

*Pasiunea dumneavoastră pentru dulciuri, dragi consumatoare,
a prins viață în această carte, iar acum și alți cititori
se vor putea bucura. O poveste dulce scrisă de voi, pentru voi!*

100 de secrete dulci

Unirea

Rețete de prăjituri alese



Master Chef: Violeta Conciu
Foto: Adi Păsărică
Food Styling: Andreea Toloacă
Project Management: Carmen Oprea
Design: 76 Studio
DTP: Cristian Iacob, AS Consulting

Mulțumiri: Manuela Banu, Laura Iova, Raluca Tudora, Cristian Iacob

ISBN: 978-973-0-11266-5

2011 - Toate drepturile aparțin în exclusivitate S.C. Orkla Foods România S.A. Este interzisă reproducerea integrală sau parțială a lucrării sub orice formă, fără permisiunea scrisă a S.C. Orkla Foods România S.A.



O poveste dulce scrisă de voi.



Dragii mei, vă mulțumesc pentru toate rețetele de prăjituri pe care mi le-ați trimis. Astfel, vreme de patru luni am avut șansa să vă cunosc mai bine. Atunci când am citit rândurile scrise de voi, v-am simțit aproape și am înțeles pasiunea pentru dulciuri pe care o împărtășim. Știu foarte bine că există multe rețete reușite, dar atunci când adăugăm o atingere personală dulciurilor pe care le pregătim, totul devine special. Sunt micile noastre secrete!

Fie că au fost încărcate pe site-ul www.secretulprajiturilor.ro, fie că au fost primite direct de la voi, toate rețetele au fost atent selecționate și în final cele mai bune au fost testate în laboratorul nostru de cofetărie. Din cele peste 2000 de rețete primite, lunar le-am selectat pe cele mai bune, pe care le-am pregătit, păstrând indicațiile voastre privind ingredientele și modul de preparare. Mâinile mele au modelat o poveste dulce scrisă de voi. Vă mulțumesc că ați avut încredere în brandul nostru Unirea și vă propun să descoperiți în paginile acestei cărți cele 100 de secrete dulci premiate.

Cu drag,
Experta Unirea.





Delicii cu brânză

- 8 Plăcintă cu brânză
- 10 Tort ușor cu cremă de brânză
- 12 Cheesecake cu stafide și lămâie
- 14 Negresă cu brânză și cocos
- 16 Spic cu brânză
- 18 Cuburi cu brânză
- 20 Burek cu brânză dulce

Ispite cu fructe

- 24 Coșulețe dulci
- 26 Plăcintă cu mere și scortșoară
- 28 Splendoare cu kiwi, portocale și alte surprize
- 30 Prăjitură Tutti Frutti
- 32 Prăjitură fină cu cocos și portocală
- 34 Colțunașe foitaj cu umplutură de dovleac
- 36 Tort de mere
- 38 Tort cu cremă de portocale
- 40 Inimioare dulci-acrișoare
- 42 Prăjitură turnată cu mere
- 44 Plăcintă fragedă cu mere
- 46 Tort de ciocolată cu blat de caise

Momente de răsfăț cu ciocolată

- 50 Trufe cu ciocolată
- 52 Prăjitură cu morcov și ciocolată
- 54 Prăjitură cu mentă și ciocolată
- 56 Prăjitură cu ciocolată și cafea
- 58 Prăjitură cu ciocolată
- 60 Chec rece cu biscuiți și ciocolată
- 62 Tort cu nucă și ciocolată
- 64 Ascotă

Plăceri cu caramel

- 68 Prăjitură cu nucă caramelizată
- 70 Prăjitură caramel
- 72 Caramel cu nucă

- 74 Ruladă cu cremă caramel
- 76 Prăjitură caramelizată

Povești dulci de acasă

- 80 Salam de biscuiți
- 82 Tartă cu dulceață de vișine și nucă
- 84 Prăjitură Marius
- 86 Ciocolată de casă
- 88 Prăjitură Carmen
- 90 Prăjitură cu gem și beza
- 92 Chec cu cacao
- 94 Figaro
- 96 Ispită dulce
- 98 Pufișor
- 100 Prăjitură cu gem de caise și beza
- 102 Budapesta
- 104 Prăjitură bicoloră
- 106 Prăjitură cu foi “Unirea”

Prăjiturele ușurele

- 110 Cocosana
- 112 Prăjitură cu cremă albă și finetti
- 114 Prăjitură cu foi și cremă de griș
- 116 Cuburi cu nucă de cocos
- 118 Pufulică
- 120 Prăjitură Mihaela
- 122 Prăjitură cu mac și nucă de cocos
- 124 Noapte venețiană
- 126 Prăjitura pentru diabetici
- 128 Tartă cu cremă de vanilie
- 130 Prăjitura de post cu ness

Prăjituri cu parfum de sărbătoare

- 134 Tort de ciocolată
- 136 Amandine
- 138 Royal Chocolate Cheesecake
- 140 Tort Paradis de portocale
- 142 Bouche de Noël
- 144 Pandișpan de sărbătoare
- 146 Coroniță cu mac
- 148 Tort de sărbătoare



Dificultate:

începător



avansat



expert



- 150 Stele de iarnă din turtă dulce
- 152 Tort Ruxandra
- 154 Cozonac delicios
- 156 Tort Inimioară
- 158 Tort cu fluturași
- 160 Meringata
- 162 Prăjitură fantezie
- 164 Tort șah
- 166 Mini tarte de sărbătoare
- 168 Tort cu ciocolată și ness
- 170 Tort alb
- 172 Tort crocant

Secrete dulci cu nucă

- 176 Prăjitură Doina
- 178 Prăjitură cu ciocolată și nucă
- 180 Prăjitură glazurată cu nuci
- 182 Batoane de ciocolată cu nucă
- 184 Baclava dobrogeană
- 186 Prăjitură bogată
- 188 Mazurca neagră
- 190 Prăjitură cu cremă de lămâie
- 192 Jerbou
- 194 Prăjitură boierească
- 196 Prăjitură cu nucă și ness

Simплу de făcut, îndelung de savurat

- 200 Delicatesă cu biscuiți
- 202 Specialitate din biscuiți
- 204 Muffins cu vanilie și fulgi de ciocolată
- 206 Brownies
- 208 Trandafirăși cu migdale
- 210 Steluțe vanilate
- 212 Fursecuri cu nucă și beza
- 214 İşler cu cremă de lapte
- 216 Biscuiți olandezi
- 218 Ochișele
- 220 Revani
- 222 Desert Zebra





Delicii cu brânză



PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Autoarea rețetei: IONELA IONESCU din București



Ingrediente

Pentru aluat: 150g margarină Unirea Original, 100g zahăr, două pliculețe (20g) zahăr vanilat, un praf de sare, circa 600g de făină, 150ml lapte cald, 25g drojdie.

Pentru umplutură: 1 kg brânză dulce de vaci (de preferat să fie scoaptă), 4-5 ouă, 3-4 linguri cu griș, 200g zahăr (zahărul se pune după gust), 5 linguri cu smântână, coaja rasă de la o lămâie sau portocală, 3-4 plicuri (40g) zahăr vanilat, 125g stafide, 4 linguri cu rom, 1 ou bătut cu puțin zahăr pentru uns plăcinta.

Timp preparare: 90 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Preparare aluat:
Începeți prin a face maioua pentru foile de plăcintă. Puneți într-un vas drojdia și o lingură cu zahăr și turnați laptele cald. Presărați puțină făină peste lapte și lăsați la dospit aproximativ 30 de minute.
Într-un alt vas mai mare cerneți făina. Peste făină puneți următoarele: zahărul, puțină sare, margarina și începeți să amestecați bine. După ce maioua este gata, o turnați treptat peste restul compoziției și frământați bine. Aluatul trebuie să fie unul ușor de modelat și nelipicios. Dacă este nevoie mai adăugați făină sau puțin lapte cald. Acoperiți cu un prosop vasul cu aluat și-l puneți la un loc cald pentru a crește. Lăsați la dospit încă vreo 60 de minute. Între timp pregătiți umplutura cu brânză.

Preparare umplutură:
Puneți stafidele la înmuiat cu romul. Dați brânza pe răzătoare, pe ochiurile mari, apoi frecați-o cu smântâna și cu zahărul. Adăugați grișul, ouăle, zahărul vanilat și coaja de lămâie (sau portocală)

și omogenizați. Peste umplutura de brânză puneți stafidele, scurse de rom și amestecați bine. După ce aluatul a crescut, vă apucați de asamblat plăcinta. Împărțiți aluatul în două părți egale și întindeți două foi mai groase pe o planșetă pudrată cu făină. Pe o tavă puneți hârtie de copt și așezați prima foaie. Înțepați foaia cu o furculiță, din loc în loc, apoi turnați toată compoziția cu brânză. Peste brânză puneți cealaltă foaie, înțepați iar cu furculița și ungeți plăcinta cu ou. Cuptorul se încinge la 180 de grade. După ce cuptorul s-a încălzit, puneți tava la cuptor la foc mic, în partea de sus a cuptorului. Lăsați plăcinta în cuptor până când începe să se rumenească frumos. O scoateți și o pudrați cu zahăr pudră, dar nu o tăiați fierbinte. Se servește atât caldă cât și rece. Poftă bună!

Micul secret al Ionelei

Pentru ca umplutura de brânză să fie cât mai pufoasă, puteți să adăugați gălbenușurile în compoziția de brânză, iar albușurile le spumați cu zahărul (200g) și să le încorporați ultimele. Margarina face ca foile de plăcintă să fie foarte pufoase și bune.



TORT UȘOR CU CREMĂ DE BRÂNZĂ

Autoarea rețetei: CLEPCE LUCIA din Cugir



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 1 lingură cacao, 100g ciocolată, 250g făină, 500ml frișcă, coaja rasă de la o lămâie, 200ml lapte, 6 ouă, 1 pachet praf de copt, 200g zahăr tos, 2 pliculețe zahăr vanilat, 500g brânză dulce de vacă, coajă de lămâie, 2 pliculețe gelatină, cacao pentru decorare, 100g ciocolată albă, 200ml lapte pentru a topi gelatina.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Frecați margarina Unirea Original, ținută la temperatura camerei în prealabil, cu 100g de zahăr, adăugând treptat câte un gălbenuș apoi adăugați făina amestecată cu praful de copt, albușurile bătute bine cu puțină sare, prin răsturnare, ca să nu cadă blatul. Ungeți o formă cu margarină, turnați aluatul și dați la copt 30-40 de minute în cuptorul preîncălzit. Nu deschideți ușa cuptorului în primele 15 minute pentru a nu se lăsa blatul! Dați la răcit și apoi tăiați în două (ideal a două zi). Pregătiți crema: bateți frișca lichidă și o băgați apoi la rece. Topiți gelatina în lapte conform instrucțiunilor de pe plic, fără a depăși 60-70°C! Frecați brânza de vaci cu restul de zahăr, coaja de lămâie, zahărul vanilat, gelatina topită și caldută

încă, plus jumătate din cantitatea de frișcă și puneți repede crema între blaturi. Decorați blatul cu frișca rămasă, presărați cacao și ciocolata albă tăiată fin.

Micul secret al Luciei

Cine dorește o prăjitură mai însiropată, o poate face prin însiroparea cu suc de portocale sau cu sirop de zahăr ars.



CHEESECAKE CU STAFIDE ȘI LĂMÂIE

Autoarea rețetei: LILIANA FEDELEȘ din Botoșani



Ingrediente

Pentru blatul de biscuiți: 75g margarină Unirea topită, 225g biscuiți digestivi zdrobiți.

Pentru umplutură: 450g brânză de vaci, 225g smântână, 150g zahăr tos, 4 ouă de mărime mijlocie, separate, 40g făină, coaja rasă de la o lămie și sucul acesteia, 75g stafide puse în apă la înbibat și apoi scurse, zahăr pudră pentru presărat.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Preîncălziți cuptorul la 170 °C. Ungeți și tapetați o tavă de tablă rotundă pentru copt prăjituri, cu diametrul de 23 cm și fundul detașabil.

Pentru blatul de biscuiți: amestecați margarina topită cu biscuiții zdrobiți. Turnați amestecul cu lingura în tava pregătită și apăsați pentru a nivela. Răciți la frigider.

Pentru umplutură: puneți într-un castron brânza, smântâna, zahărul tos, gălbenușurile, făina, coaja și sucul de lămie. Mixați cu un mixer, la viteză redusă, până se omogenizează. Bateți albușurile până se întăresc ușor, apoi încorporați-le în amestecul cu brânză. Încorporați apoi și stafidele. Turnați amestecul cu brânză deasupra blatului de biscuiți. Coaceți timp de 1 oră. Opriți

cuptorul până se întărește. Scoateți-o din tavă și lăsați să se răcească complet. O păstrați la frigider până în momentul servirii. Poftă mare!

Micul secret al Lilianeii

Lăsați cheesecake-ul să stea în cuptor, cu ușa întredeschisă, timp de 1 oră, până se întărește. Scoateți din tavă și lăsați să se răcească complet. Poate înlocui cu succes pasca cu brânză. Este foarte bună!



NEGRESĂ CU BRÂNZĂ ȘI COCOS

Autoarea rețetei: MARIANA NEAGU din Roșiori de Vede



Ingrediente

Pentru negresă: 375g margarină Unirea Original, 450g zahăr tos, 60g cacao, 370g făină, 200ml lapte, 3 ouă întregi și 4 albușuri, 15g praf de copt, 100g ciocolată menaj cacao, 50g ciocolată menaj albă, 4ml esență lămâie (2 fiole).

Pentru biluțe de brânză: 500g brânză dulce, 100g nucă cocos, 100g zahăr tos, 4 gălbenușuri, 54g amidon, 2ml esență de vanilie.

TimP de preparare: 120 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Negresă:

Amestecați margarina, pudra de cacao, laptele și zahărul și puneți-le într-o cratiță pe foc mic. Când amestecul este omogen, scoateți 8 linguri din compoziție și puneți-le deoparte. Cât timp se răcește, pregătiți biluțele de brânză.

Biluțe:

Amestecați componentele și modelați cu mâinile umezite, biluțe de mărimea unei nuci, apoi așezați-le într-o tavă (32/35) tapetată cu hârtie de copt.

În amestecul răcorit adăugați cele 3 gălbenușuri, apoi făina, praful de copt, esența de lămâie și albușurile bătute spumă. Puneți această compoziție peste biluțele de brânză și lăsați-le la cuptor cam 50 de minute.

În cele 8 linguri de compoziție, topiți ciocolata de cacao și puneți-o peste

prăjitură când aceasta este aproape rece. Pentru decor, topiți ciocolata albă și ornați cum doriți.

Micul secret al Marianeii

Prăjitura se taie foarte bine și devine mai gustoasă, dacă o țineți la rece câteva ore.



SPIC CU BRÂNZĂ

Autoarea rețetei: FLORENTINA HIJ din Volovăț



Ingrediente

70g margarină Unirea Original, 1 linguriță scorțișoară, 1 praf de sare, 700g brânză dulce de vaci, 25g drojdie, 50g stafide, 500 g făină, 200 ml lapte, 2 linguri griș, 5 ouă, 200g zahăr tos, 1 plic zahăr vanilat, 4 lingurițe esență de rom.

Timp preparare: 90 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Preparare aluat:

Preparați maiaua: Luați din ingrediente 1 lingură de făină, 2 linguri de lapte, 1 lingură de zahăr, drojdia și amestecați-le bine, apoi lăsați maiaua la crescut. Puneți făina într-un vas, faceți o gaură la mijloc în care puneți 1 ou bătut cu 100g zahăr și sarea, maiaua crescută și laptele calduț. Începeți să frământați aluatul în timp ce adăugați câte puțin margarina topită și răcită. Frământați bine aluatul, apoi lăsați-l la crescut 1 oră.

Preparare cremă:

Bateți 3 ouă cu 100g zahăr și zahăr vanilat, adăugați brânza, stafidele înmuiate în esența de rom, grișul și scorțișoara. Amestecați totul bine.

