

Cuprins

Prajitura Frantuzeasca.....	pag 2
Prajitura Boema.....	pag 3
Prajitura Cocomac.....	pag 4
Prajitura Raluca cu napolitana.....	pag 5
Prajitura cu Bezea.....	pag 6
Prajitura de Vis.....	pag 7
Prajitura Kinder.....	pag 8
Prajitura I ntercontinental.....	pag 9
Prajitura Deliciu.....	pag 10
Prajitura Snickers.....	pag 11
Prajitura Primarita.....	pag 12
Tort de ciocolata si frisca.....	pag 13
Prajitura cu cocos, cacao si ciocolata.....	pag 14
Prajitura cu crema de ciocolata.....	pag 15
Prajitura cu cocos.....	pag 16
Prajitura cu Vitakava.....	pag 17
Prajitura cu piscoturi.....	pag 18
Prajitura Rigoletto.....	pag 19
Tort Polar.....	pag 20
Tort cu crema si glazura prune.....	pag 21
Tort cu frisca si fructe (gen Diplomat).....	pag 22
Tarta cu capsuni.....	pag 23
Tort de cacao si visine.....	pag 24
Tort de ciocolata	pag 25

Prajitura Frantuzeasca



Foi

300 gr foin , 150 gr zahar , 150 gr margarin , 1 praf de copt, 2 linguri de cacao, 200 gr smântân .

Umplutura

6 albuuri , 250 gr zahar , 150 gr nucăcocos.

Crema

6 galbenuri , o budincă de vanilie , 500 ml lapte se fierb până se îngheață . După ce s-a răcit se amestecă cu 250 gr unt și 250 gr zahar .

Aranjare

- foaie maro;
- umpluturăcocos;
- vișine și stafide;
- foaie maro;

toate acestea se coc la cuptor 20-25 minute odată .

Deasupra se pune crema de vanilie și se pudrează cappuccino sau cacao.

Prajitura Boema



Blatul:

5 ou , 3 linguri de ap , 2 linguri cacao, 8 linguri zah r, 8 linguri f in . Se coace la foc potrivit.

Crema:

Un ou întreg, 150 gr margarin , 350 gr zah r se freac bine i se pune pe aburi, pân se îngroa e. Se pun 4 linguri NESS, i dup ce se r ce te se amestec cu jum tate litru de fri c b tut .

Aranjare:

Blatul se însiropeaz bine cu esen de rom, NESS, sau cafea natural . Se pune blatul, crema i deasupra 1/2 litru fri c b tut . Peste fri c se orneaz cu ciocolat .

Prajitur Cocomac



Blatul:

8 albu uri se bat cu 200 gr zah r, 2 linguri f in , 1 praf copt, 50 gr de mac, 150 gr de nuc de cocos. Când este b tut se toarn in tav uns i tapetat cu f in .

Foaie dobo :

2 ou , 2 linguri ap , 4 linguri zah r, 4 linguri f in . Se bate i se pune la cuptor.

Crema:

8 g lbenu uri se freac cu 300 gr de zah r, 2 plicuri de ness, 150 ml lapte i se fierbe pe aburi. Se las la r cit, dup care se amestec cu 300 gr de margarin RAMA.

Deasupra se orneaz cu ciocolat ras .

Prajitura RALUCA cu foi de napolitane



Dou foi dobo se fac din urm toarea compozi ie:
4 ou , 4 linguri ap , 8 linguri zah r , 8 linguri f in . Se bate i se pune la cuptor .

Crema nr 1

5 galbenu uri se fierb pe aburi pân se îngroa cu 200 gr zah r. Separat se caramelizeaz 300 gr de zah r la care se adaug 250 gr margarin . Se amestec pân zah rul se tope te s nu r man gogoloa e. În final se adaug 250 gr nuc m cinat , dupa care se i-a de pe foc i se amestec cu g lbenu urile fierte i r cite. Acest crem se pune între dou foi de napolitan .

Crema nr 2

Se face o crem fiart din 4 ou , 8 linguri de zah r , 2 linguri cacao, un plic de capucino. Rece se amestec cu 250 gr de margarin .

Aranjarea:

- 1 foaie dobo
- 1/2 din crema nr 2
- foile de napolitan umplute
- 1/2 din crema nr 2
- 1 foaie dobo

Ornare:

Deasupra se orneaz la alegere cu ciocolat menaj, glazur cacao, etc.

Prajitura cu foaie de bezea



Foi:

9 albu uri se bat cu 450 gr de zahar. Când sunt bătute se pune 450 gr de nuc prajit și tăiat mărunt. Din această compoziție se fac două foi. Se coc separat, tava fiind unsă și tapetată cu hârtie.

