DESERTURI
MAGICE
CU PRĂJITURELA
DIN 16 SEPTEMBRIE
DE LA 20:30 ȘI 15:00
tv paprika

Cookies cu bezea, fulgi de porumb și ciocolată – Islanda

Deserturi Magice cu Prăjiturela este noua emisiune marca **TV Paprika** care te va purta într-o călătorie gustativă incitantă, ghidată de pasiunea **Mihaelei Sava**, cunoscută drept Prăjiturela. Fiecare episod ne va transpune într-un univers magic al aromelor și gusturilor.

Prăjiturela ne va dezvălui rețete de deserturi tradiționale, moștenite de la mama sau de la bunici, dar și inovații surprinzătoare, aducând în prim-plan combinații neașteptate de ingrediente, pentru deserturi savuroase, colorate și ușor de făcut. Vom primi sfaturi prețioase despre cum să îi cucerim pe cei mici cu deserturi de poveste pentru petreceri sau cum să pregătim cocktailuri rafinate, cu alcool sau fără.

INGREDIENTE:

- 4 albușuri
- 160 g zahăr
- 130 g ciocolată neagră
- 70 g fulgi de porumb
- un praf de sare

CUM PROCEDĂM:

Batem albușurile spumă tare cu zahărul turnat în ploaie, apoi încorporăm ușor ciocolata tocată și fulgii de porumb. Coacem la 150°C cu ventilație, timp de 20 de minute. Lăsăm la răcit în tavă cel puțin 5 minute.

Pizza dulce - aluat rapid, cu cremă de nuci și ciocolată (Nutella), banane și căpșuni

Deserturi Magice cu Prăjiturela este noua emisiune marca **TV Paprika** care te va purta într-o călătorie gustativă incitantă, ghidată de pasiunea **Mihaelei Sava**, cunoscută drept Prăjiturela. Fiecare episod ne va transpune într-un univers magic al aromelor și gusturilor.

Prăjiturela ne va dezvălui rețete de deserturi tradiționale, moștenite de la mama sau de la bunici, dar și inovații surprinzătoare, aducând în prim-plan combinații neașteptate de ingrediente, pentru deserturi savuroase, colorate și ușor de făcut. Vom primi sfaturi prețioase despre cum să îi cucerim pe cei mici cu deserturi de poveste pentru petreceri sau cum să pregătim cocktailuri rafinate, cu alcool sau fără.

INGREDIENTE:

BLATUL

- 200 g făină albă de grâu
- 1 linguriță praf de copt
- 1/2 linguriță sare
- 150 ml iaurt de băut
- 2 linguri ulei de măsline

TOPPING

- 100 g Nutella
- 1 banană
- 5 căpșuni

CUM PROCEDĂM:

Facem un aluat rapid, îl formăm, apoi îl coacem timp de 10 minute, la 200 de grade. După ce s-a răcit, întindem crema cu ciocolată și alune (Nutella) și apoi decorăm cu fructele preferate.

Crumble cu mai multe fructe

Deserturi Magice cu Prăjiturela este noua emisiune marca **TV Paprika** care te va purta într-o călătorie gustativă incitantă, ghidată de pasiunea **Mihaelei Sava**, cunoscută drept Prăjiturela. Fiecare episod ne va transpune într-un univers magic al aromelor și gusturilor.

Prăjiturela ne va dezvălui rețete de deserturi tradiționale, moștenite de la mama sau de la bunici, dar și inovații surprinzătoare, aducând în prim-plan combinații neașteptate de ingrediente, pentru deserturi savuroase, colorate și ușor de făcut. Vom primi sfaturi prețioase despre cum să îi cucerim pe cei mici cu deserturi de poveste pentru petreceri sau cum să pregătim cocktailuri rafinate, cu alcool sau fără.

INGREDIENTE:

UMPLUTURĂ

- 500 g amestec fructe de pădure congelate
- 100 g zahăr brun
- 2 linguri de amidon
- 1/2 nucșoară proaspăt rasă
- 1/2 linguriță cardamom măcinat
- un praf de sare

CRUSTĂ

- 5 linguri fulgi de cereale (eu am pus ovăz+grâu)
- 2 linguri fulgi de migdale
- 1 lingură făină de secară (sau grâu)
- 2 linguri nucă măcinată
- 2 linguri zahăr brun
- 50 g unt

CUM PROCEDĂM:

Într-un bol încăpător amestecăm toate ingredientele pentru umplutură (făina are rolul de a absorbi lichidul în exces).

Încălzim cuptorul la 180°C / gaz 4.

Într-un alt bol amestecăm ingredientele pentru crustă.

Ungem o tavă cu unt. Distribuim umplutura (fructele) în tavă și acoperim cu amestecul de cereale. Dăm la cuptor pentru 40 de minute. Se poate servi cald sau rece, simplu, dar și cu înghețată sau sos de vanilie.

Prăjitură cu baza crocantă, mousselină de vanilie și fructe de pădure proaspete

Deserturi Magice cu Prăjiturela este noua emisiune marca **TV Paprika** care te va purta într-o călătorie gustativă incitantă, ghidată de pasiunea **Mihaelei Sava**, cunoscută drept Prăjiturela. Fiecare episod ne va transpune într-un univers magic al aromelor și gusturilor.
Prăjiturela ne va dezvălui rețete de deserturi tradiționale, moștenite de la mama sau de la bunici, dar și inovații surprinzătoare, aducând în prim-plan combinații neașteptate de ingrediente, pentru deserturi savuroase, colorate și ușor de făcut. Vom primi sfaturi prețioase despre cum să îi cucerim pe cei mici cu deserturi de poveste pentru petreceri sau cum să pregătim cocktailuri rafinate, cu alcool sau fără.

