de făină se cerne într-un castron, se presară zahărul pudră și zahărul vanilat. După aceasta se frământă cu gălbenușurile de ou, cu sarea, cu coaja rasă de lămâie, cu romul, cu drojdia amorsată și cu restul de lapte cald timp de 5-6 minute. Între timp se înglobează și margarina topită. Se obține un aluat mediu, dar fără bule. Se lasă să dospească acoperit, timp de circa 30 minute. Între timp prunele uscate se taie în bucăți – o prună este tăiată în trei-patru bucăți – după care se dă gust cu romul, și se condimentează cu scorțișoara și cuișoare.

Aluatul este împărțit în 3 părți egale, se formează bile și acoperite în continuare, se lasă la dospit în loc cald timp de 20 de minute. După aceea se așează pe o planșetă ușor presărată cu făină și se întind fiecare în foi dreptunghiulare cu dimensiunile de cca. 35 x 15 cm. În lung în partea de mijloc se așează uniform prunele, apoi se rulează. Dacă toate trei turtele sunt gata, se împletesc în trei și se așează pe tavă unsă cu margarină. Se unge cu gălbenuș de ou, se lasă să se odihnească 20 de minute, apoi se coace în cuptor preîncălzit, cu flacăra mai mare decât cea mijlocie (200°C, la cuptoarele cu amestec de aer 180°C) timp de 35-40 minute. Se poate întâmpla ca la jumătatea timpului de coacere să înceapă să se înroșească prea puternic, în acest caz se așează folia de aluminiu. Când se răcește, se unge cu marmeladă înfierbântată cu rom.

Zeama de lămâie amestecată cu zahăr pudră se încălzește puțin, spre final se aplică pe cozonac. Se taie în felii numai când stratul de acoperire s-a întărit.

CANTITATE
CCA. 30 FELII

DURATA PREPARĂRII
75 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
171 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Cozonac cu caramel și migdale

Ingrediente

pentru aluat

- 150 ml lapte
- 100 grame (cca. 5 linguri) de zahăr tos
- 80 grame margarină Rama pentru copt
- 30 grame drojdie
- 500 grame făină fină (jumătate poate fi făină pentru plăcintă sau făină Graham)
- 100 grame migdale cojite tăiate în plăcuțe subțiri
- 50-60 grame stafide
- 2 ouă

pentru partea de sus

- 60 grame margarină Rama pentru copt
- 6 linguri (cca. 100 grame) miere
- 2 linguri zahăr tos
- 100 grame migdale cojite tăiate în fâșii subțiri (se găsesc și de-a gata)

pentru umplutură

- 300 grame margarină Rama pentru copt
- 5 linguri zahăr tos (poate fi și zahăr brun)
- 1 linguriță scorțișoară măcinată

Laptele cu zahărul și cu margarina se încălzesc până când acestea din urmă se topesc în lapte. Când compoziția este doar caldută, se adaugă drojdia fărâmițată. Făina – după ce am scos din ea cantitatea de 1 lingură – se cerne în castron, se frământă timp de 2-3 minute împreună cu plăcuțele de migdale, ouăle și cu amestecul cu drojdie. Este bună dacă se desprinde de peretele vasului. Se lasă acoperită, la loc cald timp de cca. 20 minute pentru dospire.

Între timp se pun în tigaie margarina, mierea, zahărul și migdalele tăiate în fâșii pentru partea de sus, se prăjesc timp de 3-4 minute până la culoarea brun deschisă. Să avem grijă să nu se caramelizeze prea mult, fiindcă se mai coc și cu aluatul! După aceasta se așează într-o formă de tort cu diametrul de 25-26 cm, unsă cu margarină și tapetată cu făină și se netezește.

Aluatul se întinde pe planșeta presărată cu făina (pusă deoparte la frământarea aluatului) la o dimensiune de cca. 20 x 40 cm, se unge cu 30 de grame de margarină topită. Se amestecă zahărul cu scorțișoara, se presară pe aluat și se rulează ca și la beigli, apoi se taie în 10-12 bucăți.