Crema:

9 g gelatină, 400 gr zahar, 2 linguri cacao, 9 linguri de apă se fierb pe aburi până se îngroașă. După ce se răcește se amestecă cu 400 gr de margarină.

Pentru ornare 200 gr ciocolată menaj topită cu 5 linguri de ulei pe baie de abur.

Prajitura de vis



Blatul:

10 albu uri, 10 linguri de zahăr, 100 gr nucă de cocos, 3 linguri de făină.
Se fac două foi.

Crema:

10 galbenuri, 10 linguri de zahăr, 4 linguri de lapte se fierb pe aburi.
După ce s-a răcit se amestecă cu 450 gr unt.
Crema se împarte în trei.

Aranjare:

Prima foaie, crema, un rând de biscuiți înșiropați în 100 ml coniac dizolvat cu 50 ml apă și 3 linguri de zahăr. Peste biscuiți se pune 200 gr ciocolată topită cu 4 linguri de ulei.

A doua parte din cremă, a doua foaie și crema rămasă peste care se rade ciocolată.

Prajitura Kinder



În tava unsă și înfăinată se pune 300 gr nucă tăiată și prăjită.

Blatul:

6 albuuri, 6 linguri de zahăr, 4 linguri pesmet, 4 linguri nucă măcinată, 1 lingură făină și un praf de copt. Se pun în tavă peste nuca prăjită. După coacere se întoarce invers și se unge cu 400 gr Finetti.

Crema:

750 ml lapte, 6 gălbenuuri, 3 budinci vanilie, 2 linguri făină, 350 gr zahăr se fierb pe foc până se îngroașă. Când este rece se amestecă cu 400 gr unt, crema rezultată se împarte în două, una rămâne galbenă iar în cealaltă se pune o lingură Finetti și 100 gr nucă măcinată.

Aranjare:

Blat, cremă galbenă, cremă maro, ciocolată rasă.

Prajitura Intercontinental



Blaturile

15 albuuri se bat cu 15 linguri de zahăr, 6 linguri făină, 21 de linguri de nuci măcinate.

Se fac trei blaturi.

Crema

15 g albenuuri, 20 de linguri de zahăr, 4 plicuri vanilie, 10 linguri de apă se fierb pe baie de aburi.

Crema rece se amestecă cu 400 gr de unt. Se împarte în trei.

Crema nr 1

Se pun 100 gr de nucă de cocos.

Crema nr 2

Se pun 100 gr stafide înute în rom.

Crema nr 3

Se pun 100 gr de ciocolată tăiată bucăți.

Ornare:

Deasupra se rade ciocolată.

Prajitura Deliciu



În tava unsă și tapetată cu făină se pune 300 gr nuc prăjit și tăiat .

Blatul:

7 albuuri, 200 gr zahăr, 2 linguri pesmet, 4 linguri nuc măcinat , 2 linguri făină .
Se toarnă peste nuc și se coace. Se scoate de la cuptor și se întoarce invers, iar
peste nuc se pune Nutella 300 gr (se unge cât este cald) ,

Crema:

7 g lbenuuri, 10 linguri de zahăr, 7 linguri de lapte se fierb pe aburi. Când este
rece se amestecă cu 500 ml frișcă bătută .

Aranjare:

Jumătate din cremă se pune peste Nutella, se pune un rând de biscuiți muiați în
cafea naturală bine îndulcită și peste biscuiți restul de cremă .

Deasupra se pudrează cu Capucino.

Prajitura Snickers



Blatul:

9 albusuri se bat bine cu 300 gr zahar puse pe rind, apoi 300 gr nuca macinata, 5 linguri faina si un praf de copt. Se coace in tava unsa bine si tapetata cu faina la foc potrivit. Dupa copt blatul cald se acopera cu ciocolata alba 200 gr topita intr-un vas pe apa fierbinte adaugind 5 linguri ulei.

Crema:

7 linguri de zahar se caramelizeaza, se stinge cu 300 gr margarina. Cele 9 galbenusuri se freaca cu 8 linguri zahar si se adauga la caramel pe foc, apoi se adauga nuca macinata-300 gr si se lasa crema la racit. Se intinde peste ciocolata alba.

Deasupra se face o glazura de 200 gr ciocolata menaj topita la cald intr-un vas pe foc cu 5 linguri ulei.

Aranjare:

Blatul de albusuri cu nuca, ciocolata alba, crema si deasupra ciocolata neagra. Se taie a doua zi dupa ce s-a racit.