Preparare spic:

Împărțiți aluatul în două. Luați o bucată de aluat și întindeți-o în formă de

dreptunghi, lungă cât lungimea tăvii în care vreți să coaceți spicul. Pe mijlocul foi puneți jumătate din crema de brânză dintr-un capăt în altul, crestați oblic foaia pe margini în fâșii late de 2 cm apoi le împlețiți deasupra cremei de brânză în formă de spic. La fel procedați și cu cealaltă bucată de aluat și astfel obțineți două spice pe care le ungeți cu 1 ou bătut și le dați la cuptorul preîncălzit într-o tavă unsă cu ulei circa 20 de minute. Când le scoateți din cuptor le ungeți cu puțin ulei și le acoperiți. POFTĂ BUNĂ!

Micul secret al Florentinei

Secretul este folosirea margarinei Unirea care face aluatul fraged. De asemenea ungerea spicelor cu ulei după ce sunt coapte, le păstrează coaja moale.



CUBURI CU BRÂNZĂ

Autoarea rețetei: VIORICA SABĂU din Iecea Mare



Ingrediente

Pentru blat: 200g margarină Unirea pentru Creme, 20g amidon, 3 linguri cacao, 10 ml esențe, 4 ouă, 50g ciocolată topită, 3 linguri pudră de cacao, 1 praf de sare, 20g făină, 250ml frișcă, 1 pachet praf de copt, 60g zahăr pudră.

Pentru cremă: 500g brânză de vaci cremoasă, 2 linguri fulgi de cocos, 100g zahăr, 250ml frișcă lichidă, 1 plic întăritor de frișcă.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Frecăți gălbenușurile cu zahărul, adăugați ciocolata topită și o fiolă de esență de vanilie. Turnați în ploaie făina cernută, amidonul, praful de sare, praful de copt și pudra de cacao. La final adăugați albușurile bătute spumă tare, și încorporați-le ușor în compoziție. Turnați compoziția într-o tavă dreptunghiulară, unsă și tapetată cu făină și puneți-o la copt în cuptorul bine încălzit, 40 de minute.

Separat, mixați margarina Unirea pentru Creme până devine spumoasă, adăugați zahărul, apoi brânza bine scursă și amestecați până se omogenizează. Adăugați frișca bătută în prealabil și fulgii de cocos. Adăugați crema de brânză astfel obținută peste blatul răcit și o puneți la rece.

Porționați prăjitura și decorați-o cu bombonele mici de ciocolată, ciocolată rasă sau migdale.

Micul secret al Vioricăi

Margarina Unirea pentru creme se ține la temperatura camerei sau se lasă peste noapte afară.

Este important să o mixați până se spumează, apoi adăugați treptat zahărul și la fel și brânza. Eu am folosit brânză dietetică, deoarece nu e deloc apoasă.



BUREK CU BRÂNZĂ DULCE

Autoarul rețetei: CĂTĂLIN-GABRIEL CARP din Bârlad



Ingrediente

Pentru blat: Un pachet foi de plăcintă Linco

Pentru umplutura de brânză: 200g margarină Unirea Original, 1,3 kg brânză de vaci, 300g zahăr, 500g smântână, 6 ouă, 2 plicuri zahăr vanilat, coaja rasă de la o lămâie.

Pentru șodou: 200g smântână, 2 ouă, 100ml apă minerală, 1 plic zahăr vanilat.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Într-o tavă dreptunghiulară puneți hârtie de copt după care așezați trei foi de plăcintă stropite între ele cu margarină topită.

Peste ele turnați o parte din umplutura preparată astfel:

Amestecați brânza de vaci foarte bine cu 6 ouă, 300g zahăr, zahărul vanilat, coaja de lămâie și 500g de smântână.

Continuați cu încă un rând de foi stropite între ele cu margarină topită și tot așa astfel încât ultimul strat să fie de foi.

Peste plăcinta crudă pe care o tăiați în pătrate potrivite turnați un șodou format din 200g smântână, două ouă, zahăr după gust și cam 100ml apă minerală, zahăr vanilat.

O țineți la cuptor cam 45 min la un foc potrivit până se rumenește frumos deasupra. Poftă bună!



Micul secret al lui Cătălin

Pentru reușita acestui burek consistența umpluturii de brânză trebuie să fie cât mai lichidă și omogenă. Brânza folosită nu trebuie să fie bine scursă ci moale și cremoasă.

Sugestie: adaugați în brânză numai gălbenușurile. Iar, albușul îl spumați cu zahărul, adăugându-l ulterior.





Ispite cu fructe



COȘULEȚE DULCI

Autoarea rețetei: ANIȘOARA URSAN din Cernavodă



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme, 200g biscuiți fragezi (eu am folosit Petit Beurre), 200g cremă de ciocolată, 200g brânză proaspătă de vaci, 2-3 linguri frișcă, 100g zahăr pudră vanilat, un plic de gelatină, o felie de pepene galben, 5-6 căpșuni mari, 2-3 kiwi, câteva jumătăți de miez de nucă prăjită puțin.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Dați biscuiții la robot sau mărunțiți-i cu sucitorul. Topiți ciocolata și amestecați-o cu margarina, apoi turnați-o peste biscuiții pisați și amestecați bine până se omogenizează. Aranjați această pastă în castronele căptușite cu folie de celofan, formând pereții coșulețelor cu ajutorul unei linguri și așezați unul lângă altul, miezuri de nucă. Apoi țineți la congelator câteva minute (20-25) să se întărească. Între timp pregătiți umplutura, mixând brânza de vaci cu zahărul pudră vanilat, după care încorporați frișca, apoi adăugați gelatina topită la bain marie și turnată în fir subțire. Curățați câteva fructe, tăiați-le cubulețe și încorporați-le în crema de brânză. Scoateți coșulețele din castronele, trageți foliile de celofan cu grijă apoi umpleți-le cu crema de brânză cu fructe, ornați cu feliuțe de căpșuni, kiwi și pepene galben și puneți-le cca. o oră la frigider să se închege bine. Le serviți reci decorate cu frișcă. Poftă bună!



Micul secret al Anișoarei

Coșulețele se fac numai cu margarina Unirea pentru Creme, margarină care se întărește perfect și care este foarte gustoasă. Puteți umple aceste coșulețe cu tot felul de fructe de sezon sau din compoturi, după preferință.



PLĂCINTĂ CU MERE ȘI SCORTIȘOARĂ

Autoarea rețetei: MONICA ANTONICIUC din Galați



Ingrediente

Pentru blat: 90g margarină Unirea Original, 90g margarină Unirea pentru Creme, 600g făină, 280g zahăr tos, 8g zahăr vanilat, 20g drojdie, 250ml apă minerală, 1 praf de sare

Pentru umplutură: 1kg mere rase, 1 linguriță scortişoară.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Aluatul: în făina cernută faceți o gropiță unde veți dizolva drojdia cu 1 linguriță zahăr. Amestecați făina cu drojdia, sarea, apa minerală și la sfârșit adăugați margarină Unirea Original, puțin topită. Aluatul neted, elastic se lasă la crescut, timp în care faceți umplutura de mere. Spălați merele și dați-le pe răzătoare, stoarceți-le de zeamă, după care amestecați-le cu scortişoara.

Formați foile, ungeți-le cu margarina Unirea pentru Creme și umpleți-le cu mixtura de mere peste care presărați zahăr tos. Fiecare sul va fi așezat în tava unsă cu margarina Unirea Original. Lăsați la crescut, ungeți fiecare sul cu margarină Unirea, presărați zahăr și dați la copt. După ce s-a răcit, tăiați-o felii și pudrați-o cu zahăr vanilat.



PRĂJITURĂ DE POST

Micul secret al Monicăi

Lăsați aluatul la crescut în tavă înainte de a băga plăcinta la cuptor. Pentru un gust și mai bun, ungeți-o cu un sirop preparat dintr-un ou bătut cu miere.



SPLENDOARE CU KIWI, PORTOCALE ȘI ALTE SURPRIZE

Autoarea rețetei: DALINA MÂNDREA din Craiova



Ingrediente

Pentru blat: 5 ouă, 120g zahăr, 10 linguri apă, un pachet praf de copt, 50g nuci pisate, 150g făină.

Pentru cremă: 200g margarină Unirea pentru Creme, 4 ouă, 120g zahăr, 10g cacao, 100g nuci pisate.

Pentru sirop: 100g zahăr, 10 linguri apă.

Pentru ornat: 500ml frișcă, bomboane pentru ornat, 3 kiwi, 2 portocale, 50g ciocolată rasă.

Timp preparare: 90 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Luați 5 ouă și separați albușurile de gălbenușuri. Bateți albușurile spumă, cu mixerul. Separat, mixați gălbenușurile cu 120g de zahăr și adăugați treptat cele 10 linguri de apă. Puneți apoi praful de copt, 50g nuci pisate și toată făina pusă alternativ cu albușurile spumă (1 lingură de făină, 2 linguri de albuș). Puneți compoziția într-o tavă unsă și tapetată cu făină, la foc mediu, aproximativ 20 de minute. După ce este gata lăsați blatul să se răcească, apoi tăiați-l în 2 părți egale.

Crema: Mixați 4 ouă întregi cu zahărul. Adăugați 10g de cacao și fierbeți la bain marie, amestecând până când se îngroașă. Lăsați să se răcească. După ce s-a răcit, mixați crema, împreună cu margarină Unirea, ulterior adăugați 100g de nuci pisate.

Sirop: Preparați un sirop din 100g zahăr și 10 linguri de apă. Fierbeți siropul la foc mic, până când se topește zahărul, apoi lăsați-l la răcit. După ce s-a răcit, însiropați blatul, apoi puneți crema pe fiecare parte. Ornați cu frișcă, ciocolată rasă, bomboane pentru ornat tort, kiwi, portocale și coajă de portocale.



PRĂJITURĂ TUTTI FRUTTI

Autoarea rețetei: ANIȘOARA URSAN din Cernavodă



Ingrediente

Pentru blat alb: 5 ouă, un praf de sare, 100g zahăr, 75g făină, 50ml ulei, esență vanilie.

Pentru blat cacao: 5 ouă, 100g zahăr, 60g făină, 20g cacao, 5g sare, esență de vanilie.

Pentru cremă: 400ml frișcă lichidă (sau frișcă naturală), 250g cremă de brânză de vaci, 250g iaurt gras, 150g zahăr pudră, esență de vanilie, 2 pliculețe de gelatină, două portocale, 7-8 căpșuni mari și coapte.

Pentru decor: 50g margarină Unirea pentru Creme, 2 banane, 100g ciocolată menaj.

Timp de preparare: 90 de minute

Dificultate:  

Mod de preparare

Blat alb: bateti bine albușurile cu un praf de sare apoi adăugați zahărul turnat în ploaie și Bateți până se obține o bezea. Adăugați galbenușurile amestecate cu uleiul, esența și făina turnată de asemenea în ploaie. Amestecați ușor până la încorporarea tuturor ingredientelor. Ungeți o tavă cu puțin ulei, tapetați-o cu hârtie de copt, turnați aluatul și dați-o la copt în cuptorul preîncălzit, cca 20 de minute, la foc potrivit.

La fel procedați și cu blatul de cacao la care amestecați făina cu cacao. Desfaceți și tăiați pe lung în câte două jumătăți blaturile coapte.

Crema: Mixați frișca până se întărește apoi adăugați crema de brânză, iaurtul, zahărul pudră și esență. Topiți gelatina în 250ml apă rece apoi dizolvați-o la bain marie, fără să fiarbă, până se spumează bine și apoi turnați-o în fir subțire peste frișca amestecată cu celelalte ingrediente. Crema obținută se împarte în trei părți aproximativ egale. În prima parte adăugați căpșunile mărunțite, spălate și scurse și amestecați

bine, în cea de a doua adăugați bucățile mărunțite de portocală curățată de coajă, iar în a treia, alte fructe.

Montați prăjitura într-o tavă mai înaltă și de dimensiunea bucăților de blat. Eu am folosit un cadru reglabil pentru prăjituri. Așezați prima foaie de blat de cacao apoi o ungeți cu crema de căpșuni, așezați a doua foaie de blat alb, o presăți ușor cu mâna, apoi turnați deasupra crema de portocale, așezați deasupra foaia de blat de cacao pe care o ungeți de asemenea cu cremă și așezați ultima foaie de blat alb. Puneți prăjitura la rece cel puțin o oră apoi scoateți-o și ornați-o cu banane tăiate pe lung, în jumătăți, deasupra cărora glazurați cu ciocolată de menaj dată prin răzătoare, topită și amestecată cu margarina (50g). O lăsați la frigider încă o oră. Ideal ar fi să o tăiați a doua zi în bucăți mici pătrate sau dreptunghiulare. Poftă bună!

Micul secret al Anișoarei

O rețetă deosebit de bună și aspectuoasă, preparată numai cu margarină Unirea pentru Creme.



PRĂJITURĂ FINĂ CU COCOS ȘI PORTOCALĂ

Autoarea rețetei: LAURA IULIANA BRÎNZOI-NUȚĂ din București



Ingrediente

Pentru blat: 9 albușuri, 200g zahăr, 150g nucă cocos, 4 linguri făină.

Pentru cremă: un pachet margarină Unirea Original, 9 gălbenușuri, 250g zahăr, 4 linguri făină, 250ml lapte, 50g nucă cocos, 150ml frișcă, zeama și coaja de la o portocală.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: bateți 9 albușuri spumă cu 15 linguri de zahăr (aprox. 200g), adăugați 150g nucă de cocos și 4 linguri de făină. Coaceți la foc mic aprox. 15 minute. Crema: amestecați 9 gălbenușuri cu 250g de zahăr, 4 linguri de făină și 250ml lapte. Puneți pe foc mic până devine o ciulama groasă. Adăugați un pachet de margarină Unirea Original imediat ce s-a luat de pe foc. După ce se răcorește crema puțin, adăugați zeama și coaja rasă de la o portocală. Asamblare: Tăiați blatul copt și răcit în două foi. Pe prima foaie de blat puneți crema răcită, apoi așezați a doua foaie de blat peste care puneți frișca și presărați 50g nucă de cocos. N. B. De preferat a se tăia a două zi. Poftă bună!



Micul secret al Laurei

Este o prăjitură foarte fină și delicată ca aspect. Culoarea albă și mirosul de portocală o fac potrivită pentru perioada Sărbătorilor de Iarnă, dar musafirii dumneavoastră nu o vor refuza nici cu o altă ocazie!



COLȚUNAȘI DIN FOITAJ CU UMPLUTURĂ DE DOVLEAC

Autoarea rețetei: DORINA RUSU din Galați



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 500g făină, 550ml ulei, 250g zahăr tos, 100g zahăr vanilat, 400ml apă, 40ml oțet, 10g sare, 10g scorțișoară, 500g dovleac.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Puneți pe foc la topit margarina Unirea Original și când dă în clocot adăugați 3 linguri de făină și amestecați bine până se îngroașă. Dați compoziția la rece.

Între timp faceți un aluat din: 20 linguri ulei, 20 linguri apă, 2 linguri oțet, 1 linguriță sare, restul făinii rămase. Frământați bine, apoi întindeți o foaie cât mai subțire peste care întindeți compoziția pusă la rece în mod egal. Rulați foaia, tăiați în mai multe bucăți și o dați la rece pentru 15 min. Radeți dovleacul pe răzătoare căliți-l cu 150ml ulei, adăugați zahărul și scorțișoara și țineți pe foc, amestecându-le, până se înmoaie dovleacul. Scoateți aluatul de la rece și întindeți o foaie cât mai subțire pe care o tăiați în cercuri cu marginea unui pahar. În interior puneți o linguriță de dovleac călit, pliați în două aluatul și sigilați-l pe margini cu o furculiță.

Întindeți colțunașii făcuți pe o tavă și băgați-i la cuptor. Când încep să se rumenească scoateți-i și puneți-i pe un platou. După ce se răcesc presărați pe deasupra zahăr vanilat.

Micul secret al Dorinei

Modul de preparare al foitajului descris în rețeta mea este mult mai practic și ușor și timpul acordat acestei rețete este mult mai scurt decât dacă s-ar prepara foitajul pe bază rețetei clasice. De asemenea acest aluat este mult mai gustos decât foitajul cumpărat din magazin.