Se rotunjesc puțin una câte una, se pun pe compoziția cu miere și migdale. Se lasă să se dospească acoperite încă 30 de minute, în final se coc în cuptor preîncălzit, cu flacără puțin mai mare decât cea mijlocie (200°C, la cuptoarele cu amestec de aer 180°C) timp de 30 minute. După ce se scot din cuptor se răstoarnă pe grătar, se lasă să se răcească.

CANTITATE
12 FELII

DURATA PREPARĂRII
105 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
524 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
NU ESTE UȘOR

Cozonac cu mac

Ingrediente

pentru aluat

- 40 grame drojdie
- 250 ml lapte
- 4 linguri zahăr tos
- 600 grame făină fină
- 1 plic zahăr vanilat
- puțină sare
- coaja rasă a unei lămâi
- 2 ouă
- 150 grame margarină Rama pentru copt

pentru umplutură

- 150 ml lapte
- 5 linguri de zahăr tos
- 2 plicuri zahăr vanilat
- 300 grame mac măcinat
- 1-2 linguri pesmet de chiflă
- 1 lingură palincă de caise
- coaja rasă a unei lămâi
- 100 grame stafide

pentru ungerea prăjiturii

- 1-2 gălbenușuri de ou

Drojdia se fărâmițează în 100 ml lapte cald, se adaugă puțin zahăr și 2 linguri de făină. Se lasă să se plămădească în loc cald timp de circa 20 de minute. Cantitatea rămasă de făină se cerne într-un castron mare apoi cu laptele cald rămas, cu zahărul, cu zahărul vanilat, cu un vârf de sare, cu coaja rasă a unei lămâi, cu ouăle, cu drojdia plămădită și cu margarina topită dar nu caldă, se frământă bine. Se formează o turtă, se acoperă, se lasă la loc cald și timp de cca. 1 oră se dospește dublându-și volumul.

Între timp se fierbe laptele pentru umplutură, se îndulcește cu cele două feluri de zahăr. Luând de pe foc se adaugă mai întâi macul, apoi pesmetul de chiflă. Se aromatizează cu pălincă și cu coaja de lămâie, se îmbogățește cu stafidele.

Aluatul crescut se împarte în patru bucăți, se întinde fiecare în formă alungită îngustă. Se unge fiecare uniform cu crema de mac astfel încât împrejur să rămână un spațiu liber de un deget. Această parte se unge cu un strat subțire de gălbenuș de ou, se îndoaie peste umplutură, apoi se rulează, ca și la beigli. Când terminăm cu toate cele patru rulade, se împletesc, apoi acest cozonac se pune pe o tavă unsă cu margarină. Se ung cu gălbenuș de ou, apoi se coc în cuptor preîncălzit, cu flacăra mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de cca. 50 minute. Dacă spre final ar căpăta o culoare prea închisă, se acoperă cu folie de aluminiu.

După răcire se presară cu zahăr pudră și se servește.

CANTITATE

16 FELII

DURATA PREPARĂRII

150 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC

423 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

Cozonac kürtös de casă

Ingrediente

pentru aluat

- 30 grame drojdie
- cca. 300 ml lapte
- 2 linguri zahăr tos
- 500 grame făină fină (jumătate poate să fie și făină Graham)
- 2 ouă
- 2 gălbenușuri de ou
- puțină sare
- 80 grame margarină Rama pentru copt

pentru întindere

- făină fină

pentru ungerea foliei

- margarină Rama pentru copt

pentru presărare

- 8 linguri de zahăr tos (poate fi amestecat și cu miez de nucă râșnit)

pentru ungerea tăvii

- margarină Rama pentru copt

CANTITATE

6 BUCĂȚI

DURATA PREPARĂRII

120 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC

593 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

De prepararea acestei rețete ne apucăm numai dacă avem forma (băț gros), pe care putem coace cozonacul. Bineînțeles că acesta poate fi realizat și în casă, prin strunjire, sau și mai simplu, prin tăierea cu ferăstrăul a vechiului sucitor de mărime medie.

Drojdia se fărâmițează în 100 ml de lapte cald, și se lasă la plămădit timp de 10 minute după ce am adăugat puțin zahăr. După aceasta cu restul de zahăr, cu făina, cu ouăle și cu gălbenușul de ou, cu un vârf de sare, adăugând treptat laptele cald se frământă intensiv timp de 5-6 minute. Este bun dacă se desprinde de peretele vasului, în acest moment se înglobează margarina topită. Se lasă la loc cald să dospească timp de 50 de minute. După aceea se întinde pe planșeta presărată cu făină, se formează o foaie cu grosimea degetului mic și se taie în fâșii cu lățimea de circa 3 cm.