INGREDIENTE:

- 1 aluat de foietaj
- 500 ml lapte
- 6 gălbenușuri (de preferat ouă de țară)
- 100 g zahăr
- 50 g amidon
- 250 g unt la temperatura camerei
- Semințele unei păstăi de vanilie/ 1 lingură extract de vanilie
- 1 praf de sare
- Fructe proaspete de vară
- Cimbrișor

CUM PROCEDĂM:

Tăiem aluatul de foietaj cu un cuțit, în forme dreptunghiulare, apoi îl coacem la 200°C pentru 20 minute.

CREMA:

Într-o oală cu fundul gros punem laptele și praful de sare, apoi dăm la foc mediu. Într-un bol amestecăm gălbenușurile cu zahărul și amidonul. (Ideal este să amestecăm cu un tel sau lingură de lemn doar cât să se omogenizeze. Dacă amestecăm cu mixerul, gălbenușurile se vor deschide la culoare și nu vom avea crema galbenă, frumoasă.)
Când laptele scoate aburi și este înfierbântat bine, îl luăm de pe foc și, în fir subțire turnăm ¼ din cantitate peste gălbenușuri, amestecând continuu. Facem acest lucru pentru a tempera compoziția și a evita coacerea gălbenușurilor. După ce am amestecat bine, adăugăm compoziția cu ouă peste lapte și punem totul la foc mediu spre mic.
Amestecăm continuu până când compoziția se îngroașă și nu mai simțim gustul de amidon, aproximativ 2-3 minute. Când crema este gata, o acoperim obligatoriu cu folie de plastic, dar atenție: punem folia direct pe suprafața cremei, nu pe vas, astfel evităm formarea crustei și o lăsăm până se răcește complet (la temperatura camerei).
Punem crema într-un bol și o mixăm așa, simplă, pentru maximum un minut. Apoi, mixând continuu adăugăm treptat câte o bucățică de unt care și el trebuie să fie la temperatura camerei. Vom obține o cremă aerată, dar foarte fină. Punem crema într-un poș cu dui și o distribuim pe aluat.
Decorăm cu fructe proaspete.

Plăcintă împletită cu mere, din aluat fraged

Deserturi Magice cu Prăjiturela este noua emisiune marca **TV Paprika** care te va purta într-o călătorie gustativă incitantă, ghidată de pasiunea **Mihaelei Sava**, cunoscută drept Prăjiturela. Fiecare episod ne va transpune într-un univers magic al aromelor și gusturilor.

Prăjiturela ne va dezvălui rețete de deserturi tradiționale, moștenite de la mama sau de la bunici, dar și inovații surprinzătoare, aducând în prim-plan combinații neașteptate de ingrediente, pentru deserturi savuroase, colorate și ușor de făcut. Vom primi sfaturi prețioase despre cum să îi cucerim pe cei mici cu deserturi de poveste pentru petreceri sau cum să pregătim cocktailuri rafinate, cu alcool sau fără.

INGREDIENTE:

ALUAT:

- 300 g făină albă de grâu
- 100 ml vin sec sau demisec
- 80 ml ulei de măsline
- ½ linguriță de sare
- Ulei pentru uns tarta

UMPLUTURĂ:

- 7 mere curățate de coajă, date prin răzătoarea mare și stoarse bine
- 1 linguriță de unt de cocos
- 1 praf de sare
- ½ linguriță scorțișoară
- 1 linguriță extract de vanilie
- 1 lingură de zahăr (în funcție de cât de dulci sunt merele)

CUM PROCEDĂM:

Facem un aluat de tartă, apoi îl întindem dreptunghiular. Punem toate ingredientele într-o cratiță mică sau tigaie. Dăm la foc mic și călim merele 4-5 minute până se înmoaie, dar nu devin pastă, vrem să simțim puțină textură. Luăm de pe foc și lăsăm să se răcească ușor.

MONTAJ:

Scoatem aluatul de la frigider, îl lăsăm la temperatura camerei câteva minute, apoi îl întindem în forma dreptunghiulară. Decupăm formele neregulate ale aluatului – vrem să obținem un dreptunghi de aproximativ 30/40 cm. Presărăm pesmetul pe o fâșie lată de 10 cm. Punem umplutura pe centrul aluatului și formăm un paralelipiped lat de 10 cm (adică formăm umplutura cât să umple centrul aluatului), dar lăsăm 3 cm la capetele scurte. Cu ajutorul unui cuțit ascuțit crestăm aluatul rămas în laterale astfel încât să obținem fâșii late de un cm. Pliem marginea de sus și cea de jos peste umplutură, apoi adăugăm, tot peste umplutură, alternativ fâșiile de aluat – ca la o împletitură clasică. Înainte de a ajunge la final, sigilăm bine plăcinta și o transferăm într-o tavă, pe hârtie de copt.

PENTRU DECOR:

Ungem plăcinta cu ulei. Presărăm zahăr pe deasupra (se va carameliza frumos la coacere). Coacem plăcinta 40 de minute la 190° C.