TORT DE MERE

Autoarea rețetei: LILIANA-DOINA VARGA din Timișoara



Ingrediente

100g margarină Unirea pentru Creme, 7-8 mere mai mari, 1 praf de sare, 1-2 mandarine, câteva stafide, 2 lingurițe zeamă de lămâie, 3 lingurițe esență de rom, 12 linguri făină, 50g gem, 100ml lapte, 20g nucă, 3 ouă, un pachet și jumătate praf de copt, 50ml ulei, 15 linguri zahăr tos, 1 pliculeț zahăr vanilat.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Puneți margarina Unirea pentru creme și 5 linguri de zahăr la topit într-o cratiță de 22-25 cm diametru, la foc mic. După ce s-a topit margarina, așezați în mijloc și de jur împrejur merele curățate de coajă și scobite de cotoare. Introduceți în mijlocul fiecărui măr gem (dulceața), nuci, stafide (rahat, alune, migdale, etc.) și din nou câte o linguriță de gem (dulceața). Dați cratița cu mere la cuptorul preîncălzit la 180°C, pentru 20-25 de minute până ce merele se înmoaie și devin aurii.

Între timp frecați gălbenușurile cu zahărul rămas, adăugați zahărul vanilat, praful de copt stins cu zeamă de lămâie, uleiul, laptele, esența de rom, făină și omogenizați compoziția. Adăugați albușurile bătute spumă tare cu un praf de sare și amestecați ușor, cu telul, de jos în sus, până se încorporează. Lăsați cratița cu mere să se răcorească 10 minute, turnați deasupra compoziția de blat și dați tortul la cuptor pentru încă 35-40 minute (încercați cu paiul

dacă este copt). Lăsați-l din nou să se răcorească și tortul se va desprinde singur de pe marginile cratiței. Mișcați energic cratița de mănere, puneți un platou mai mare deasupra, apoi răsturnați. Eu am folosit dulceață de măceșe, de aceea are o culoare roșiatică.



Micul secret al Lilianeii

Puteți folosi orice fel de dulceață: de caise, piersici, căpșuni, mure, gutui, etc. Puteți servi tortul garnisit cu felii de mandarine, mere, frișcă, etc.



TORT CU CREAMĂ DE PORTOCALE

Autoarea rețetei: ECATERINA MIHAELA CERCEL din Drobeta Turnu Severin



Ingrediente

Pentru blat: 1 pachet margarină Unirea pentru Creme, 8 ouă, 120g zahăr, 120g făină, 30g cacao, 1 praf copt.

Pentru cremă: 400ml vin alb dulce, 400g zahăr, 200ml zeamă de portocale, 2 plicuri gelatină, 200ml frișcă lichidă, 6 gălbenușuri, 100g ciocolată amăruie.

Pentru sirop: 300ml apă, 150g zahăr, 70ml zeamă de portocale, coajă de portocală.

Pentru glazură: 150g ciocolată, 3-4 linguri frișcă lichidă, 1 portocală, flori din pastă de lapte praf.

Timp preparare: 200 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Separați albușurile, pe care le bateți spumă tare cu un praf de sare. Adăugați zahărul și bateți în continuare până devine o cremă mai tare. Adăugați gălbenușurile, apoi margarina topită, rece. Amestecați făina cu pudra de cacao și praful de copt și adăugați în ploaie peste compoziție. Amestecați cu o lingură de lemn de jos în sus, ușor, până se omogenizează. Îl turnați într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și băgați la cuptorul preîncălzit, la foc potrivit cam 40 de minute. Când este gata, îl scoateți și îl lăsați să se răcească, apoi tăiați-l în 3 felii pe orizontală.

Pentru sirop puneți la fiert apa cu zahărul. După ce dă câteva clocote îl dați jos, îl lăsați puțin să se răcească, adăugați zeama și coaja de portocală, îl răciți bine, apoi îl treceți prin sită pentru a scurge cojile de portocală. Pentru cremă amestecați gălbenușurile cu zahărul până își dublează volumul, adăugați vinul cald și puneți la foc mic pe o tablă. Incorporați gelatina în suc de portocale, apoi o puneți peste cremă. Amestecați încontinuu, până când

crema începe să se îngroașe, fără a fierbe. Dați-o de pe foc, puneți vasul cu cremă cu fundul în apă rece și amestecați până se răcește. Când este rece adăugați frișca bătută spumă tare, puneți ciocolata ruptă bucățele mai mici sau dată pe răzătoare. Montați tortul. În tava în care a fost copt blatul puneți un celofan. Puneți prima felie de blat, o însiropați, puneți 1/2 din cremă, a doua felie, însiropată, restul de cremă și ultima felie. Puneți la rece pentru 2 ore. Când tortul s-a răcit bine, îl scoateți pe un platou, îl îmbrăcați în glazura făcută din ciocolată topită cu frișcă lichidă. Ornați-l cu felii de portocală și flori din pastă de lapte praf sau după preferința dumneavoastră.

Micul secret al Ecaterinei

Dacă portocalele sunt mai dulci, puneți mai puțin zahăr. Crema trebuie să fie dulce acrișoară.



INIMIOARE DULCI-ACRIȘOARE

Autoarea rețetei: VIOLETA POSTOLACHE din Galați



Ingrediente

Pentru fursecuri: 7 linguri lapte, 7 linguri zahăr, 7 linguri ulei, 2 ouă, 1 plic amoniac, făină cât cuprinde.

Pentru cremă: 100g margarină Unirea pentru Creme, 1/2 kg rahat, 1 lămâie, zahăr vanilat.

Pentru glazură: 100g zahăr pudră, 2 linguri zeamă lămâie, 2 linguri esență lămâie, 1 lingură amidon.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Aluat: Bateți ouăle cu cele 7 linguri de zahăr până acesta se topește. Adăugați laptele, uleiul, amoniacul stins cu o lingură de zeamă de lămâie și făina în așa fel încât să rezulte un aluat care să se poată modela ca o plastilină. Întindeți o foaie foarte subțire și decupați fursecurile cu ajutorul unei forme. Dacă nu aveți formă puteți folosi un pahar oarecare. Coaceți formele în cuptorul preîncălzit, la foc mare, aproximativ 15-20 minute, până se rumenesc foarte puțin pe fund. Lăsați-le să se răcească și faceți crema.

Cremă: Dați rahatul și lămâia întreagă (cu tot cu coajă) prin mașina de tocat, sau la robot. Separat, spumați margarina Unirea pentru Creme cu zahărul vanilat și două trei linguri de zahăr pudră până devine ca o cremă. Eu am folosit mixerul pentru această operațiune, iar margarina Unirea am încălzit-o câteva secunde la microunde în prealabil.

Amestecați apoi compoziția de rahat și lămâie cu margarina. Lipiți cu cremă fursecurile două câte două. Le dați 10-15

minute la frigider să se întărească puțin crema.

Glazură: Amestecați zahărul pudră cu o lingură de amidon, adăugați zeama de lămâie și esența și puneți pe foc până clocotește. Lăsați apoi să se răcească doar atât cât să se închege puțin, apoi glazurați fursecurile și dați-le încă 10-15 minute la frigider să se întărească glazura. Lăsați-le apoi până a doua zi să se frăgezească.

Micul secret al Violetei

Faceți aceste inimioare cu cel puțin o zi înainte de a fi servite. Cu cât sunt lăsate mai mult, cu atât devin mai moi și mai fragede.



PRĂJITURĂ TURNATĂ CU MERE

Autoarea rețetei: MARIA LOREDANA CRISTEA din Buzău



Ingrediente

100g margarină Unirea Original, 16 linguri făină, 13 linguri lapte, 3 ouă, 1 pachet praf de copt, 13 linguri ulei, 13 linguri zahăr pentru aluat, 6 linguri de zahăr după gust, depinde cât de dulci/acre sunt merele, 2 lingurițe de scorțișoară.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Aluat: Bateți ouăle cu un praf de sare până își dublează volumul, după care adăugați zahărul în ploaie și mixați până se dizolvă zahărul, apoi adăugați uleiul și omogenizați bine compoziția.

Amestecați făina cu praful de copt, după care o adăugați peste ouă, alternând cu laptele.

Aluatul trebuie să fie mai gros decât cel de clătite dar trebuie să curgă din lingură.

Umplutura: Curățați merele de coajă, dați-le pe răzătoare, adăugați zahărul, margarina și scorțișoara și puneți pe foc să se călească până scade tot sucul.

Ungeți tava cu margarină, după care tapetați-o cu făină și turnați jumătate din compoziție în ea. Dați la cuptor preîncălzit 10 - 12 minute.

După ce s-a copt primul blat, scoateți

tava, puneți merele călite peste și turnați și cealaltă jumătate de aluat, nivelând ușor cu o lingură.

Introduceți tava la cuptor încă 30 de minute la foc mic. După ce scoateți tava, lăsați prăjitură la răcit.

Micul secret al Mariei

Prăjitura se tăie doar atunci când s-a răcit foarte bine și apoi se pudrează cu zahăr.



PLĂCINTĂ FRAGEDĂ CU MERE

Autorul rețetei: PETRICĂ POSTOLACHE din Galați



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 2 kg mere, 600g făină, 3 ouă, 100g zahăr pudră, zahăr tos după gust, 1 linguriță praf de copt, 1 linguriță scorțișoară.

Timp preparare: 45 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Topiți 200g margarină Unirea și amestecați-o cu făina până se omogenizează.

Adăugați cele trei ouă și încorporați-le în compoziție, apoi adăugați praful de copt. Frământați cu mâna până obțineți un aluat moale și nelipicios pe care îl dați pentru o oră la rece.

Curățați merele, radeți-le, și adăugați zahăr după gust, o linguriță de scorțișoară și 50g margarină topită.

Scoateți aluatul de la rece și întindeți trei foi de mărimea tăvii. Căpușiți tava cu hârtie de copt sau ungeți-o cu margarină și întindeți prima foaie în tavă (dimensiuni tavă 25x35).

Adăugați deasupra jumătate din cantitatea de mere.

Apoi adăugați cealaltă foaie, iarăși mere și din nou foaie.

Coaceți plăcinta la foc potrivit aproximativ 40 minute.

Lăsați-o să se răcească, apoi tăiați-o bucăți și decorați-o cu bastoane de scorțișoară sau fructe. E delicioasă și foarte fragedă. Poftă bună!

Micul secret al lui Petrică

Merele trebuie neapărat călite, sunt mai gustoase și prăjitura va fi și mai aspectuoasă.



TORT DE CIOCOLATĂ CU BLAT DE CAISE

Autoarea rețetei: LILIANA DOINA VARGA din Timișoara



Ingrediente

Pentru blat: 370g gem caise, un plic zahăr vanilat, un plic și jumătate praf de copt, 100ml lapte, 100ml ulei, 5ml esență rom, o linguriță coajă rasă de lămâie, 170g făină, 3 albușuri, un praf sare.

Pentru creme: 210g margarină Unirea pentru Creme, 550ml frișcă lichidă, 500g ciocolată neagră, 5ml esență rom, 50g ciocolată albă.

Pentru sirop: 2 linguri zahăr, 70 - 80ml apă, 5 ml esență rom.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: puneți într-un castron gemul, gălbenușurile, zahărul vanilat și praful de copt, apoi amestecați cu uleiul și laptele. Adăugați 5ml esență de rom, 1 linguriță coajă rasă de lămâie (opțional) și făina, amestecând cu un tel sub formă de pară, că să obțineți un amestec ca o smântână groasă. Adăugați și albușurile bătute spumă foarte tare cu un praf de sare și amestecați ușor cu telul de jos în sus până se încorporează spuma.

Turnați amestecul într-o formă de blat unsă și tapetată cu făină și dați blatul la cuptorul preîncălzit (180°C) la foc mediu pentru 40-45 de minute.

Crema: Se prepară foarte rapid și ușor, dar trebuie făcută cu o zi înainte, ca să se întărească la frigider. Puneți într-o crăticioară, la foc mic, 500ml frișcă nebătută, iar după câteva minute, când se încălzește, adăugați toată ciocolata neagră ruptă în pătrățele și amestecați cu un tel micuț până se topește. Adăugați 200g margarină Unirea tăiată bucăți și 5ml esență de rom, amestecând în continuare cu telul. După vreo două minute luați crăticioara de pe

foc și amestecați în continuare până omogenizați perfect crema. Este moale, dar se întărește perfect în câteva ore la frigider.

Tăiați blatul transversal, însiropați prima jumătate cu un sirop obținut din: zahăr ars peste care puneți 70-80ml apă și 5ml esență de rom, apoi lăsați pe foc până se dizolvă zahărul.

Ungeți cu jumătate din cantitatea de cremă, acoperiți cu a doua felie de blat, însiropați și ungeți tortul cu restul de cremă deasupra și de jur-împrejur.

Amestecați 50ml frișcă și ciocolată albă pe foc, la fel cum ați procedat cu cealaltă, omogenizați cu 10g margarină și așa caldă cum este puneți-o într-o formă de ornat sau într-o seringă și trasați pe tort două-trei cercuri concentrice. Cu o furculiță pieptănați radial din centru spre margini și invers până obțineți modelul dorit deasupra. Pe laterale tapetați cu cremă după care puteți orna după bunul plac.



Micul secret al Lilianeii

Puteți folosi ce gem aveți, nu neapărat de caise. Va fi la fel de bun. Decorați după inspirație





*Momente de răsfăț
cu ciocolată*



TRUFE CU CIOCOLATĂ

Autoarea rețetei: VIOLETA POSTOLACHE din Galați



Ingrediente

100g margarină Unirea Original, 20g cacao, 200g ciocolată, 50ml frișcă lichidă, 2 lingurițe cafea solubilă (4g), 2 lingurițe esență rom.

Timp preparare: 30 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Puneți într-o crăticioară la bain marie (pe baie de aburi) ciocolata ruptă bucățele, frișca lichidă și margarina. Amestecați continuu până se topește ciocolata și margarina și începe să se omogenizeze compoziția. Adaugați apoi cafeaua solubilă și esența de rom și amestecați energic până se dizolvă totul. Dați compoziția la frigider pentru circa o oră. Când s-a răcit trebuie să se întărească dar nu foarte tare, suficient încât să poată fi modelată. Formați cu mâinile biluțe din compoziție, de mărimea unei nuci și tăvăliți-le prin cacao. După ce ați modelat toate trufele, dați din nou la frigider căci ele se mai înmoaie de la căldura mâinilor.

Compoziția mai poate fi pusă într-un posh cu spritz și puteți turna bomboanele pe pat de cacao, după care cerneți pudra de cacao peste ele și băgați-le apoi la rece așezate pe un carton.

Micul secret al Violetei

Înainte de servire păstrați trufele la rece. Sunt foarte bune, nu sunt greu de făcut atâta timp cât se respectă indicațiile, sunt foarte potrivite pentru mesele de sărbători.



PRĂJITURĂ CU MORCOV ȘI CIOCOLATĂ

Autoarea rețetei: ADINA CIOCĂLĂU din Miercurea Ciuc



Ingrediente

100g margarină Unirea Original, 50g pudră de cacao, 125g ciocolată, 200g făină, 100g nucă, 3 ouă, 1 pachet praf de copt, 150g zahăr tos, 1 linguriță scorțișoară, 1/4 linguriță nucșoară, un vârf de cuțit sare, 1/2 cupă stafide, 1/3 cupă nucă de cocos, 3 cupe de morcovi dați pe răzătoare.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Puneți făina, pudra de cacao, scorțișoara, nucșoara într-un bol. Adăugați nucile, stafidele și nuca de cocos. Într-un alt bol amestecați ouăle, zahărul și margarina topită. Adăugați ciocolata topită, apoi morcovii dați pe răzătoare. Amestecați cu mixtura de făină. Puneți într-o formă pentru cuptor de 23x32 cm. Se coace la foc mic (160°C) cam 45 minute. Răciți prăjitura 15 minute și scoateți-o din formă.