Bățul gros de lemn se învelește cu folie de aluminiu – bățul de metal nu trebuie învelit - și se unge cu margarină. Fâșiile de aluat se răsucesc pe formă una câte una în spirală, cu o mică acoperire. Se ung cu pensulă cu apă, apoi se rostogolesc în zahăr pudră. Nu se întâmplă nimic dacă în cursul acestei operații se deformează puțin liniile. Se așează în tavă unsă cu margarină și se coc în cuptor preîncălzit, cu flacăra mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de 20-25 minute. La jumătatea perioadei se întorc odată și se ung cu margarină topită. (Cozonacii pot fi copti prin rotire continuă, deasupra jarului de mangal, așa se prepară varianta originală). Când se termină coacerea, ținând bățul de copt în poziție verticală, se scot prăjiturile prin lovituri ușoare aplicate bățului.

Cozonaci trunchi de con din belșug

Ingrediente

pentru aluat

- 300 grame margarină Rama pentru copt
- 300 grame de zahăr tos
- 2 plicuri de zahăr vanilat
- 5 ouă
- 1 linguriță de moca de praf de copt
- 300 grame de făină fină
- 200 grame bunătați mixte tăiate în cubulețe (fructe uscate, miez de nucă și ciocolată)

pentru ungerea forme

- margarină Rama pentru copt, făină fină

pentru acoperire

- 100 grame de ciocolată de menaj sau de acoperire a cozonacului

Margarina moale (la temperatura camerei) cu două treimi din cantitatea de zahăr și cu zahărul vanilat sunt amestecate până la obținerea unei spume. Gălbenușurile de ou se introduc una câte una. Se amestecă făina cu praful de copt – din această făină se pune de-o parte o cantitate de 1 lingură - și se adaugă la compoziția anterioară. Albușul de ou se bate până la obținerea unei spume tari, spre final se adaugă și restul de zahăr, prin mișcări prudente se înglobează în compoziția anterioară. Fructele uscate, miezul de nucă și ciocolata tăiate în cubulețe mici se amestecă cu făina pusă de-o parte (în acest fel nu se cufundă la coacere în partea inferioară a aluatului), după care se amestecă în masa cozonacului.

Se introduce în forma specială de cozonac unsă cu margarină și tapetată cu făină, după care se coace în cuptor preîncălzit, cu flacără puțin mai puternică decât cea mijlocie (200°C, la cuptoarele cu amestec de aer 180°C) timp de 1 oră. Se controlează terminarea coacerii cu un ac pe care nu trebuie să se lipească masa aluatului, atunci când este copt. Când se răcește, prăjitura este stropită sau se acoperă cu ciocolată topită, după cum dorim.

CANTITATE

12 FELII

DURATA PREPARĂRII

90 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC

510 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Cozonaci trunchi de con cu brânză

Ingrediente

pentru aluat

- 250 grame brânză de vaci
- 250 grame făină fină
- 1 plic praf de copt
- 250 grame margarină Rama pentru copt
- 150 grame zahăr tos
- 2 plicuri zahăr vanilat
- 2 ouă

pentru ungerea forme

- margarină Rama pentru copt,
- circa 2 linguri de făină fină

Brânza se trece prin sită. Făina se amestecă cu praful de copt. Margarina moale se amestecă mai întâi singură, apoi cu cele două feluri de zahăr, până se face spumă. Se înglobează pe rând ouăle, apoi se adaugă brânza și făina.

Masa se introduce în forma specială unsă cu margarină și tapetată cu făină și se coace în cuptor preîncălzit, cu flacără puțin mai mică decât cea mijlocie (175°C, la cuptoarele cu amestec de aer 160°C) timp de circa 50 minute. Se controlează terminarea coacerii cu un ac pe care nu trebuie să se lipească masa aluatului, atunci când este copt.

Sfat util:

Gustul compoziției cozonacului se poate îmbunătăți cu stafide sau coajă rasă de lămâie, respectiv portocală.