Prajitura primarita



Blatul:

6 oua, 5 linguri apa, 11 linguri de zahar, 5 linguri faina, 5 linguri nuca macinata, 1 lingura cacao. Peste blat se pune zahar ars. (7 linguri zahar se caramelizeaza)

Foaie Dobos:

(2 oua, 2 linguri zahar, 2 linguri faina.)

Crema:

5 oua, 20 linguri zahar, 4 pliculete de ness se bat pe aburi. Cind este rece se amesteca cu 400 gr margarina.

Aranjare:

Foaie maro nuca, crema, foaie dobos si deasupra glazura sau crema.

Tort de ciocolata si frisca



Blatul cu cacao:

Urm toarea compoziti e se împarte în dou i se fac dou blaturi.

8 ou , 2 linguri de cacao, 6 linguri f in , 8 linguri zah r, pu in praf de copt dizolvat în zeam de l mâie, se coace la foc potrivit.

Cel lalt blat:

Urm toarea compoziti e se împarte în dou i se fac dou blaturi.

6 ou , 6 linguri de zah r, 6 linguri f in , pu in praf de copt dizolvat în zeam de l mâie se coace la foc potrivit.

Siropul pentru blaturi:

Un pahar de ap , 200gr de zah r, rom dup gust.

Crema:

4 ou întregi se bat cu 250 gr zah r, 2 linguri cacao, 300 ml lapte, 2 linguri de f in i se fierb pe foc. Când începe s se îngroa e se i-a de pe foc i se adaug 200 gr ciocolat menaj, un plic de zah r vanilat i pu in rom. Rece se amestec cu 400 gr de unt.

Fri ca:

250 gr de fri c i câteva vi ine.

Aranjare:

1 blat cacao;

1/2 crem ciocolat ;

1 blat galben;

fri c i vi ine;

1 blat galben;

1/2 crem ciocolat ;

1 blat cacao;

Se îmbrac în fri c i se rade ciocolat deasupra.

Prajitura cu cocos, cacao si ciocolata



Blatul cu cacao:

6 ou , 6 linguri de ap , 12 linguri de zah r , 10 linguri f in , 2 linguri cacao, un praf de copt.

Blatul cu cocos:

4 albu uri, 4 linguri de zah r , 100 gr de cocos, o lingur f in .

*Peste blatul de cacao se pune cu lingura buc i din blatul de cocos, dup care se d la cuptor.

Crema:

4 ou , 4 g lbenu uri, 200 gr zah r , 2 linguri cacao, se bat pe aburi. Când este rece se amestec cu 250 gr unt.

Aranjare, ornare:

Crema ob inut se pune peste blatul scos de la cuptor. Deasupra se rade ciocolat .

Prajitura cu crema de ciocolata



Foile:

Un ou, 150 gr zahar, 50 gr de unt sau margarin, 8 linguri lapte, un praf de copt.
Toate se încălzesc pe foc. După un clocot se adaugă 400 gr de făină și se coc trei
foi pe dosul tăvi. (aluatul se învârt în la cald)

Crema:

Jumătate litru de lapte, 4 linguri făină, 200 gr zahar, o ciocolată se fierb pe foc.
După ce s-a răcit se amestecă cu 250 gr de unt.

Glazura:

Se topește 100 gr de ciocolată, 3 linguri de ulei și se ornează deasupra cu
compoziția caldă.

Prăjitură cu nucă de cocos



Blaturi:

6 ouă, 6 linguri de apă, 12 linguri zahăr, 12 linguri de făină, un praf de copt. Se fac trei foi.

Crema:

3 ouă se freacă cu 4 linguri de făină, 200 gr de zahăr, 2 pachete zahăr vanilat, 300 gr lapte, se fierb pe foc. După ce s-a răcit se amestecă cu 250 gr unt și 100 gr de nucă de cocos.

Ornare:

Glazură de ciocolată.

Prajitura cu Vitakava



Blatul:

7 g lbenu uri se freac cu 125 gr zah r, 5 linguri cafea Vitakava, 7 linguri ap clocotit . Albu urile se bat spum cu 125 gr zah r i se pun pe rând în compozi ie dup ce este b tut bine ca un blat de tort. Se pune un praf de copt dizolvat în pu in zeam de l mâie, 200 gr de f in i se amestec bine. Compozi ia se pune în tava uns i tapetat cu f in .

Crema:

3 ou întregi, 250 gr zah r, 3 linguri de Vitakava se fierb pe aburi. Când este rece se amestec cu 250 gr de unt.