Micul secret al Adinei

Dacă nu știți cum să vă convingeți copiii să mănânce morcovi, sper că v-am dat soluția!



PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI CAFEA

Autoarea rețetei: LUCIA CLEPCE din Cugir



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme, 50g cacao, 400 g ciocolată, 30 ml esențe, 200g făină, 100ml lapte, 6 ouă, 1 pachet praf de copt, 200g zahăr tos, 6 linguri cafea fin măcinată, 6 linguri apă rece.

Timp preparare: 100 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Separăți ouăle în 2 vase. Frecați gălbenușurile cu zahărul până se fac spumă, adăugați cafeaua și câte o lingură de apă, amestecându-le continuu. Bateți bine albușurile cu un praf de sare și încorporați-le în gălbenușuri, cu făina, praful de copt și 25g cacao. Amestecați ușor, de sus în jos, prin răsturnare ca să nu cadă aluatul. Puneți la copt la foc mediu, pentru 35 de minute, fără să deschideți ușa cuptorului în primele 10 minute. Apoi scoateți-l și lăsați-l la răcit. Tăiați blatul în două părți egale. Însiropați cu 100ml lapte rece amestecat cu rom.

Pregătiți crema: frecați margarina moale cu ciocolata (Finetti sau Nutella) până devine spumoasă. Adăugați 15ml rom și restul de cacao. Întindeți crema între blaturi. Bateti frișca bine și decorați prăjitura. Presărați cacao. E o prăjitură foarte aromată, combinația de rom și cafea fiind savuroasă.



Micul secret al Luciei

Contează mult calitatea cafelei folosite la prăjitură, iar romul completează cafeaua. Dacă doriți, puteți schimba frișca cu glazură de ciocolată (200g ciocolată menaj topită cu 50g margarină Unirea).



PRĂJITURĂ CU MENTĂ ȘI CIOCOLATĂ

Autoarea rețetei: GABRIELA DUCEAG din Broșteni



Ingrediente

Blat: 4 ouă, 100g zahăr, 125g făină, 3 linguri cacao, 100g ciocolată, 1 linguriță praf de copt, un vârf cuțit sare, 60ml. apă caldă.

Crema: 200g margarină Unirea, 100g unt, 15 linguri sirop mentă, 200-250g zahăr pudră, un galbenus de ou.

Galzura 1: 100g ciocolată, 2 linguri sirop mentă, 40g unt

Galzura 2: 220g ciocolată, o lingură zahăr, o lingură sirop mentă, 80g unt, o lingură ulei.

Timp preparare: 120 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Separați albușurile de gălbenușuri. Mixați gălbenușurile cu apa caldă, și zahărul până obțineți o cremă pufoasă, fină, cu consistența asemănătoare unei smântâni mai subțirele. Adăugați ciocolata dată pe răzătoare și continuați omogenizarea. Cerneți făina împreună cu pudra de cacao și praful de copt și adăugați-le în trei etape, amestecând ușor cu lingura de lemn. Mixați albușurile spumă, după care adăugați-le în compoziția preparată anterior. Turnați compoziția într-o tavă de 20/25 în care puneți folie de aluminiu și tapetați-o cu ulei și făină. Coaceți la 165-170°C timp de 25 min. (Faceți probă cu scobitoarea).

Crema: Lăsați untul și margarina să ajungă la temperatura camerei după care frecați-le ușor, adăugați zahărul, siropul de mentă, gălbenușul și mixați-le spumă. Asamblare: Taiati blatul răcit în două, pe orizontală. Primul blat însiropați-l cu jumătate din compoziția obținută prin amestecarea siropului de mentă cu apa fiartă. Puneți jumătate din cantitatea de cremă apoi preparați glazura unu

prin topirea la foc mic a ingredientelor amestecate într-un ibric. Răciți destul de mult, deoarece crema conține unt, apoi întindeți frumos glazura. Puneți pentru 10 min. la frigider, după care scoateți-o și întindeți restul de cremă. Așezați blatul al doilea, însiropați, întindeți crema după care puneți iar la frigider pentru cel puțin 2 ore. Scoateți prăjitura și cu un cuțit zimțat tăiați-o cuburi. Preparați glazura doi și puneți-o cat timp este caldă, cu lingura, pe fiecare bucată de mentolată.



Micul secret al Gabrielei

Dacă vi se taie orice cremă cu unt/margarină, puneți bolul în care preparați crema pe baie de abur și mixați în continuare. Își va reveni imediat.



PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ

Autoarea rețetei: ANDREEA-GEORGIANA DIANU din București



Ingrediente

Blat: 50g margarină Unirea Original, 5 ouă, 2 albușuri, 120ml lapte, 150g zahăr, 150g făină, 30g cacao neagră, 10g praf de copt, vanilie.

Cremă: 250g margarină Unirea pentru creme, 50g zahăr pudră, 150g ciocolată neagră, 100g ciocolată cu lapte, 150g cremă de alune (finetti/nutella), 100ml frișcă.

Glazură: 50g margarină Unirea Original, 120g ciocolată neagră, 50ml frișcă lichidă/lapte.

Decor: zmeură/căpșuni, ciocolată albă, bombonele ciocolată.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Încingeți cuptorul la 180°C. Separați ouăle. Într-un vas bateți spumă tare, cu un praf de sare, cele 7 albușuri. Se lasă deoparte. Frecați gălbenușurile cu zahărul până devin cremoase, apoi adăugați laptele și margarina topită și le omogenizați bine. Într-un castron cerneți făina, pudra de cacao și praful de copt și amestecați bine. Amestecul uscat îl puneți peste cel umed și omogenizați. Compoziția rezultată turnați-o peste albușuri și amestecați cu grijă, de la margine spre interior. Trebuie să o omogenizați foarte bine, dar să nu se lase spuma. Tapetați o tavă dreptunghiulară (30x22)cu hârtie de copt și turnați compoziția. Introduceți tava în cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 45 minute, la foc mediu. Apoi lăsați-o la răcit, în cuptor, cu ușa întredeschisă. Scoateți blatul din tavă și tăiați-l în 3 pe orizontală.

Crema: Rupeți ciocolata bucăți și topiți-o la bain marie. Mixați margarina moale cu zahărul pudră până devine cremoasă. Peste margarină turnați crema de alune și ciocolata topită și omogenizați foarte

bine. După omogenizare turnați în fir subțire frișca lichidă, fără să vă opriți din mixat.

Asamblare: Pe un platou dreptunghiular așezați prima foaie de blat (cea care a fost deasupra), 1/2 din cantitatea de cremă, apoi foaia din mijloc, restul de cremă și ultima foaie. Lăsați prăjitura la frigider cel puțin 3 ore. După răcire tăiați-o pe lungime, în jumătate, apoi fiecare jumătate în felii pe lățime.

Glazura: Puneți ciocolata ruptă bucăți la bain marie împreună cu frișca lichidă și margarina până se topește. O lăsați să se răcorească. Peste fiecare felie turnați glazură lichidă și o lăsați să se prelingă pe margini. Decorați cu zmeură/căpșuni, ciocolată albă și bombonele de ciocolată.

Micul secret al Andreei

Margarina trebuie să aibă temperatura camerei.



CHEC RECE CU BISCUIȚI ȘI CIOCOLATĂ

Autorul rețetei: MIRCEA TOMA din Timișoara



Ingrediente

100g margarină Unirea Original, 200g ciocolată, 2 căni zahăr tos, 150g biscuiți populari, 150ml apă, 250g lapte praf, 15ml esență de rom.

Timp preparare: 25 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Puneți apa la fiert cu zahărul și amestecați până se dizolvă, iar siropul se leagă bine. Opriți focul și încorporați ciocolata ruptă bucăți. După ce s-a topit, adăugați treptat laptele praf, amestecând energic pentru a nu se forma cocloașe. La final adăugați margarina tăiată bucăți și esența de rom.

Întindeți un strat din compoziție într-o formă de chec unsă și tapetată cu folie alimentară. Așezați un prim strat de biscuiți, turnați crema, apoi încă un strat de biscuiți, cremă, biscuiți, iar la final cremă.

Lăsați la frigider până se întărește, cel mai bine peste noapte. Trageți cu grijă de marginile foliei, îndepărtați-o și tăiați checul felii mai groase.

Micul secret al lui Mircea

Înainte de a tăia checul, țineți-l 10 minute la congelator.



TORT CU NUCĂ ȘI CIOCOLATĂ

Autoarea rețetei: SIMONA PĂTRAȘ din Vaslui



Ingrediente

Pentru blat: 100g margarină Unirea Original, 4 ouă, 120g zahăr, 150g făină, 1 praf copt, 20g zahăr cu scorțișoară, 50g cacao, 50g nucă măcinată.

Pentru cremă: 250g Unirea pentru Creme, 4 gălbenușuri, 3 linguri cacao, 250g zahăr, 2 linguri lapte, 100g ciocolată amăruie, 100g nucă măcinată.

Pentru glazură: 50g margarină Unirea pentru Creme, 100g ciocolată amăruie, 50ml frișcă lichidă.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:

Mod de preparare

Blatul: Bateți ouăle foarte bine cu un praf de sare, cu zahărul tos și cu zahărul cu scorțișoară, până își dublează volumul. Adăugați câte o lingură de margarină topită, mai bateți 1-2 minute, până devin ca o cremă. Scăzând viteza mixerului, adăugați și făina amestecată cu praful de cacao, nuca măcinată și praful de copt. Turnați aluatul obținut într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și dați-o la cuptor la foc mediu, timp de 30 minute. Lăsați blatul la răcit, apoi tăiați-l în 2 părți egale.

Crema: Mixați gălbenușurile cu zahărul până devin ca o cremă și își dublează volumul. Adăugați praful de cacao și laptele rece. Puneți vasul la baie de abur și când începe să se îngroașă adăugați și ciocolata ruptă bucățele, nuca măcinată și margarina. Amestecați până se topesc și compoziția se omogenizează. Lăsați la răcit.

Glazura: Topiți ciocolata la foc mic împreună cu frișca și margarina Unirea.

Lăsați-o să fiarbă, după care dați-o la o parte și omogenizați-o. Lăsați-o la răcit. Așezați o foaie de blat pe un platou apoi crema, a doua foaie de blat, peste ultimul blat turnați glazura de ciocolată și dați la rece până se întărește, apoi ornați după preferință. Poftă bună!



ASCOTA

Autoarea rețetei: MARIANA NEAGU din Roșiori de Vede



Ingrediente

200g Margarină Unirea Original, 6 linguri cacao, 400g făină, 200ml lapte, 150g nucă, 14 ouă, 2 pachete praf de copt, 1000g zahăr tos, 2g zahăr vanilat, 500ml frișcă lichidă, esență de rom și vanilie, pentru decor 100g ciocolată.

Timp de preparare: 60 min

Dificultate:   

Mod de preparare

Bateți spumă albușurile (14), adăugați zahărul (400g), bateți în continuare, puneți 4 gălbenușuri pe rând, praful de copt, praful de cacao și 350g făină. Compoziția o puneți în tava tapetată cu hârtie de copt. Se coace. Din 200g zahăr, 400ml apă pregătiți un sirop. Adăugați esența de rom și vanilie.

Crema o preparați din 10 gălbenușuri, 400g zahăr, 200ml lapte dulce, 200g margarină și 50g făină. Amestecați continuu toate acestea cât timp se fierb. Luați-o de pe foc și când se mai răcește puțin, adăugați nuca măcinată și esența de rom. Blatul rece îl tăiați în două, îi însiropați partea de jos, puneți crema la mijloc. Deasupra adăugați cealaltă parte de blat, pe care la rândul ei o însiropați. Bateți frișca lichidă și o puneți peste prăjitură. Decorați cu ciocolată topită.



Micul secret al lui Mircea

Înainte de a tăia checul, țineți-l 10 minute la congelator.





Plăceri cu caramel



PRĂJITURĂ CU NUCĂ CARAMELIZATĂ

Autoarea rețetei: LUCIA CLEPCE din Cugir



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme,
50g cacao, 200g ciocolată, 30g făină,
600g nucă, 10 ouă, 10ml ulei, 500g zahăr
tos, esență de rom.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Bateți albușurile spumă cu puțină sare și 250g de zahăr, adăugați făina și 250g de nucă măcinată. Coaceți 3 foi, pe dosul tăvii 10 minute fiecare. Caramelizați 150g de zahăr și adăugați nuca prăjită anterior. Răsturnați pe o farfurie unsă cu ulei, și după ce s-a răcit, zdrobiți cu sucitorul. Fierbeți pe abur gălbenușurile, zahărul rămas, margarina Unirea, 100g ciocolată, rom. După ce se răcește spumați crema, apoi amestecați cu nuca caramelizată și umpleți foile. Ornați cu ciocolată topită și nucă.

Micul secret al Luciei

Nu coaceți prea mult foile deoarece nu se mai pot dezlipi de tavă. Fierbeți crema pe abur până se îngroașă, altfel crema va fi prea moale. Amestecați crema cu nucile doar după răcirea cremei.



PRĂJITURĂ CAMEL

Autoarea rețetei: SIDONIA DOINA TONCEAN din Oradea



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme, 300g făină, 400g gem, 4 ouă, 1 pachet praf de copt, 400g zahăr tos, 100ml apă, 1 lămâie, 30g margarină pentru uns tava, un vârf linguriță sare.

Timp preparare: 80 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Caramelizați 200g de zahăr până capătă o culoare maro-roșcat. Adăugați imediat apă (de preferat fierbinte) și pachetul de margarină. Țineți pe foc amestecând încontinuu până se topește tot caramelul. Lăsați să se răcească 15 minute. Separați albușurile de gălbenușuri. În siropul caramel adăugați cele 4 gălbenușuri, un praf de sare, praful de copt, și făină cât să iasă o compoziție de consistența unei smântâni mai groase. Ungeți tava cu margarină (unt) și tapăți cu făină. Turnați compoziția în tavă și nivelați cu o lingură. Se coace la foc potrivit circa 45 de minute, până se rumenește și devine fermă la apăsare. Albușurile trebuie bătute spumă cu 100g zahăr. Amestecați 100g zahăr cu 2 linguri apă și fierbeți până se topește zahărul. Adăugați acest sirop foarte încet peste

albușuri, amestecând încontinuu cu telul sau mixerul. Adăugați și zeama de la o lămâie. Procedând în felul acesta, va dispărea gustul de albuș al bezelei. Scoateți tava din cuptor după ce s-a copt și adăugați imediat gemul pe care îl nivelați uniform peste blat. Adăugați bezeaua peste gem și nivelați. Mai dați la cuptor pentru 5 minute la foc domol, după care închideți focul și mai lăsați încă 10 minute în cuptor. Lăsați să se răcească, după care tăiați cu un cuțit care se încălzește în apa fiartă. Poftă bună!

Micul secret al Doinei

Dacă nu încălziți cuțitul în apă caldă înainte de a tăia prăjitura, nu veți putea tăia bezeaua uniform și va ieși zimțată.



CAMEL CU NUCĂ

Autoarea rețetei: ADRIANA MOLDOVAN din Alba Iulia



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme,
200g ciocolată, 50g făină, 450g nucă, 6
ouă, 1 pachet praf de copt, 350g zahăr
tos, 8g zahăr vanilat, 150g de ciocolată
albă.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Bateți 6 albușuri cu 200g zahăr,
adăugați 200g nucă măcinată, un praf
de copt, un zahăr vanilat și 50g de făină.
Amestecați bine și băgați la cuptor.

Crema: Caramelizați 100g de zahăr, iar
în acesta adăugați 250g de nucă tăiată
mărunt. Separat bateți 6 gălbenușuri cu
50g de zahăr și puneți peste compoziția
de mai sus și adăugați margarina Unirea.
Amestecați în continuu până se îngroașă
apoi luați-o de pe foc.

Asamblare: Peste blatul cald puneți 100g
de ciocolată albă rasă după care întindeți
crema caldută. După ce s-a răcit crema
puneți deasupra o glazură din ciocolată.
Deasupra radeți 50g de ciocolată albă.

Micul secret al Adrianei

Ciocolata albă se rade pe blatul cald
pentru a se topi.