CANTITATE
12 FELII

DURATA PREPARĂRII
70 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
342 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Tort "Flódni"

Ingrediente

pentru aluat

- 600 grame făină fină
- 380 grame margarină Rama pentru copt
- 1 linguriță de sare
- 70-80 grame zahăr tos
- 10 grame drojdie
- 200 ml apă rece
- 1 ou pentru ungere

pentru umplutura cu mac

- 400 grame zahăr tos
- 200 ml apă
- 500 grame mac râșnit
- 60-80 grame stafide

pentru umplutura cu miez de nucă

- 400 grame zahăr tos
- 20 ml apă
- 500 grame miez de nucă pisată
- 60-80 grame stafide

pentru umplutura de mere

- 1,25 kg mere
- 300 grame zahăr tos
- 50-60 grame pesmet de chiflă
- jumătate linguriță scorțișoară pisată
- coaja rasă a unei lămâi

Pentru aluat se fărâmițează cu făină 350 grame de margarină, se sarează, după care se frământă cu zahărul, drojdia fărâmițată și apa. Rămâne lipicioasă, nu se desprinde de peretele vasului, dar așa este bine. Se acoperă și se ține cel puțin 1 oră în frigider.

După aceasta se separă în 5 părți egale. Una se întinde pe o planșetă presărată cu făină în formă de foaie cu diametrul de cca. 26 cm, se așează forma de tort pe ea, se taie pe contur. Părțile care cad se adaugă la una dintre părți, după cum și toate celelalte resturi, din acestea se formează partea laterală a prăjiturii, pentru care se consumă cel mai mult aluat.

Se așează pe tavă căptușită cu hârtie pentru copt sau unsă cu margarină, se înțepă cu furculița și se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de cca. 10 minute. Se coace în același fel încă o foaie.

Zahărul pentru umplutura cu mac se fierbe în apă, se introduce prin amesteca macul. Poate fi îmbogățită și cu stafide, apoi se ia de pe foc și se lasă să se răcească. Umplutura cu miez de nucă se prepară în același mod.

Se unge cu margarina rămasă o formă de tort cu diametrul de 26 cm, demontabilă. Se tapetează partea inferioară cu o foaie de aluat întinsă rotund. Cea mai mare turtă se întinde în formă dreptunghiulară și se lipește în interior pe peretele formei. Se așează uniform umplutura de nucă folosind un cuțit înmuiat în apă. Se așează apoi bucata de prăjitură coaptă. Pe aceasta se pune umplutura de mac, care este acoperită cu o altă bucată de prăjitură coaptă.

CANTITATE

16 FELII

DURATA PREPARĂRII

120 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

1045 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

Pentru umplutura cu mere se curăță merele, se rad grosolan, apoi se amestecă rapid cu celelalte componente și înainte de a putea lăsa zeamă (de aceea nici nu a fost preparată dinainte) se așează în star deasupra celorlalte componente și se acoperă cu ultima foaie de aluat întinsă în formă rotundă.

Se apasă bine pe părțile periferice. Se unge partea de sus cu ou bătut. Se coace în cuptor preîncălzit, cu flacără mare ((220°C, la cuptoarele cu amestec de aer 200°C) timp de cca. 35 minute. La jumătatea perioadei de timp se acoperă partea de sus cu folie de aluminiu, pentru a nu se arde. Se lasă să se răcească în formă și se taie doar a doua zi, partea superioară putând fi presărată cu zahăr pudră.

Tort talpă de gâscă

Ingrediente

pentru aluat

- 3 ouă
- 3 linguri de zahăr tos
- 3 linguri de făină fină
- 1 lingură rasă de pudră de cacao amară

pentru ungerea forme

- margarină Rama pentru copt, făină fină

pentru umplutură

- 350 grame compot de vișine fără sămburi

pentru cremă

- 300 ml lapte
- 1 pachet (40 grame) pudră de pudding pentru gătit cu aromă de ciocolată
- 4 linguri de zahăr tos
- 200 grame margarină Rama pentru copt
- 100 grame ciocolată de menaj

pentru acoperire

- 200 grame ciocolată de menaj

pentru ornare

- compot de vișine

Pentru aluat gălbenușurile de ou se amestecă cu două treimi din cantitatea de zahăr, până se obține o cremă de culoare albă. Albușurile se bat până la obținerea unei spume tari, către final se înglobează și zahărul rămas. O treime se pune pe gălbenușul de ou cu zahăr, dar încă nu amestecăm. Făina se amestecă cu pudra de cacao, o treime se cerne pe spumă, astfel nu se aglomerează, apoi se amestecă cu mișcări prudente. Spuma rămasă și făina se înglobează în același fel, în două reprize.