Aranjare:

Se taie blatul pe la mijloc, se pune trei sferturi din crem , restul cremei se pune deasupra blatului. Peste crem se pun nuci pr jite t iate m runt i pu in ciocolat topit .

Prajitura cu piscoturi



Foile:

250 gr f in , 50 gr margarin , o linguri de bicarbonat stins cu 1-2 linguri de lapte, un ou întreg, 2 linguri de zah r praf, o lingur de cacao.

Toate se fr mânt , se face o coc care se las s stea jum tate de ora, dup care se coc 2 foi pe dosul t vii, se în eap cu furculi a pentru a nu face umflaturi.

Crema:

600 ml lapte, 4 linguri f in potrivit de pline, 200 gr zah r praf, un zah r vanilat. Se pune la fiert. Când este rece se adaug 300 gr unt i se amestec .

Sirop:

150 gr de rom, 100 gr zahar, o cana de apa.

Cum le a ez m:

Pe una din foi se pune jum tate din crem , pi coturile stropite cu sirop, peste care se pune restul de crem i deasupra a doua foaie. Deasupra se orneaz cu glazur de ciocolat .

Prajitura Rigoletto



Blatul:

7 ou , 7 linguri de zahăr , 7 linguri de făină , o lingură de cacao și un praf de copt se pun în tavă și se coace la foc potrivit.

Crema:

500 ml lapte, o budincă de vanilie se fierb pe foc. Când este rece se adaugă esență de migdale și 300 gr unt.

Aranjare:

Blatul copt se taie în două , jumătate de cremă se pune la mijloc și cealaltă jumătate deasupra.

Se ornează cu ciocolată topită .

Tort Polar



Blatul

5 ou , 5 linguri de zah r , 5 linguri f in se bat i se pun în tav la copt. (blat normal din 5 ou)

Crema

5 g lbenu uri se freac cu 250 gr de zah r praf, 200 gr ciocolat menaj topit , 2 linguri de lapte i se adaug pe rând peste crem . Se bat albu urile spum cu 2-3 linguri de zah r i 400 gr de unt se freac spum .

Blatul se taie rotund i se asaz într-o crati împreun cu crema.

Se pune la frigider 2 ore. Când se scoate de la rece se îmbrac în fri c .

Deasupra se poate rade ciocolat .

Tort cu crema si glazura de prune



Pentru tort ai nevoie de:

2 oua, 225 gr zahar, 120 gr faina, 250 ml vin rosu, 600 ml frisca, 150 ml suc de portocala, 50 gr ciocolata menaj alba, scortisoara, 3 plicuri gelatina, 1 kg prune, 2 plicuri gelatina rosie (pt decorat), sare, jumate lingurita praf de copt.

Pentru ornat ai nevoie de:

200 gr frisca, 3 prune.

Cum procedezi:

Bati spuma ouale cu 2 linguri de apa fierbinte, 75 gr de zahar si un virf de cutit de sare. Incorporezi apoi treptat faina cu praful de copt, torni compozitia intr-o forma de tort unsa cu unt si tapetata cu faina si o dai la cuptor pentru 25 de minute.

Pregatesti in acest timp crema:

Speli jumătate din prune, le cureti de simburi, si le pui intr-o cratita cu 150 ml vin rosu, 100 gr zahar si putina scortisoara si le fierbi cu capac 8-10 minute.

Pisezi apoi fructele fierte sile lasi piureul sa se raceasca. Inmoi gelatina pentru incheat intr-o ceasca de apa rece, o fierbi apoi pe baie de aburi si o amesteci cu piureul de prune.

Bati frisca, o amesteci cu ciocolata topita pe baie de aburi si cu piureul de prune aproape racit. Torni crema obtinuta peste blatul copt si dai tortul la frigider pentru 2 ore.

Cum procedezi pentru glazura:

Speli prunele ramase, le scoti simburii si le pui la fiert cu 100 ml suc de portocale si vinul rosu ramas, adaugi gelatina rosie dizolvata in 2 linguri de suc de portocale si dai totul intr-un clocot. Dupa ce s-a racit putin torni glazura peste tort, il dai la rece pt 30 de minute, apoi il ornezi cu frisca si felii de prune.

Tort cu frisca si fructe



Blatul

8 albu uri se bat spum cu doua linguri apa si 10 linguri zahar. Când sunt bătute, se adauga gelatina urile frecate cu puţin in praf de copt, 2 linguri de cacao si 8 linguri fructe. Se pune la cuptor. Când este rece se taie în bucăţi de 8 x 8 cm.