RULADĂ CU CREMĂ CARAMEL

Autoarea rețetei: ECATERINA MIHAELA CERCEL din Drobeta Turnu Severin



Ingrediente

25g margarină Unirea Original, 60g făină, 250g nucă, 6 ouă, 310g zahăr tos, 10g zahăr vanilat, 15ml rom, 2 banane.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Făceți foaia de ruladă din 4 ouă. Separați albușurile, bateți-le spumă tare împreună cu un praf de sare, adăugați 60g zahăr și bateți în continuare până devine o cremă consistentă, apoi adăugați gălbenușurile. La sfârșit adăugați făina în ploaie și amestecați cu lingura de jos în sus. Puneți compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și o lăsați să se coacă la foc potrivit în cuptorul preîncălzit. După ce este gata, scoateți foaia și o rulați cu ajutorul unui prosop umed. Lăsați-o la răcit. După ce s-a răcit puțin, derulați rulada, scoateți hârtia de copt și rulați la loc până preparați crema. Pentru prepararea cremei frecați cele 2 ouă cu 125g zahăr până se albesc și își dublează volumul. Puneți într-o crăticioară la caramelizat restul de zahăr, iar când este gata adăugați nucile măcinate,

amestecând încontinuu. Adăugați ouăle frecate cu zahărul și amestecați energic până devine omogen. Puneți margarina cubulețe și amestecați continuu până când aceasta se încorporează și crema se răcește. Adăugați romul. Derulați rulada răcită. Întindeți 3/4 din cremă rece, puneți bananele curățate la marginea de unde începeți să rulați și o rulați din nou. Deasupra puneți restul de cremă și puneți-o la rece pentru 1 oră.



PRĂJITURĂ CAMELIZATĂ

Autoarea rețetei: RALUCA MARINA CHIRIAC din Buftea



Ingrediente

Blat: 6 ouă, 5 linguri apă, 11 linguri zahăr, 5 linguri făină, 5 linguri nucă măcinată, 1 lingură cacao;

Cremă: 400g margarină Unirea Original, 5 ouă, 20 linguri zahăr, 4 pliculețe cafea solubilă;

Caramel: 7 linguri zahăr;

Foaie Doboș: 2 ouă, 2 linguri zahăr, 2 linguri făină.

Timp preparare: 80 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Bateți albușurile spumă, după care adăugați treptat 11 linguri de zahăr și gălbenușurile. Puneți și cele 5 linguri de făină, 5 linguri nucă măcinată și o lingură de cacao. Această compoziție o puneți în tava unsă în prealabil și tapetată cu făină.

Foaia Doboș: separați albușurile de gălbenușuri și peste spuma de albușuri adăugați gălbenușurile, 2 linguri de zahăr și 2 linguri de făină. O introduceți la cuptor.

Crema: Puneți la bain marie 5 ouă, 20 de linguri de zahăr, 4 pliculețe de cafea solubilă și amestecați până când crema se mai îngroașă. Luați-o de pe foc și lăsați-o la răcit. Când este mai rece puneți și 400g de margarină.

Caramel: Puneți 7 linguri de zahăr într-o crăticioară să se topească. Cu această compoziție ungeți blatul.

Aranjare: Blat - Caramel - Cremă - Foaie Doboș - Cremă

Crema de sus o puteți înlocui cu ciocolată topită.



*Pove ti dulci
de acasă*



SALAM DE BISCUIȚI

Autoarea rețetei: MARIANA DANILA din Tg. Jiu



Ingrediente

Pentru biscuiți: 250g margarină Unirea Original, 100g cacao, 350g nucă 400g rahat, 200g zahăr tos, 500g biscuiți, 150g stafide.

Pentru sirop: 100ml lapte, 50g zahăr, 20g esență rom.

Timp preparare: 30 min

Dificultate: 

Mod de preparare

După ce ați mărunțit nucile și biscuiții și le-ați răsturnat într-un vas mare de plastic, trebuie să puneți margarina la topit în tigaie. Ca să nu se lipească între ele, pe măsură ce tăiați bucățelele de rahat, amestecați-le în castron cu biscuiții și miezul de nucă pisate. Între timp margarina s-a topit. E momentul să adăugați în castron pudra de cacao, stafidele și zahărul și să amestecați totul bine de tot pentru ca ingredientele să fie omogen repartizate în amestec. Acum e momentul să adăugați peste margarina topită câteva linguri de zahăr pudră și cacao și să faceți un sirop. S-ar putea să fie nevoie să adăugați și puțină apă, depinde de cât de gros vă iese. Siropul îl turnați peste amestecul din bol și amestecați totul bine de tot. Acum urmează partea de modelare a salamului. După ce ați modelat salamul și l-ați înfășurat în folia de plastic, îndesați bine umplutura să fie cât mai compactă și legați bine la capăt folia. Lăsați la rece cca 3 ore, după care se feliază.

Micul secret al Marianeii

Pentru a putea fi feliat, este necesar păstrarea la rece aproximativ 3 ore.



TARTĂ CU DULCEAȚĂ DE VIȘINE ȘI NUCĂ

Autoarea rețetei: LIANA TOMA din Timișoara



Ingrediente

125g margarină Unirea Original, 10g cacao, 1g condimente nucșoară, 200g făină, 250g gem, 200g nucă, 50g zahăr pudră, 100g miere.

Timp preparare: 20 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Frecați mierea cu zahărul și margarina moale. Adăugați 100g nuci și făină proaspăt cernută și amestecați cu praful de cacao și nucșoara. Frământați toate aceste ingrediente. Acoperiți aluatul și lăsați-l să se odihnească aproximativ o oră. Întindeți din trei sferturi de aluat o foaie și așezați-o într-o formă de tartă neunsă. Presărați restul de nucă măcinată, apoi turnați dulceața de vișine. Întindeți și aluatul rămas și decupați forme de vișine și frunzulițe cu care ornați tarta. Coaceți la cuptor, la foc potrivit, 40-45 de minute.

Micul secret al Lianeii

Pentru un gust deosebit, nucile se pot prăji puțin înainte de a fi măcinate.



PRĂJITURĂ DE POST



PRĂJITURĂ MARIUS

Autoarea rețetei: LOREDANA MIHAELA MARIESCU din Poiana Cămpina



Ingrediente

500g margarină Unirea Original, 30g cacao, 350g făină, 360g gem, 150ml lapte, 250g nucă, 8 ouă, 1 pachet praf de copt, 550g zahăr pudră, amoniac, esență de rom.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Frecați un pachet și jumătate de margarină Unirea cu 300g de zahăr pudră și puțină sare. Puneți pe rând câte un gălbenuș (8), un praf de copt și o linguriță de amoniac stins în 8 linguri cu lapte apoi puneți 350g de făină și albușurile bătute spumă. Compoziția împărțiți-o în trei: două foi din compoziția normală, iar pe a treia colorați-o cu cacao. Le coaceți la foc potrivit cca 25 min fiecare foaie.

Crema: O farfurie plină cu nuci măcinate opărite cu lapte. Frecați zahărul (cca 200-250g) cu jumătate de pachet de margarină Unirea apoi încorporați cu nuca opărită și puneți esența de rom după gust și zahărul vanilat. Când foile s-au răcit asamblați prăjitura după cum urmează: foaia normală o ungeți cu gem (de piersici sau caise), puneți foaia maro și puneți crema de nuci, puneți foaia normală și pudrați cu zahăr pudră. Este prăjitura preferata a soțului meu. Va doresc poftă bună.

Micul secret al Loredanei

Prăjitura este delicioasă după 2 zile de odihnă în frigider.



CIOCOLATĂ DE CASĂ

Autoarea rețetei: IOANA-FLORINA PINTEA din Zalău



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 50g cacao, 200g nucă, 700 g zahăr tos, 1kg lapte praf și 300ml apă.

Timp preparare: 20 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Fierbeți apa și zahărul până acestea capătă consistența mierii de albine. Adăugați margarina Unirea și mai fierbeți până margarina se topește. Amestecați laptele praf cu pudra de cacao. Amestecul obținut îl puneți în apă cu zahăr și margarină. Toate acestea amestecați-le energic și adăugați sămburii de nucă prăjiți. Turnați compoziția într-o tavă pe fundul căreia este o folie din plastic unsă cu puțină margarină Unirea. Lăsați la răcit după care tăiați în bucăți potrivite. Poftă Bună!

Micul secret al Ioanei

Nucile oferă un gust aparte ciocolatei de casă.



PRĂJITURĂ CARMEN

Autoarea rețetei: ANCA-ȘTEFANA HORHOTA din Iași



Ingrediente

Foi: 250g margarină Unirea Original, 150g zahăr pudră, 1 linguriță plină cu bicarbonat de amoniu stins cu lămâie, 4 gălbenușuri, 500g făină, 1-2 linguri de smântână.

Cremă: 100ml lapte, 150g margarină Unirea pentru Creme, 300g gem de caise, 1 cană de nuci măcinate, 2 linguri de cacao, coaja rasă de la o lămâie.

Decor: 4 albușuri, 200g zahăr tos, 50g ciocolată neagră.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați margarina, zahărul pudră, bicarbonatul de amoniu stins, 4 gălbenușuri, făina, 1-2 linguri smântână, frământați și coaceți 3 foi. O foaie mai puțin reușită dizolvați-o în lapte, pasta obținută amestecați-o cu margarina, gemul, nucile, pudra de cacao și coaja rasă de la o lămâie. Crema obținută o întindeți între cele 2 foi rămase. Bateți 4 albușuri spumă, peste ele turnați fierbinte 200g zahăr caramelizat amestecând încontinuu. Spuma obținută turnați-o peste ultima foaie și radeți ciocolată.



PRĂJITURĂ CU GEM ȘI BEZEA

Autoarea rețetei: DOINA SIDONIA TONCEAN din Oradea



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 100g nucă, 6 ouă, 1 pachet praf de copt, 1 pliculeț de zahăr vanilat, coaja rasă de la o lămâie, 250g gem de caise, 10 linguri zahăr, zeama de la 1/2 lămâie, 3 căni făină, 1 cană lapte, 1 cană zahăr tos.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Țineți margarina Unirea amestecată cu cana de zahăr la temperatura camerei de seara până dimineața. Adăugați 5 gălbenușuri și un ou întreg și mixați bine până se topește zahărul. Praful de copt îl amestecați cu făina. Adăugați făina la compoziție, treptat și coaja de lămâie. Omogenizați compoziția astfel încât să iasă aluatul ca și la un chec. Tapetați o tavă de 27x39 cm cu hârtie de copt pe care o ungeți cu margarină. Puneți compoziția în tavă și o dați la cuptorul încălzit în prealabil la 180°C. Albușurile le bateți spumă apoi le amestecați-le cu zahărul (10 linguri), zahărul vanilat și zeama de lămâie. Mixați bine pînă când bezeaua se întărește. Lăsați blatul să se coacă 15-20 minute, după care scoateți-l și ungeți-l cu gem, presărați nucă prăjită și întindeți bezeaua deasupra, uniform,

cu ajutorul unei linguri. Dați iar tava la cuptor pentru încă 15 minute până crește bezeaua și căpăta o culoare arămie. Scoateți prăjitura să se răcească puțin apoi o tăiați așa caldută. Se poate presăra deasupra nucă de cocos colorată sau mărgeluțe alimentare. Poftă mare!

Micul secret al Doinei

Dacă veți tăia bezeaua cât este caldută, puteți porționa prăjitura mai ușor.



CHEC CU CACAO

Autorul rețetei: MIHAI IOSIP din Galați



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 3 linguri cacao, 4 căni făină, 1 cană lapte, 5 ouă, 2 pachete praf de copt, 200g rahat, 2 căni zahăr tos, 2 pliculețe zahăr vanilat, coaja de la o lămâie.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Mixați ouăle întregi cu zahărul, apoi adăugați câte puțină margarină Unirea Original topită pe baie de abur sau la microunde. Adăugați coaja de lămâie, zahărul vanilat, laptele și făina amestecată cu praful de copt mixând încontinuu. Împărțiți compoziția în două castronașe: în primul puneți cele 3 linguri cu cacao și în al doilea, să aibă aceeași consistență mai puneți 3 linguri cu făină. Amestecați ușor cu o lingură de jos în sus. Tapetați cu hârtie de copt cele 2 tăvi și începeți să puneți din umpluturi, pe rând alternând culorile, dar de fiecare data numai în centru (la mijloc). Deasupra mai puneți câteva bucățele de rahat multicolor, tăiat șuvițe. Când ați terminat, dați la copt la foc potrivit. Când e gata, lăsați checul câteva minute în tavă apoi îl scoateți și îl lăsați pe un grătar, pe masă în bucătărie.

Micul secret al lui Mihai

Nu se deschide ușa cuptorului în primele 30 de minute!



FIGARO

Autoarea rețetei: MAGDALENA DULAMĂ din Comarnic



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 1 linguriță esență de vanilie, 500g făină, 400g gem de prune, 150g nucă, 3 ouă, 1 pachet praf de copt, 200g zahăr tos, esență de rom.

Timp preparare: 30 min

Dificultate:

Mod de preparare

Amestecați margarina cu zahărul, apoi adăugați gălbenușurile. Adăugați făina, praful de copt, aromele. Amestecați cu mâna (este un aluat nisipos). Împărțiți aluatul în 3 părți. Întindeți 2/3 din aluat cu mâna în tava tapetată cu făină. Faceți o cremă din albușurile bătute spumă, amestecate cu gem, nucă, rom și întindeți-o deasupra aluatului din tavă. Restul de 1/3 din aluat îl dați pe răzătoarea mare peste toată compoziția. Puneți la cuptor până se rumenește. Se servește rece. POFTĂ BUNĂ!



ISPITĂ DULCE

Autoarea rețetei: IRMA ELISABETA KANDUTH din Bihor



Ingrediente

Pentru pandișpan: 10 albușuri, 10 linguri zahăr, 4 linguri pesmet, 4 linguri de făină, 2 linguri ulei, 1 plic praf de copt.

Pentru cremă: 1 pachet margarină Unirea pentru Creme, 10 gălbenușuri, 200g zahăr, 1 plic budincă de vanilie, 3 linguri făină, 2 linguri cacao, 500ml lapte, 150g nucă, 200g cremă de alune, 200g biscuiți mai de calitate, 300g frișcă și fulgi de ciocolată.

Timp de preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Pentru pandișpan bateți albușurile cu zahăr, amestecați pesmetul, făina amestecată în prealabil cu praful de copt și uleiul. Pregătiți o tavă în care ați pus hârtie de copt, turnați aluatul și băgați-l în cuptorul preîncălzit pentru 15-20 minute. Când îl scoateți din cuptor trebuie uns imediat cu crema de alune. Amestecați gălbenușurile cu zahăr, praf de budincă și făină. Adăugați treptat laptele și lăsați la fiert până se îngroașă. După ce s-a răcit amestecați cu margarina până se obține o cremă spumoasă. Împărțiți în două. Jumătate rămâne galbenă iar cealaltă jumătate o amestecați cu 2 linguri de cacao. Întindeți crema galbenă peste crema de alune, așezați un strat de biscuiți și cremă de cacao. Peste crema de cacao puneți frișca bătută, iar peste frișcă presărați fulgi de ciocolată.



PUFIȘOR

Autoarea rețetei: DOINIȚA RUSU din Galați



Ingrediente

255g margarină Unirea pentru Creme, 1 lingură cacao, 50g ciocolată, 100g făină, 200ml lapte, 1 pachet praf de copt, 150g zahăr pudră, 250g zahăr tos, 2 plicuri zahăr vanilat, 1 praf de sare, 2 linguri oțet, zeamă de lămâie, 50g ciocolată menaj, 10 ouă.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Frecați 150g zahăr tos cu gălbenușurile a 6 ouă, adăugați pudra de cacao, praful de copt, oțetul, făina și un praf de sare și amestecați ușor de jos în sus. Încorporați în compoziție albușurile a 6 ouă bătute spumă. Așezați pe tava de cuptor o foaie de copt unsă cu un pic de margarină peste care turnați întreaga compoziție și o băgați la cuptorul preîncălzit pentru a se coace la 175°C. Verificați din când în când pentru a vedea dacă este gata.