Se unge cu margarină și se presară cu făină sau se tapetează cu hârtie pentru copt o formă de tort cu diametrul de 24 cm. Masa se așează uniform. Se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de cca. 20 minute. Prăjitura este bună atunci când pe margini aluatul se desprinde vizibil de peretele forme.

Între timp se scurge compotul de vișine. Pentru cremă se amestecă omogen laptele cu pudra de pudding și cu zahărul, se amestecă mereu și se fierbe pe flacără mijlocie. Se fierbe timp de 1-2 minute, până când se îngroașe cât trebuie, după care se lasă să se răcească. Margarina se amestecă până se face spumă. Pudding-ul de ciocolată se amestecă până se face cremă, apoi se adaugă treptat margarina înmuiată. Ciocolata se topește, se scurge în cremă și jumătate se depune pe prăjitură. Se presară vișinele, se acoperă cu crema rămasă.

Se lasă la întărit în frigider minimum 2 ore. La sfârșit partea superioară și părțile laterale se acoperă cu ciocolata topită (Se recomandă să se marcheze cu un cuțit ascuțit pe partea superioară locul viitoarelor felii, pentru ca în mod sigur să nu se rupă la tăierea tortului. Se lasă să se întărească, apoi se ornează cu vișine.

CANTITATE

12 FELII

DURATA PREPARĂRII

80 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

390 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

Tort Kugler

Ingrediente

pentru aluat

- 100 grame zahăr pudră
- 1 pachet zahăr vanilat
- 7 ouă
- 250 grame migdale cojite și râșnite
- 1 lingură pesmet de chiflă

pentru cremă

- 100 grame ciocolată de menaj
- cca. 50 ml apă caldă
- 100 grame zahăr pudră
- 2 picuri de zahăr vanilat
- 125 grame margarină Rama pentru copt

pentru partea de sus

- ciocolată rasă

CANTITATE

16 FELII

DURATA PREPARĂRII

100 MINUTE + RĂCIRE

CONȚINUT ENERGETIC

510 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

Kugler Henrik (1830-1904) a fost un cofetar renumit în Budapesta mijlocului secolului trecut (??-NT). Cofetăria lui cunoscută și în străinătate, pe care a condus-o începând din 1884 împreună cu asociatul său de origine elvețiană Gerbeaud Emil, se afla mai întâi în piața József, apoi din anul 1870 în actuala piață Vörösmarty. Tortul lui era dulcele preferat și căutat în epocă.

Pentru aluat se amestecă zahărul pudră cu zahărul vanilat, se amestecă cu gălbenușurile de ou timp de 4-5 minute până se obține spumă, apoi se adaugă migdalele și pesmetul de chifle. Albușul de ou se bate spumă tare și se adaugă în masa cu ouă.

Se așează masa într-o formă de tort cu diametrul de circa 23 cm unsă cu margarină și se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacăra mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de cca. 30 minute, la o culoare deschisă frumoasă. Încheierea coacerii se poate controla cu .acul introdus, dacă nu se lipește pe ac o masă lipicioasă, prăjitura este bună. După răcire se taie în două pe lat.

Ciocolata de menaj se fărâmițează, se aruncă în cratiță. Se toarnă apă, se adaugă zahărul pudră și zahărul vanilat. Se amestecă și se fierbe timp de 2-3 minute. Margarina înmuiată se amestecă până se face spumă, după aceea se adaugă treptat crema cu ciocolată răcită.

Se umple tortul cu această compoziție astfel încât să rămână și pentru ungerea părții laterale și a celei de sus. Se ornează presărând ciocolată rasă. Se întărește timp de 2-3 ore în frigider.