Siropul

Un litru apa, o esenta de rom, 10 linguri zahar se fierb pe foc. Când s-a răcit siropul se înmoaie pi coturile si se storc pentru a nu fi prea însiropat.

Crema

1 kg frisca, 8 oua, 350 gr zahar, 350 ml lapte, 2 plicuri gelatină, 2 plicuri întăritor de frica, 2 portocale, 3-4 kiwi, 100 gr vişine compot fără sămburi. (fructe se pot pune la alegere)

Cum procedezi

8 oua întregi, 350 gr zahar, 350 ml lapte se fierb pe aburi. Când a fiert se pun 2 plicuri gelatină dizolvat în puţin apă, si se ia de pe aburi.

După aceea se bate frica cu 2 plicuri întăritor. Când este bătută frica, se pune pe rând crema de mai sus.

Într-o cratiţă de 6 l se pune o folie de celofan udată bine cu apă. Pe urmă se aranjează fructele, frica si pi coturile. Se repetă încă o dată, fructe, frica, pi coturi.

Când este gata se strânge celofanul bine si se alege blatul si frica, si se pune la congelator până a doua zi.

A doua zi se ia din celofan se întoarce sus-jos si se aşază pe tavă.

Tarta cu capsuni



Aluat:

150 gr faina, 100 gr unt, 1 ou, 1 lingura apa rece, 1 lingurita de zahar, 50 gr unt pentru uns tava.

Pentru umplutura:

1 kg capsune

Pentru sirop:

150 gr zahar, 50 ml apa.

Cum procedezi pentru aluat de tarta:

Intr-un castron se freaca untul cu o lingura de lemn pana devine cremos si se da deoparte. Intre timp se cerne faina, se amesteca cu oul, apa, zaharul si la urma cu untul. Se framanta bine pana se obtine un aluat omogen care se da la frigider 2 ore. Dupa acest timp se scoate se intinde o foaie din aluat ceva mai mare decit forma de tarta. Se unge forma cu unt, se aseaza foaia de aluat avind grija ca aceasta sa fie si pe marginile ondulate ale formei. Se inteapa cu furculita, se acopera cu o foaie de hirtie speciala pentru copt, se pun deasupra citeva boabe de fasole si se da la cuptor, la foc potrivit pentru 25 de minute. Dupa ce s-a copt foaia se indeparteaza hirtia si boabele de fasole, se lasa sa se raceasca. Se spala si se curata capsunile, se taie felii subtiri si se acopera cu ele tarta. Peste capsuni se toarna siropul bine legat de apa cu zahar. Se orneaza cu frisca.

Tort de cacao si visine



Pentru blat :

10 oua, 11 linguri zahar, 5 linguri cacao, 3 linguri faina.

Pentru crema:

400 gr zahar, 1/2 pahar apa, 400 gr unt, 9 linguri cacao, 1 esenta de rom, 1 cana visine din visinata, 200 gr frisca pentru ornat.

Cum procedezi:

Freci galbenusurile cu zaharul pina isi dubleaza volumul, apoi adaugi cacaoa, albusurile batute spuma si la urma faina.

Ungi o tava bine si presari cu faina. Pui compozitia si o dai la cuptor pentru 30 de minute. In acest timp pregatesti crema. Pui apa la fiert si amesteci bine pina se dizolva zaharul. Adaugi cacaoa, o mai dai intr-un clocot- doua si dai siropul la rece.

Freci untul spuma si adaugi siropul racit si esenta de rom. Tai blatul in doua parti, asezi o parte de blat pe un platou, presari visinele, intinzi crema, dar opresti o parte pentru ornat si asezi a doua parte de blat. Imbraci tortul cu frisca, il ornezi cu crema de cacao si il dai la rece pentru o ora.

Tort de ciocolata



Blat

10 albusuri se bat spuma cu 3 pahare (de 100 ml) de zahar.

Cind sint batute bine se pun 3 linguri cacao, 3 pahare nuca macinata, 3 linguri pesmet (sau biscuiti macinati).

Se fac 4 foi care se intind cu lingura in tava unsa si tapetata bine.

Crema

Se face un sirop din 9 linguri de zahar, 4 linguri apa, 3-4 linguri cacao.

Separat se freaca galbenusurile, peste ele se toarna siropul fierbinte amestecind continuu ca la maioneza pina se ingroasa.

300 gr unt se freaca cu zahar dupa gust, se amesteca cu crema racita si se pune intre foi.

(Retete primite de la prieteni, carora le multumesc!)