Crema: Frecați spumă margarina cu zahărul pudră. Într-un alt vas fierbeți la baie de aburi laptele cu 4 galbenuri, 1 plic de zahăr vanilat și 1 lingură făină până se îngroașă, amestecând încontinuu. Lăsați apoi compoziția la răcit urmând să o amestecați mai apoi cu spuma de margarina preparată anterior și zeama de lămâie.

Bezea: Bateți spumă 4 albușuri la baie de aburi cu 100g zahăr tos și 1 pliculeț zahăr vanilat, până se întărește bezeaua.

Glazură: Topiți 50g ciocolată menaj.

Asamblare: Așezați pe o tavă blatul, peste el întindeți crema iar peste cremă întindeți bezeaua, folosindu-vă de un cuțit cu lama lată, înmuiată în apă fierbinte. Topiți ciocolata, după care o puneți într-un cornet și faceți dungi subțiri de ciocolată pe prăjitură.

Puneți la rece prăjitura și o tăiați a două zi.

Micul secret al Doiniței

La cremă, compoziția de gălbenușuri se încorporează lingură cu lingură în margarina frecată cu zahăr, pentru a nu se tăia crema.



PRĂJITURĂ CU GEM DE CAISE ȘI BEZEA

Autoarea rețetei: ANDREEA IULIA VASILESCU din București



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 2 linguri cacao, 175g făină, 250g gem, 1 ceașcă lapte, 1 ceașcă nucă, 4 ouă, 1 lingură ulei, 1 pachet praf de copt, 350g zahăr tos.

Timp preparare: 70 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Frecați margarina cu 175g de zahăr și adăugați 4 gălbenușuri (albușurile se pun într-un castron separat pentru mixat) și făină alternativ cu laptele în care s-a dizolvat praful de copt. Adăugați pudra de cacao și nucile. Compoziția o întindeți în tava unsă cu ulei și tapetată cu făină. Cuptorul să fie bine încălzit. Când coca este pe jumătate coaptă întindeți gemul de caise.

Apoi puneți bezeaua formată din cele 4 albușuri și 175g de zahăr mixate timp de 5 min. Deasupra presărați cacao și dați-o din nou la cuptor.

Micul secret al Andreei

Pentru această prăjitură se pot folosi diferite tipuri de gem (caise, vișine, căpșuni, etc) iar în loc de lapte se poate folosi iaurt. Timpul aproximativ de coacere este de 70 de min, dar temperatura poate varia de la un cuptor la altul.



BUDAPESTA

Autoarea rețetei: DANIELA ARSENE din București



Ingrediente

Pentru foi: 100g margarină Unirea Original, 300g făină, 100g zahăr, 5 linguri cacao, un vârf cuțit de bicarbonat, 5 linguri lapte și un ou.

Pentru blat: 5 ouă, 5 linguri zahăr, 5 linguri făină.

Pentru cremă: 250 g margarină Unirea pentru Creme, 500ml lapte, 70g făină, 250g zahăr.

Pentru glazură: 100g margarină Unirea Original, 6-7 linguri zahăr, 3-4 linguri cacao și puțin lapte

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Foile: Amestecați toate ingredientele până devin o cocă pe care o puteți întinde cu făcălețul. Faceți două foi pe care le coaceți pe dosul tăvii.

Blatul: Separați cele 5 ouă. Bateți albușurile spumă, adăugați zahărul, gălbenușurile și la final făina. Coaceți în tava unsă și tapetată cu făină, la foc potrivit.

Crema: Puneți ingredientele la fiert și amestecați mereu să nu se prindă. Dați la o parte să se răcească și puneți 250g margarină Unirea, vanilie, coajă de lămâie.

Intercalați foile: cea galbenă la mijloc și crema între ele.

Glazura: Fierbeți ingredientele și amestecând mereu până se îngroașă. După ce se răcește puțin, adăugați 100g margarină Unirea. Turnați-o deasupra și neteziți repede. Prăjitura se taie a doua zi.

Micul secret al Danielei

Bateți albușurile spumă la foaia din mijloc. Crema trebuie turnată cât timp este caldă pentru a putea înmuia foile.



PRĂJITURĂ BICOLORĂ

Autoarea rețetei: RALUCA MARINA CHIRIAC din Buftea



Ingrediente

Pentru blat: 7 ouă, 7 linguri zahăr tos, 7 linguri făină, 1 lingură cacao, 1 plic praf de copt.

Pentru cremă: 300g margarină Unirea Original, 500ml lapte, 1 plic budincă de vanilie, 3 linguri zahăr tos, 1 fiolă esență migdale.

Timp preparare: 45 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Separați cele 7 ouă. Bateți albușurile spumă, după care adăugați gălbenușurile frecate bine în prealabil cu cele 7 linguri de zahăr. Treptat puneți și făina, lingura de cacao și praful de copt. Această compoziție împărțiți-o în două foi și introduceți-o la cuptor la foc potrivit.

Crema: Într-o cratiță puneți 500ml lapte, un plic de budincă de vanilie, 3 linguri de zahăr și le fierbeți la bain marie până când această compoziție se îngroașă. Când se răcește, adăugați 300g de margarină și esența de migdale.

Aranjare: Puneți prima foaie, peste care adăugați jumătate din compoziția cremei, adăugați a doua foaie și deasupra puneți restul de cremă. Ornați după preferință, cu fructe, ciocolată topită sau pudră de cacao



PRĂJITURĂ CU FOI “UNIREA”

Autoarea rețetei: VIRGINIA-GEORGIANA STROE din Râmnicu Sărat



Ingrediente

Pentru blat: 250g margarină Unirea Original, 500g făină, 2 ouă, 1 cană zahăr tos, drojdie cât o nucă.

Pentru cremă: 250g margarină Unirea pentru Creme, 500ml lapte, 2 linguri cacao, 50g ciocolată albă, 2 pliculețe zahăr vanilat, 1 fiolă esență de vanilie, 200g zahăr, 250g făină.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Cerneți 500g făină într-un castron. Adăugați pe rând margarina Unirea Original topită, ouăle bătute spumă cu zahărul și drojdia. Lăsați să se odihnească coca 5 minute după care împărțiți-o în 3. Fiecare parte o coaceți pe fundul tăvii la foc potrivit timp de 10 minute pe fiecare în parte.

Crema: Puneți laptele pe foc și când a fiert îl dați deoparte și adăugați 250g făină amestecând încontinuu, de preferat cu telul ca să nu se formeze cocoloașe. Puneți compoziția pe foc și adăugați pudra de cacao până se leagă. Dați crema la rece și când s-a răcit adăugați esențe de vanilie și zahăr vanilat, margarina Unirea pentru Creme 250g plus zahăr 200g.

Peste prima foaie adăugați jumătate de cremă, adăugați și a doua foaie și

jumătatea cealaltă de cremă, apoi ultima foaie peste care puneți o tavă cât să preseze puțin și o puneți la rece. După câteva ore tăiați prăjitura și radeți ciocolată deasupra.

Micul secret al Georgianeii

Pentru a fi și mai gustoasă, punem prăjitura la rece - foile se vor înmuia cu crema fină!





Prăjiturele u urele





Ingrediente

Pentru blat: 8 albușuri, 200 g zahăr, 80g făină, 200g nucă de cocs, 10ml ulei.

Pentru cremă: 250g margarină Unirea pentru Creme, 8 gălbenușuri, 250g zahăr tos, 70g făină, 500 ml lapte, 8 fiole esență de vanilie, 1 plic zahăr vanilat.

Pentru decor: 200g nucă de cocos, 400 ml frișcă.

TimP de preparare: 60min

Dificultate:

Mod de preparare

Blatul: Bateți albușurile cu 200g de zahăr, 80g făină și nucă de cocos. Ungeți o tavă cu ulei și tapetați cu hârtie și coaceți blatul 30 de minute la foc mic.

Crema: Fierbeți laptele cu gălbenușurile, zahărul și făina(70g), lăsați la răcit și apoi încorporați-l în margarina Unirea frecată spumă, mixând în continuare până când crema devine aerată. Adăugați esența de vanilie și zahărul vanilat. Puneți crema peste blat și presărați nucă de cocos sau decorați cu frișcă bătută. Dați la răcit 2-3 ore apoi tăiați felii.

Micul secret al Luciei

Nuca de cocos se poate înlocui cu nucă măcinată, pentru cine o preferă. Compoziția de lapte cu făină se încorporează în margarină doar după răcirea completă, lingură cu lingură, altfel se taie crema.



PRĂJITURĂ CU CREMĂ ALBĂ ȘI FINETTI

Autoarea rețetei: FLORENTINA-MARIANA SORESCU din Brebu



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 50g ciocolată, 150g făină, 500ml lapte, 12 ouă, 600g zahăr tos, 16g zahăr vanilat, două lingurițe oțet, 200ml frișcă bătută, 2 linguri finetti.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Bateți 12 albușuri, 16 linguri de zahăr (270g), două lingurițe oțet și 4 linguri făină (80g). Împărțiți compoziția în două și faceți două foi pe fundul tăvii, tapetată cu hârtie de copt.

Crema: Amestecați 12 gălbenușuri, 12 linguri zahăr, 3 linguri făină, 1/2 l lapte, 3 zahăr vanilat. Faceți o ciulama, iar când e caldă adăugți un pachet de margarină Unirea. Amestecați 3/4 din crema obținută cu 250ml frișcă bătută și adăugți-o între cele două foi de blat. Restul de 1/4 din cremă, amestecați-l cu 2 linguri de cremă finetti și întindeți-o deasupra celor două foi. Decorați cu ciocolată rasă.

Micul secret al Florentinei

Înainte de a întinde foile, ungeți tava cu margarină și nu așezați compoziția până în marginea tăvii.



PRĂJITURĂ CU FOI ȘI CREMĂ DE GRIȘ

Autoarea rețetei: ECATERINA MIHAELA CERCEL din Drobeta Turnu Severin



Ingrediente

Pentru blat: 120ml apă, 120g zahăr tos, 1 praf sare, 15 g cacao, 120ml ulei, 2 ouă, 450g făină, 10g amoniu pentru prăjituri.

Pentru cremă: 180g margarină Unirea original, 500ml lapte, 60g griș, 10g zahăr vanilat, 200g gem acrișor, 100g ciocolată.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Puneți la foc într-o crăticioară apa, zahărul, un praf de sare și praful de cacao și dați în clocot. Luați-o de pe foc, lăsați-o la răcit, adăugați uleiul și ouăle și bateți-le cu telul până devin o compoziție omogenă. Adăugați făina, amoniul stins cu zeamă de lămâie și frământați un aluat elastic, pe care îl împărțiți în 4 părți egale. Faceți patru foi care se coc pe rând pe dosul unei tăvi, pe hârtie de copt. Țineți câte 10 min la foc potrivit în cuptorul preîncălzit.

Crema: Pentru prepararea cremei puneți laptele cu 60g zahăr la foc. Când este fierbinte, adăugați grișul în ploaie și amestecați continuu, până când crema se îngroașă. Apoi adăugați margarina cubulețe și zahărul vanilat, amestecând energic până ce crema se răcește.

Montați prăjitura astfel: puneți prima foaie, adăugați 1/2 din crema de griș, a doua foaie, gemul de caise sau alt gem

acrișor, a treia foaie, restul de cremă, ultima foaie. Peste ultima foaie puneți un tocător și lăsați puțin la rece, apoi faceți o glazură din ciocolată ruptă bucăți și topită la microunde împreună cu 30g margarină Unirea.



CUBURI CU NUCĂ DE COCOS

Autoarea rețetei: MARIA NEMȚARU din Deva



Ingrediente

500g margarină Unirea Original, 50g cacao, 200g făină, 8 ouă, 600g zahăr tos, 300g nucă de cocos, 50 ml rom

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Faceți un blat din 8 ouă. Separați ouăle, albușul îl bateți spumă tare, adăugați treptat zahărul (200g) și bateți în continuare timp de 3 minute. Când este gata, adăugați gălbenușurile amestecând ușor de sus în jos. Făina (200g) o adăugați la final încetul cu încetul și amestecați ușor până la omogenizare. Turnați blatul în tava pregătită cu hârtie de copt și o dați la cuptor timp de 20 minute la foc mic, cuptorul fiind încălzit în prealabil. După ce s-a copt îl lăsați să se răcească. Îl scoateți rece din tavă și îl tăiați cuburi mici.

Faceți glazura într-o cratiță așezată pe foc. Puneți margarina Unirea tăiată cuburi mici, amestecați ușor, adăugați zahărul (400g), pudra de cacao (50g) și se lasă să fiarbă timp de 5 min până se îngroașă. Luați cratița de pe foc și lăsați-o să se răcească puțin. Adăugați 50ml rom. Cuburile le treceți prin

această glazură după care le tăvăliți prin nucă de cocos. Puneți cuburile cu nucă de cocos pe o farfurie. Le puteți servi după 10 minute.



Micul secret al Mariei

Pentru ca blatul să fie pufos se adaugă, când se bat albușurile, puțină sare, iar făina se pune în “ploaie” amestecând ușor de sus în jos.



PUFULICĂ

Autoarea rețetei: IOANA PETROV din Babadag



Ingrediente

Pentru blat: 100g margarină Unirea Original, 250g fulgi de cocos, 250ml lapte bătut, 500g făină, 5 ouă, 1/2 pachet praf de copt, 500g zahăr.

Pentru cremă: 200g margarină Unirea Original 250g fulgi de cocos, compot de ananas, gem de caise, 2 linguri lapte, 500g brânză proaspătă, 100g zahăr pudră, o esență vanilie.

Timp preparare: 80 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Frecați margarina spumă cu zahărul, adăugați pe rând gălbenușurile, bătând bine după fiecare. Încorporați făina în care s-a adăugat praful de copt, alternând cu laptele bătut, mixând bine, după care adăugați fulgii de cocos. Albușurile bătute spumă cu un praf de sare, le încorporați în aluat, amestecând ușor. Turnați compoziția realizată într-o tavă unsă și tapetată cu făină și o puneți la copt în cuptor timp de 50 minute, la foc potrivit.

Crema: Frecați spumă margarina Unirea, împreună cu brânza, adăugând zahărul, esența de vanilie și laptele. Încorporați ușor 3/4 din fulgii de cocos.

Însiropați cu zeama compotului de ananas primul blat, întindeți 3/4 din cremă, apoi puneți strat subțire de gem, așezați celălalt blat însiropat, întindeți restul de cremă și presărați fulgii de cocos rămași. Va fi tăiată cu un pahar mai mare.



PRĂJITURA MIHAELA

Autoarea rețetei: ELENA CUREA din Piatra Neamț



Ingrediente

Pentru blat: 250g margarină Unirea Original, 3 linguri cacao, 150g făină, 500ml lapte, 5 ouă, 250g zahăr tos, 4 pliculețe zahăr vanilat, 1 linguriță bicarbonat de amoniu, 15 linguri de apă.

Pentru crema de vanilie: 500ml lapte, 4-5 linguri făină, 250g zahăr, 4 pliculețe zahăr vanilat, coajă de la 1 lămâie, 1 pachet unt.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Puneți într-o cratiță la foc 15 linguri de apă, 250g zahăr, 3 linguri cacao amestecate bine. După ce s-a topit zahărul, adăugați margarina și amestecați până se topește, apoi dați la răcit. După răcire adăugați gălbenușurile pe rând, făina și amoniacul stins în puțin lapte. La final adăugați albușurile bătute spumă. Puneți compoziția într-o tavă întinsă tapetată cu unt și făină și dați la cuptor 25-30 min la 150°C. După ce s-a copt puteți răsturna pe un platou.

Crema de vanilie: Puneți 500ml lapte, 4-5 linguri de făină, 250g zahăr și 2-3 pliculețe de zahăr vanilat într-o cratiță pe foc și amestecați încontinuu până se îngroașă. Crema astfel obținută o dați la rece, apoi adăugați 1 pachet unt și coaja rasă de la 1 lămâie. Apoi se asamblează și se ornează.