Tort Malakoff

Ingrediente

pentru aluat

- 500 ml lapte
- 1 pachet pudră pudding de gătit cu aromă de vanilie
- 3-4 linguri de zahăr tos
- 1 lingură de cafea instant
- 250 grame margarină Rama pentru copt
- 200 grame zahăr pudră
- 55-60 bucăți pișcoturi pentru bebeluși
- 200 grame marmeladă de caise galbene sau zmeură

pentru sirop

- 100 ml apă
- 4 linguri de zahăr tos
- 2 linguri rom

pentru ornare

- 30 ml frișcă
- 50 grame migdale tăiate în plăcuțe subțiri

Laptele cu pudră de pudding, împreună cu zahărul tos și cu cafeaua se introduc într-o cratiță, se fierbe până la îngroșare amestecând continuu, timp de câteva minute. Margarina moale se amestecă mai întâi singură, apoi cu zahărul pudră, până se obține spumă. Puddingul cu cafeaua se amestecă până se face cremă, apoi se adaugă lingură cu lingură margarina cu zahăr. Componentele siropului se fierb.

Partea de jos și cea laterală a unei forme de tort cu diametrul de 24 cm se tapetează cu hârtie de copt. Partea de jos se așterne cu pișcoturi de bebeluș astfel încât câteva bucăți se rup în două, astfel ca să ajungă în toate locurile. Se ung mai întâi cu siropul apoi cu marmelada amestecată. După aceea se aplică uniform două treimi din cremă. Se mai realizează două straturi deasupra. Se întărește timp de o noapte în frigider. A doua zi se despachetează, partea de sus și cea laterală se acoperă cu frișcă bătută tare și se presară și su migdalele tăiate în formă de plăcuțe.

CANTITATE

16 FELII

DURATA PREPARĂRII

100 MINUTE + RĂCIRE

CONȚINUT ENERGETIC

510 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

NU ESTE UȘOR

Tort ştrudel

Ingrediente

pentru aluat

- 800 grame mere
- 50 grame margarină Rama pentru copt
- 500 grame brânză de vaci
- 3 gălbenuşuri de ou
- cca. 400 grame de zahăr tos sau zahăr brun veritabil (se poate utiliza şi miere)
- 2 pachete (cu 6 foi) de foi de tort
- 1 linguriţă de scorţişoară măcinată
- 200 grame miez de nucă răşnită
- 60 ml smântână
- 200 grame mac răşnit

pentru ungerea formei şi stropirea foilor

- 70-80 grame margarină Rama pentru copt
- 3-4 linguri de pesmet de chiflă

pentru partea superioară

- zahăr pudră

Merele se cojesc, se taie în două şi se scot cotoarele, se taie în bucăţi. Se aruncă pe margarina topită, se înăbuşă pe flacăra mică timp de 10-12 minute, între timp se întorc de câteva ori cu grijă. Brânza se fărâmătează, se amestecă cu gălbenuşurile ouălor şi cu 100 de grame de zahăr.

Se unge cu margarină o formă de tort cu diametrul de 24-25 cm - pe cât posibil demontabilă - şi se pun în ea 2 foi de plăcintă. Partea de sus se stropeşte cu puţină margarină topită, se presară cu cca. 1 linguriţă de pesmet. Se aşează jumătate din merele înăbuşite răcite. Se presară cu două linguri cu vârf de zahăr şi jumătate de linguriţă de scorţişoară. Pe aceasta se pune o foaie de plăcintă, stropită cu margarină topită, presărată cu pesmet.

Se aşează uniform jumătate din miezul de nucă măcinat, se presară 2 linguri cu vârf de zahăr, se stropeşte cu 3 linguri de smântână. Se acoperă cu foaie de plăcintă, se stropeşte cu margarină, se presară pesmet. Jumătate din crema de brânză se aplică uniform, se aşează deasupra o foaie de plăcintă, se unge cu margarină, se presară cu pesmet. Se presară jumătate din cantitatea de mac, se pun uniform 2 linguri cu vârf de zahăr, se stropeşte cu 3 linguri de smântână. Umplutura şi foile de plăcintă se pun în acelaşi fel unele peste altele, având grijă ca în partea de sus să ajungă 2 foi de plăcintă. În final se unge cu margarina rămasă, şi se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacăra mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de 1 oră.

Se aşteaptă până se înmoaie prin răcire, apoi se ridică forma de tort, iar tortul se taie în bucăţi. Se servesc la masă presărate cu zahăr pudră.

CANTITATE
12 FELII

DURATA PREPARĂRII
120 MINUTE

CONȚINUT ENERGETIC
601 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE
UȘOR

Tort morcov

Ingrediente

pentru aluat

- 300 grame zahăr tos
- 6 ouă
- 2 plicuri zahăr vanilat
- un vârf de sare
- 10 ml caimac de gătit
- 200 grame margarină Rama pentru copt
- 450 grame morcovi
- 200 grame miez de nucă măcinat
- 50 grame coajă de portocală glasată (poate fi și marmeladă de portocală, sau poate să lipsească)300 grame făină fină
- 1 plic de praf de copt

pentru partea de sus

- 2 linguri zahăr tos
- 1 lingură miere
- 30 grame margarină Rama pentru copt
- 200 ml frișcă
- 1 linguriță pudră de gelatină
- 1 morcov mai mic
- un vârf de zahăr

Pentru aluat se amestecă zahărul cu ouăle și zahărul vanilat până se fac spumă, dacă se utilizează mixerul electric aceasta durează 4-5 minute. Se pune un vârf de sare, se adaugă prin turnare lentă caimacul și margarina topită. Se curăță morcovii, se rad mărunț și se amestecă cu miezul de nucă și cu cojile de portocală tăiate mărunț, după care se adaugă la masa cu ouă. Făina se amestecă cu praful de copt și se înglobează în compoziția de mai sus.

O formă de tort cu diametrul de 23 cm se unge cu margarină și se umple cu masa. Se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacără mai mică decât cea mijlocie (170°C, la cuptoarele cu amestec de aer 155°C) timp de cca. 1 oră și 20 de minute, starea de coacere poate fi verificată prin înfigerea unui ac, apoi se așteaptă să se răcească.

Zahărul pudră destinat pentru partea de sus se topește prin amestecare împreună cu mierea și cu margarina, se unge cu această compoziție partea de sus a tortului. Se lasă să se întărească un timp scurt. Intre timp caimacul se bate până se face frișcă tare, se adaugă prin curgere gelatina dizolvată în 50 ml de apă și se unge partea de sus a tortului cu această compoziție.

Se pune în frigider și se așteaptă să se întărească. Morcovul se curăță, se taie în lung, apoi se taie în fâșii subțiri. Se fierbe în apă cu zahăr timp de 2 minute, se strecoară și se presară pe partea de sus a tortului.

CANTITATE

16 FELII

DURATA PREPARĂRII

120 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

463 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Tort fin de migdale

Ingrediente

pentru aluat

- 150200 grame de miez de migdale cojite de coaja brună subțire
- 8 ouă
- 120 grame zahăr tos
- 30 grame făină fină

pentru caramel

- 9 linguri de zahăr tos
- 3 linguri de apă

pentru cremă

- 250 ml lapte
- 4 gălbenușuri de ou
- 1 lingură cu vârf de făină fină
- 1 plic de zahăr vanilat
- 200 grame margarină Rama pentru copt
- 200 grame zahăr pudră
- câte o lingură de rom și cafea tare

pentru partea laterală și cea de sus

- 100 grame de migdale tăiate în plăcuțe subțiri (se găsește și de-a gata)

O formă de tort cu diametrul de 23 cm se unge cu margarină și se umple cu masa. Se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacără mai mică decât cea mijlocie (170°C, la cuptoarele cu amestec de aer 155°C) timp de cca. 1 oră și 20 de minute, starea de coacere poate fi verificată prin înfigerea unui ac, apoi se așteaptă să se răcească.

Zahărul pudră destinat pentru partea de sus se topește prin amestecare împreună cu mierea și cu margarina, se unge cu această compoziție partea de sus a tortului. Se lasă să se întărească un timp scurt. Intre timp caimacul se bate până se face frișcă tare, se adaugă prin curgere gelatina dizolvată în 50 ml de apă și se unge partea de sus a tortului cu această compoziție.

Se pune în frigider și se așteaptă să se întărească. Morcovul se curăță, se taie în lung, apoi se taie în fâșii subțiri. Se fierbe în apă cu zahăr timp de 2 minute, se strecoară și se presară pe partea de sus a tortului.