Asamblare: Ornați cu cremă de vanilie și un strat de frișcă. Pentru aspect radeți puțină ciocolată pe deasupra.



PRĂJITURĂ CU MAC ȘI NUCĂ DE COCOS

Autoarea rețetei: ADRIANA MOLDOVAN din Alba Iulia



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme, 100g ciocolată, esențe de vanilie, 7 linguri făină, 200ml lapte, 8 ouă, 1 pachet praf de copt, 400g zahăr tos, 1 pliculeț zahăr vanilat, 2 pachete biscuiți Picnic, 100g mac, 100g nucă de cocos, 50g ciocolată albă, 50ml apă.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Bateți cele 8 albușuri spumă împreună cu 200g zahăr. Continuați adăugând 100g mac și 100g nucă de cocos. Puneți 4 linguri de făină și 1 praf de copt și amestecați în continuare. După omogenizare dați la cuptor într-o tavă întinsă.

Crema: Frecați cele 8 gălbenușuri cu 150g de zahăr și amestecați cu 1 zahăr vanilat. Mai adăugați 3 linguri de făină și amestecați bine. Turnați în compoziție 200ml de lapte și puneți la fiert având grijă să amestecați până se îngroașă, apoi puneți la răcit. După răcire amestecați cu 250g margarină Unirea pentru Creme.

Asamblare: Întindeți crema uniform peste blat. Deasupra așezați un strat de biscuiți Picnic înmuiati într-un sirop făcut din 4 linguri de zahăr, 50ml apă și 1 esență de rom. Peste biscuiți, glazurați

cu cele două culori de ciocolată topite separat la aburi astfel încât să aibă un aspect marmorat.



Micul secret al Adrianei

Când topiți ciocolata pentru glazură adăugați 2-3 linguri de lapte pentru ca glazura să nu se zdrebească la tăiere.



NOAPTE VENEȚIANĂ

Autoarea rețetei: ADRIANA MOLDOVAN din Alba Iulia



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 2 linguri cacao, 50g ciocolată, 9 linguri făină, 10 ouă, 2 pachete praf de copt, 20 linguri zahăr tos, 2 pliculețe zahăr vanilat, 100g nucă de cocos.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Bateți 6 albușuri de ou cu 6 linguri de zahăr. Adăugați un praf de copt, 100g nucă de cocos și 5 linguri de făină. Amestecați compoziția bine și turnați într-o tavă întinsă. Bateți 4 albușuri de ou cu 4 linguri de zahăr. Adăugați cele 4 gălbenușuri, bateți bine după care adăugați 1 praf de copt, 2 linguri de cacao și 4 linguri de făină. Amestecați bine și întindeți în tavă peste compoziția preparată anterior. Dați la cuptor cca 20 minute. După coacere puneți-o la răcit. Crema: Amestecați pe abur 6 gălbenușuri, 10 linguri de zahăr și 2 plicuri zahăr vanilat până la omogenizare după care puneți la răcit. După răcire amestecați compoziția cu 250g margarină Unirea și întindeți-o în strat uniform pe blatul rece. Peste cremă presărați cele 50g de ciocolată rasă.

Micul secret al Adrianei

Pentru cremă este indicat să folosiți zahăr pudră pentru a se topi mai repede.



PRĂJITURĂ PENTRU DIABETICI

Autoarea rețetei: FLORENTINA DOBRESU din Scornicești



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 8 linguri făină, 6 ouă, 1/2 pachet praf de copt, 4 pliculețe zahăr vanilat, 1 praf sare, 21 linguri zahăr Diamant (îndulcitor pentru diabetici), 3 pachete cremă de prăjituri cu gust de vanilie, 900 ml suc de portocale cu 0% zahăr adăugat, 4 banane, 1 plic praf de frișcă light, 150ml apă, 1 plic întăritor frișcă, 30g ciocolată pentru diabetici (opțional).

TimP prepare: 40 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Bateți spumă, cu ajutorul mixerului reglat la viteză mare, gălbenușurile cu 6 linguri zahăr și 2 pliculețe zahăr vanilat. Albușurile le bateți spumă cu un praf de sare și le încorporați în compoziția de gălbenușuri. Amestecați făina cu praful de copt și încorporați-o în compoziția de mai sus. Turnați compoziția în tava tapetată cu hârtie de copt și lăsați-o la copt în cuptorul preîncălzit timp de 25 minute. Cuptorul electric: aproximativ 160°C (preîncălzit); Cuptorul cu aer cald: 150°C (preîncălzit); Cuptorul cu gaze: treptele 2-3 (preîncălzit). Lăsați blatul copt să se răcească în tavă, apoi desfaceți ușor hârtia de copt și tăiați în două părți pe orizontală.

Crema: Într-un vas mixați la viteză mare, aproximativ 3 minute, 3 plicuri cremă de prăjituri cu gust de vanilie împreună cu 750ml suc de portocale (rece, de la frigider) plus 9 linguri de zahăr.

Cu ajutorul unui mixer bateți spumă 250g margarină Unirea Original împreună

cu 6 linguri de zahăr plus 2 plicuri zahăr vanilat și apoi adăugați treptat (lingură cu lingură) crema de vanilie amestecată încontinuu.

Preparați 1 plic praf de frișcă light conform instrucțiunilor de pe ambalaj, iar la final adăugați un plic întăritor frișcă.

Asamblarea: Stropiți prima foaie de blat cu suc de portocale, așezați un strat de rondele de banane, puneți jumătate din cremă, așezați a doua foaie de blat, stropiți și așezați un strat de banane apoi puneți restul de cremă. Radeți ciocolată deasupra, ornați cu frișcă și dați prăjitura la rece pentru 3-4 ore.

Micul secret al Florentinei

Există multe tipuri de îndulcitori, însă, secretul acestei prăjituri este să folosiți zahăr Diamant. Dacă ai două prăjituri pe masă (una pentru diabetici și cealaltă făcută cu zahăr normal) nu veți putea face diferența.



TARTĂ CU CREMĂ DE VANILIE

Autoarea rețetei: MARIA PASCU din Brăila



Ingrediente

Pentru blat: 75g margarină Unirea Original, 3 ouă, 4 linguri zahăr, 2 linguri apă, 6 linguri făină, 5g praf de copt.

Pentru cremă: 250ml lapte, 3 linguri făină, 3 linguri de zahăr, 2 pliculețe zahăr vanilat, 75g margarină Unirea pentru Creme, 1-2 gălbenușuri, 1 fiolă esență de vanilie. Fructe după preferință.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Bateți albușurile spumă tare cu puțină sare. Frecați bine gălbenușurile cu zahărul, apoi adăugați margarina (aceasta se topește, iar când s-a răcit bine, adăugați-o în compoziție), apa, după care făina și praful de copt. Albușurile puneți-le peste gălbenușuri și amestecați ușor cu o paletă sau o lingură de lemn până se omogenizează compoziția. Ungeți o tavă specială de tarte (diametrul: 28 cm) cu margarină sau ulei și tapetați cu puțină făină, turnați compoziția în ea și puneți-o în cuptorul încălzit în prealabil. Țineți-o 25-30 minute (faceți testul cu scobitoarea).

Crema de vanilie: într-un vas puneți la foc mic 125ml lapte. Separat, într-un castron, amestecați ingredientele uscate (făină, zahăr), apoi adăugați restul de lapte, 125ml, puțin câte puțin și amestecați cu grijă pentru a se preveni formarea cocoloașelor, după

care puneți amestecul peste laptele de pe foc și țineți până începe să se închege, amestecând încontinuu. Când e aproape gata, adăugați zahărul vanilat, fiola de esență de vanilie, gălbenușurile și amestecați bine. Când e gata dați jos de pe foc, mai lăsați 3-4 minute, apoi adăugați margarina și amestecați bine să se topească. Că să nu se formeze crustă, puneți direct pe cremă o folie de plastic și lăsați-o să se răcească.

Când s-au răcit foarte bine blatul și crema, urmează să asamblați tarta: însiropați blatul cu câteva linguri de sirop, puneți crema în adâncitura blatului, puneți fructele, iar deasupra turnați puțin Tort Gelee (se prepară conform instrucțiunilor de pe plic). La final puneți kiwi, portocală și boabe de struguri din compot (fructele din compot se pun în prealabil la scurs într-o sită).



PRĂJITURĂ CU NESS

Autoarea rețetei: OANA DURICAN din Piatra Neamț



Ingrediente

150g margarină Unirea Original, 250g margarină Unirea pentru Creme, 5ml esențe de vanilie, 2 căni făină, 1 pliculeț praf de copt, 1 ceașcă ulei, 1 cană zahăr tos, 1 pliculeț zahăr vanilat, 1 cană de apă, 200g miere, 5 lingurițe de cafea solubilă, 2 linguri stafide.

Timp preparare: 75 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: amestecați 1 cană de zahăr cu 2 căni de făină, 1 cană de apă, o ceașcă de ulei, 4 linguri de gem acrișor, de caise, de preferință, o linguriță de praf de copt, esență de rom și 2 linguri de stafide. Rezultă o compoziție moale care se pune la cuptorul preîncălzit timp de 20-25 de minute la foc potrivit, într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.

Crema: margarina Unirea pentru Creme să fie la temperatura camerei. Se mixează cu mierea apoi se încorporează câte puțin nessul dizolvat în foarte puțină apă caldă, amestecând cu o lingură în aceeași direcție, ca la maioneză. La urmă puteți adăuga puțină esență de rom, opțional. După ce blatul s-a răcit, îndepărtați hârtia și îl lăsați în tavă, apoi acoperiți cu crema de ness și pe deasupra lăsați ca atare sau glazurați cu un plic de

PRĂJITURĂ DE POST

glazură caramel din comerț, respectând indicațiile de pe plic.

Micul secret al Oanei

Se adaugă cafea solubilă până când lichidul începe să se separe de cremă. Astfel, crema va fi bine legată. Ne oprim și din amestecat pentru că altfel crema se taie.





*Prăjituri cu parfüm de
sărbătoare*

A close-up photograph of two fresh raspberries and a metal spoon filled with cocoa powder, set against a dark red, textured background. Two vanilla beans are visible in the background. The raspberries are vibrant red and have a bumpy texture. The cocoa powder is a rich brown color and is piled high in the spoon, with some powder spilled onto the surface below. The lighting is soft, highlighting the textures of the raspberries and the cocoa powder.

TORT DE CIOCOLATĂ

Autoarea rețetei: ELENA LOREDANA CARP din Bârlad



Ingrediente

Pentru blat: 6 ouă, 6 linguri zahăr, 4 linguri făină, 2 linguri cacao, esență de vanilie.

Pentru cremă: 250g margarină Unirea Experta, 2 ouă, 50g cacao, 200g zahăr, esență rom.

Pentru sirop: 250g zahăr, 400ml apă, esență de rom

Pentru glazură: 50g margarină Unirea Experta, 250g ciocolată, 150ml frișcă.

Timp preparare: 180 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Separați albușurile de gălbenușuri. Bateți albușurile spumă cu 4g de zahăr, iar gălbenușurile cu restul. Amestecați lejer albușurile cu gălbenușurile plus esența de vanilie. Cerneți făina împreună cu pudra de cacao și adăugați peste compoziția de ou amestecând ușor. Coaceți într-o formă rotundă tapetată cu hârtie de copt, la foc potrivit.

Crema: Ouăle, zahărul și apa amestecate într-un ceaun se fierb pe baie de apă până la proba de fir (atunci când luați compoziție cu două degete și îndepărtându-le se formează un fir). Adăugați pudra de cacao și lăsați 10 min să se mai răcească, după care începeți să mixați adăugând bucăți de margarină până ce o încorporați pe toată. La final aromatizați cu esență de rom.

Tăiați blatul răcit în 3 foi și însiropați-l cu siropul de zahăr fiert, răcit și aromatizat cu esență de rom, așezați crema uniform între foile de blat, astfel formându-se

tortul. Țineți-l la frigider câteva ore bune după care glasați-l cu glazură.

Glazura: Puneți ciocolata, frișca și margarina Unirea într-un vas la foc mic și amestecați până ce se topesc foarte bine. Folosiți-o după ce ați lăsat-o un pic să se răcorească.

După ce l-ați glasat, decorați-l după bunul plac. O propunere poate fi să decorați cu frunze de ciocolată și alune.

Micul secret al Elenei

Trebuie să fie bine însiropat.



AMANDINE

Autoarea rețetei: FELICIA-LILIANA DUMITRU din București



Ingrediente

Pentru blat: 6 ouă, 6 linguri de apă rece, 300g zahăr, 260g făină, 30g cacao, 1 praf de copt, zahăr vanilat sau esență, după preferințe.

Pentru cremă: 150g margarină Unirea Experta, 1/2 l lapte, 3 gălbenușuri, 3 linguri amidon alimentar, 3 linguri de făină, 6 linguri zahăr, 4 linguri cacao, 2 linguri zahăr pudră.

Pentru sirop: 8 linguri zahăr, 3 cani apă.

Pentru glazură: 200g ciocolată la alegere, 75ml frișcă lichidă.

Timp preparare: 150 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Separați albușurile de gălbenușuri. Bateți albușurile spumă cu zahărul și apa, puse treptat. Incorporați și gălbenușurile. Făina o amestecați cu pudra de cacao și praful de copt și puneți în compoziție. În același timp aprindeți cuptorul să se încălzească. Compoziția o turnați în tava în care ați pus hârtie de copt. Dați la cuptor la foc potrivit și țineți până trece testul scobitorii.

Crema: Amestecați zahărul, făina, amidonul și pudra de cacao, adăugați și cele 3 gălbenușuri, apoi și laptele și amestecați bine pentru omogenizare. Puneți pe foc mic și amestecați încontinuu, ca să nu se prindă, până se îngroașă. Când e gata, puneți la răcit. Bateți spumă margarina cu cele 2-3 linguri de zahăr pudră. Din crema răcită puneți câte un pic în bolul cu margarină bătută și mixați până se încorporează toată budinca.

Siropul îl faceți din zahăr ars: Puneți 8 linguri de zahăr într-o crăticioară de inox la foc mic și amestecați din când în când ca să nu se prindă (secretul e să nu se facă maro zahărul și să nu facă bule).

Când totul a devenit lichid stingeți cu o cană de apă rece și când începe din nou să fiarbă mai adăugați încă 2 cani de apă. Siropul este gata când lichidul este frumos și clar. Îl lăsați la răcit. Udați folia alimentară și puneți-o pe tavă (marginile se lasă mult afară deoarece va acoperi blatul) și puneți o parte din blat (în prealabil tăiat în două de-a lungul), însiropați și ungeți cu cremă, puneți a doua parte de blat și însiropați după care acoperiți cu marginile foliei alimentare și dați la frigider peste noapte (minim 8 ore). Glazura o faceți punând pe foc 75ml frișcă lichidă în care rupeți 200g ciocolată și amestecați pe foc până la dizolvarea bucăților de ciocolată. Turnați glazura peste blatul tăiat bucăți. Ornați cu cremă.



Micul secret al Feliciei

Blatul însiropat trebuie să stea la frigider minim 8 ore în tava în care a copt!



ROYAL CHOCOLATE CHEESECAKE

Autoarea rețetei: LILIANA DOINA VARGA din Timișoara



Ingrediente

125g margarină Unirea Experta, 250g ciocolată, 150 ml lapte, 3 ouă, 250g zahăr tos, 200g pișcoturi (biscuiți), 750g cremă de brânză (brânză dulce de vaci), 70ml coniac (lichior), 1 plic praf de frișcă.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați pișcoturile zdrobite cu 50g zahăr, 50g margarină și 25g ciocolată rasă. Omogenizați compoziția și puneți-o într-o formă rotundă de blat de 20 cm diametru. Bateți crema de brânză cu zahărul rămas, până când acesta se topește. Adăugați ouăle, câte unul pe rând și amestecați, până când sunt mixate bine, margarina rămasă, apoi 225g ciocolată topită amestecată cu coniac/lichior. Omogenizați compoziția. Turnați compoziția de brânză peste blatul de pișcoturi și dați la cuptor, la 180°C, pentru 45-50 minute. Lăsați-o să se răcească complet, apoi puneți-o la frigider pentru 3 ore sau peste noapte. Scoateți tortul din formă și puneți-l pe un platou. Bateți praful de frișcă cu laptele rece și ornați cu bombonele, cu frișcă și eventual fructe din dulceața. Dați tortul la frigider 3-4 ore. E nemaipomenit.