Migdalele pentru aluat se prădesc uscat într-o tigaie, adică fără adăugare de grăsime, amestecând pe foc mijlociu timp de câteva minute. Când se răcește, se rășnește. Intre timp se cântărește, în aluat trebuie să intre exact 140 grame, restul se poate ronțai întreg. Gălbenușul ouălor se amestecă cu zahărul până se albește, la treapta maximă a mixerului electric aceasta durează 4-5 minute. Mai întâi se adaugă migdalele și făina, apoi spuma tare de albuș de ou.

CANTITATE

16 FELII

DURATA PREPARĂRII

120 MINUTE + ÎNTĂRIRE

CONȚINUT ENERGETIC

463 KCAL/FELIE

GRAD DE DIFICULTATE

UȘOR

Se unge cu margarină și se tapetează cu făină o tavă, apoi se apasă pe fundul acesteia o formă de tort cu diametrul de 24 centimetri. În acest fel se imprimă conturul, pe forma căruia se întinde uniform un sfert din aluat.

Pentru aluat se amestecă zahărul cu ouăle și zahărul vanilat până se fac spumă, dacă se utilizează mixerul electric aceasta durează 4-5 minute. Se pune un vârf de sare, se adaugă prin turnare lentă caimacul și margarina topită. Se curăță morcovii, se rad mărunț și se amestecă cu miezul de nucă și cu cojile de portocală tăiate mărunț, după care se adaugă la masa cu ouă. Făina se amestecă cu praful de copt și se înglobează în compoziția de mai sus. Se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacără mijlocie (180°C, la cuptoarele cu amestec de aer 165°C) timp de cca. 10 de minute. Se ridică de pe tavă înainte de a se răci. În același fel se mai coc 3 foi, și se lasă să se răcească.

Pentru caramel se introduce zahărul cu apa în tigaie și se caramelizează până la culoarea brun-deschisă. Se acoperă cu un strat subțire din această compoziție trei foi de prăjitură. Această operație necesită o practică serioasă, deoarece caramelul se întărește în câteva clipe. Cel mai bine este să fie preparat în trei reprize, este adevărat că în acest fel durează mai mult.

Pentru cremă laptele cu gălbenușurile de ou, cu făina și cu zahărul vanilat sunt fierte până ajung ca o cremă, apoi se lasă să se răcească. Margarina se face spumă prin amestecare mai întâi singură, apoi împreună cu zahărul pudră. Crema fiartă, deja răcită se amestecă, se adaugă treptat margarina cu zahărul. La o jumătate se dă gust cu rom, la cealaltă cu cafea.

Foile de prăjitură se umplu alternativ cu cele două creme, la partea superioară trebuie să ajungă foaia pe care nu există caramel. Partea laterală și cea de sus a tortului se ung cu restul de cremă. Se lasă la întărit timp de 1 oră în frigider.

Migdalele tăiate în plăcuțe subțiri se prădesc în tigaie până la culoarea brun-deschis. După răcire, se aplică prin apăsare pe partea laterală și cea de sus a tortului.

Se lasă să se întărească o noapte în frigider, pentru întrepătrunderea gustului. O formă de tort cu diametrul de 23 cm se unge cu margarină și se umple cu masa.

Se coace în cuptorul preîncălzit, cu flacăra mai mică decât cea mijlocie (170°C, la cuptoarele cu amestec de aer 155°C) timp de cca. 1 oră și 20 de minute, starea de coacere poate fi verificată prin înfigerea unui ac, apoi se așteaptă să se răcească.

Zahărul pudră destinat pentru partea de sus se topește prin amestecare împreună cu mierea și cu margarina, se unge cu această compoziție partea de sus a tortului. Se lasă să se întărească un timp scurt. Între timp caimacul se bate până se face frișcă tare, se adaugă prin curgere gelatina dizolvată în 50 ml de apă și se unge partea de sus a tortului cu această compoziție.

Se pune în frigider și se așteaptă să se întărească. Morcovul se curăță, se taie în lung, apoi se taie în fâșii subțiri. Se fierbe în apă cu zahăr timp de 2 minute, se strecoară și se presară pe partea de sus a tortului.