Micul secret al Lilianeii

Dacă folosiți brânză de vaci, să fie foarte proaspătă, cremoasă și grasă. Ciocolata să fie cu conținut de cacao cât mai mare (75-80%). Ciocolata se topește în bain marie. Dacă folosiți ciocolată de menaj, mai adăugați 2 linguri de cacao.



TORT PARADIS DE PORTOCAL

Autorul rețetei: CRISTIAN GHEORGHIȚĂ din Iași



Ingrediente

Pentru blatul de biscuiți: 100g margarină Unirea Experta, 150g biscuiți, 100ml suc de portocale cu pulpă.

Pentru cremă: 5 ouă, 150g zahăr, 200ml lapte, 250ml frișcă lichidă, 3 plicuri gelatină, 20 picături esență vanilie.

Timp preparare: 120 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Pisați fin biscuiții. Separat, într-un vas fierbeți margarina Unirea cu suc de portocale. Luați vasul de pe foc și adăugați biscuiții pisați (în compoziția fierbințe), amestecându-i bine până la umezirea uniformă a acestora. Puneți biscuiții astfel obținuți într-o formă rotundă, specială, cu fund detașabil și nivelați cu ajutorul unei linguri. Dați blatul de biscuiți la rece până la pregătirea cremei.

Crema: Separați albușurile de gălbenușuri. Frecați gălbenușurile bine cu 100g zahăr până devin aproape albe, apoi adăugați laptele. Încălziți această compoziție, fără a o fierbe, în baie de aburi (bain marie) amestecând-o cu un tel încontinuu. Adăugați gelatina (2 pliculețe) dizolvată în suc de portocale (încălzit în prealabil) sau în apă rece. Această compoziție o încălziți până la 60-70 grade (nu se fierbe), apoi o lăsați la răcit, după care adăugați esența de vanilie. După răcire amestecați cu frișca bătută, apoi cu albușurile bătute spumă cu 50g zahăr (pentru un rezultat mai pufoș și mai voluminos, recomand ca la bătutul albușurilor să se adauge foarte puțină sare). Din crema obținută

întindeți un strat subțire uniform pe blatul de biscuiți peste care presărați bucăți de portocale (cubulețe), apoi turnați imediat restul de cremă și nivelați uniform. Dați la rece pentru 30 min. Pe suprafața cremei așezați în mod decorativ felii de portocale (eu am adăugat și câteva felii de kiwi pentru contrastul culorilor). Pregătiți gelatina transparentă conform instrucțiunilor de pe pliculețul “Tort - Gelee transparent” Dr. Oetker. Turnați peste decorul de fructe, apoi dați tortul la rece minim 1 oră până la servire. E delicios pentru o zi de Crăciun când miroase a portocale în toată casa!



Micul secret al lui Cristian

Din dragoste cu dragoste!



BOUCHE DE NOEL

Authorul rețetei: CRISTIAN GHEORGHÎȚĂ din Iași



Ingrediente

Pentru blat: 150g Unirea Experta, 6 ouă, 300g zahăr tos, 250g făină, 1/2 pachet praf de copt, coaja rasă de la 1 lămâie, coaja de la 1 portocală, 30g pudră de migdale.

Pentru cremă: 50g Unirea Experta, 150g ciocolată, 350ml frișcă lichidă 15%, 50g cremă tartinabilă cu ciocolată și alune, 125ml dulceată de fructe de pădure, zahăr pudră vanilat sau nucă de cocos (pentru decor).

TimP preparare: 35 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Încălziți cuptorul la 180°C. Separați gălbenușurile de albușuri. Albușurile le bateți spumă cu 1/2 din cantitatea de zahăr și cu un praf de sare, iar separat frecați cealaltă jumătate din cantitatea de zahăr cu margarina Unirea și adăugați treptat gălbenușurile. Albușurile le adăugați peste gălbenușuri. Separat, făina amestecați-o bine cu praful de copt și înglobați-o în compoziția obținută anterior. Adăugați apoi coaja rasă de lămâie și portocală și pudra de migdale, amestecându-le cu o lingură de lemn, foarte foarte ușor, până la omogenizare. Turnați compoziția obținută într-o tavă (25x40 cm) tapetată cu hârtie de copt și dați-o la cuptor 10-12 min. După ce s-a copt, răsturnați pe un prosop umed și rulați ușor cu ajutorul prosopului. Treceți la prepararea cremei. Într-un vas



puneți la fiert frișcă lichidă. Retrageți de pe foc și adăugați pătrățelele de ciocolată, amestecându-le până se topesc bine, apoi încorporați margarina Unirea pentru Creme și crema tartinabilă cu ciocolată și alune. Lăsați să se răcească bine, după care spumați cu mixer. Desfaceți foaia de ruladă și întindeți-o pe întreaga suprafață. Puneți un strat subțire de dulceata de fructe de pădure, iar deasupra întindeți jumătate din cantitatea de cremă de ciocolată cât mai uniform. Rulați prăjitura cu grijă, în timp ce îndepărtați ușor, cu mare grijă și hârtia de copt. Taiati o bucată mică din ruladă, cam de 8cm, pe care urmează să o atașați lateral pe rulada mare, ca și cum ar fi un ciot de creangă. Acoperiți toată prăjitura cu restul de cremă de ciocolată. Cu o furculiță trasați liniițe prin cremă, astfel încât să se asemene cu scoarța unui pom și decorați după fantezia gospodinei, încercând să imitați frunzulițe și fructe de pădure. Dați la rece 2-3 ore, iar înainte de servire, pudrați cu zahăr vanilat sau nucă de cocos. Se servește alături de cei dragi adunați în jurul mesei de Crăciun! Poftă mare s-aveți!

Micul secret al lui Cristian

Margarina Unirea și multă dragoste!



PANDIȘPAN DE SĂRBĂTOARE

Autoarea rețetei: MARIELA-GINA GHEORGHIȚĂ din Iași



Ingrediente

100g margarină Unirea Experta, 60g cacao, 150g făină, 6 ouă, 1 pachet praf de copt, 50ml ulei, 150g zahăr tos, 60g zahar vanilat, un praf sare, esență de rom, 50g stafide.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Încingeți cuptorul la 180 de grade, apoi faceți compoziția. Separați gălbenușurile de albușuri. Albușurile le bateți spumă ca pentru bezea, adăugați 100g zahăr tos în ploaie și continuați până se topește zahărul și se întărește bezeaua. Spumați margarina Unirea Experta cu zahărul și adăugați treptat gălbenușurile, amestecând încontinuu. Adăugați spuma de bezea (albușurile) peste compoziția de gălbenușuri, apoi adăugați făina amestecată cu praful de copt și pudra de cacao, apoi esența de rom și stafidele. Amestecați totul foarte ușor (ca să nu se lase compoziția), până la omogenizare. Ungeți tava (formă specială) cu ulei, tapetați cu făină și răsturnați compoziția ușor. Introduceți tava (în cuptorul preîncălzit), la foc potrivit pentru 30-40 de minute.

Încercați blatul cu o scobitoare pentru a vedea dacă în interior este copt. Când pandișpanul a prins o culoare aurie la suprafața, scoateți tava și o lăsați la răcit. Pudrați cu zahăr vanilat din belșug. Se servește alături de cei dragi. Poftă mare s-aveți!

Micul secret al Marielei

Margarina Unirea Experta și multă, multă dragoste!



CORONIȚĂ CU MAC

Autoarea rețetei: FLORINA ANDREEA PASULISCHI din Timișoara



Ingrediente

60g margarină Unirea Experta, 500g făină, 500ml lapte, 2 ouă, 30g drojdie, 500g mac măcinat, 2 linguri lapte praf, 250g zahăr pudră, 1-2 linguri zeamă de lămâie și puțină coajă rasă de lămâie.

Timp preparare: 200 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Cerneți făina într-un castron, adăugați drojdia mărunțită, 1 ou, coaja rasă de lămâie, 250ml lapte și margarină și frământați până aluatul nu se mai lipește de mâini. Acoperiți aluatul cu un ștergar și îl lăsați la cald 1 oră ca să dospească. Între timp amestecați macul măcinat cu laptele praf și cu 200g zahăr și 250ml lapte. După ce aluatul a crescut, întindeți-l într-o foaie dreptunghiulară. Întindeți umplutura de mac și rulați-l. Ungeți capetele cu albuș de ou și lipiți-le să formeze o coroniță. Așezați în tava de tort și tăiați din loc în loc că să se vadă compoziția de mac. Ungeți cu ou amestecat cu 50g zahăr pudră și lăsați să se coacă 40 min la foc potrivit. După 20 de min scoateți coronița și acoperiți-o cu folie de aluminiu ca să nu se ardă. Ungeți-o cu zeamă de lămâie numai când e coaptă complet.

Micul secret al Florinei

Că să dospească frumos se lasă la loc cald. Se poate pune și lângă sobă.



TORT DE SĂRBĂTOARE

Autoarea rețetei: SIMONA PĂTRAȘ din Vaslui



Ingrediente

Pentru blat: 100g margarină Unirea Experta, 200g făină, 120g zahăr, 4 ouă, 100g ciocolată cu lichior, 1 zahăr vanilat, 1 praf de copt, esență de migdale.

Pentru crema de migdale: 200g margarină Unirea Experta, 200ml lapte, 150g zahăr, 3 linguri de amidon alimentar, 80g fulgi de migdale, esență de migdale.

Pentru crema de fructe: 50g margarină Unirea pentru Creme, 400ml frișcă lichidă, 100g ciocolată albă, fructe.

Fructe: ananas, kiwi, struguri, portocale.

Decor: 100g ciocolată albă, bomboane decorative, 80g fulgi de migdale, 250ml frișcă lichidă.

Timp preparare: 120 min

Dificultate:   

Mod de preparare

Blatul: Frecați margarina cu zahărul, adăugați cele 4 ouă, ciocolata topită, iar la sfârșit adăugați făina amestecată cu praful de copt. Aluatul obținut îl puneți în tava tapetată cu hârtie de copt și băgați-o la cuptor pentru 30 de minute. Crema de migdale: Puneți la fiert jumătate din cantitatea de lapte și zahărul. Laptele rămas îl amestecați cu amidonul și adăugați totul peste prima compoziție când aceasta clocotește. Lăsați să fiarbă până se îngroașă. Bateți margarina spumă, o amestecați cu crema caldută și cu fulgii de migdale pe care i-ați prăjit, iar la sfârșit adăugați esența de migdale.

Crema de fructe: Pe baia de aburi topiți margarina și ciocolata. Bateți frișca și adăugați ciocolata topită, iar la sfârșit fructele.

Asamblare și decorare tort: Blatul îl tăiați în 3 părți egale, apoi însiropați fiecare parte cu un sirop fierd din apă, zahăr și esență de migdale. Așezați o parte din blat pe un platou, întindeți crema de

migdale, adăugați a două parte de blat, apoi crema de fructe și apoi ultimă parte de blat.

Decorare tort: Topiți pe baie de aburi ciocolata, apoi formați câteva floricele în care încorporați câteva bomboane decorative. Îmbrăcați tortul pe margine cu ciocolată topită și decorați cu fulgi de migdale. Deasupra adăugați frișca sau steluțele de ciocolată. Poftă bună!

Micul secret al Simonei

Combinăția dintre margarină Unirea Experta și Unirea pentru Creme dă o savoare specială tortului.



STELE DE IARNĂ DIN TURȚĂ DULCE

Autoarea rețetei: TEODORA PAULA DUMITRACHE din Timișoara



Ingrediente

150g margarină Unirea Experta, 100g amidon, 40g cacao, 400g făină, 1 pachet praf de copt, 200g zahăr tos, 1 pliculeț zahăr vanilat, 125g miere, 4 linguri lapte, esență de migdale, 1 pliculeț scorțișoară măcinată, 2 plicuri cu glazură cu gust de lămâie.

Timp preparare: 20 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați margarina cu zahărul, mierea, zahărul vanilat și laptele, într-un vas pe bain marie până când se dizolvă zahărul, lăsați la răcit. În compoziția aproape răcită adăugați esența de migdale și scorțișoară. Adăugați treptat făina amestecată cu amidonul, pudra de cacao și praful de copt. Frământați foarte bine, înfășurați în folie și țineți aluatul o oră la frigider. Pe o planșetă întindeți aluatul subțire și decupați stelute cu ajutorul unei forme. Puneți-le într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și băgați-le la cuptor pentru 15-20 minute. Lăsați-le la răcit. Preparați glazura, conform instrucțiunilor de pe plic, puneți într-un șprîț și ornați stelutele.



TORT RUXANDRA

Autoarea rețetei: DANIELA VASILICA CIOCEA din Valea Doftanei



Ingrediente

200g margarină Unirea Experta, 150 ml lapte, 250g nucă, 6 ouă, 370g zahăr tos, 5 pliculețe zahăr vanilat, 1 borcan cu gem de caise, 1 compot vișine, 5 linguri făină, sare.

Timp preparare: 40 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Bateți albușurile spumă cu 120g zahăr și cu un praf de sare. Adăugați gălbenușurile unul câte unul, după care presărați făina. Amestecați de jos în sus până se desfac toate cocloașele. Turnați compoziția într-o tavă unsă cu margarină și tapetată cu făină. Coaceți la cuptor, la foc moderat, 30-35 min. Între timp, frecați margarina cu 250g zahăr. Fierbeți laptele cu zahărul vanilat, adăugați nuca și amestecați ușor. După ce s-a răcit, puneți compoziția de nucă peste spuma de margarină. Răsturnați apoi blatul peste un șervet umezit. Întindeți gemul și rulați cu ajutorul șervetului. Strângeți puțin, după care îndepărtați șervetul. După ce s-a răcit, tăiați rulada în felii mai groase. Așezați felii de ruladă pe fundul și pereții unei cratițe tapetate cu celofan. Însiropați-le

cu puțin compot și în golurile rămase puneți vișine. În mijloc, întindeți crema de nuci. Așezați deasupra restul feliilor de ruladă și însiropați din nou. Acoperiți cu celofan și lăsați la rece câteva ore.



COZONAC DELICIOS

Autoarea rețetei: IOANA PETROV din Babadag



Ingrediente

250g margarină Unirea Experta, 50g cacao, scortșoară, esență de vanilie, 1000g făină, 500 ml lapte, 150g nucă, 10 ouă, 50g rahat, 325g zahăr tos, 3 pliculețe zahăr vanilat, 2 pachetele drojdie uscată, 50g stafide, coaja și zeama de la o lămâie, semințe de susan pentru ornat, puțină sare.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Făina o amestecați cu drojdia uscată. Puneți 6 albușuri deoparte. Pe cele 9 gălbenușuri și 3 albușuri rămase le bateți cu un praf de sare. Zahărul îl dizolvați în lapte, iar peste ele puneți gălbenușurile bătute, coaja de lămâie, zahărul vanilat, esența de vanilie și totul amestecat cu făină. Omogenizați cu mâna însă fără să frământați, apoi puneți margarina topită. Lăsați la cald, să crească, 60 de minute. Bateți spumă albușurile puse deoparte cu un praf de sare, amestecați apoi cu nucă măcinată, rahatul, cacao și stafide și 50g zahăr. Împărțiți coca în două după ce a crescut, pentru doi cozonaci. O jumătate astfel obținută o împărțiți iar în două și întindeți fiecare parte ca un dreptunghi și așezați pe mijloc compoziția din nucă, stafide, rahat, albușuri, zahăr, apoi rulați sub formă de sul, la fel și cea de-a doua parte, apoi împlețiți sub formă de cozonac. La fel procedați și cu a doua parte, rezultând doi cozonaci. Ungeți două forme cu margarină Unirea (200g se folosesc în compoziție și 50g pentru uns tăvile) și așezați cozonacii în tavă, la

crescut, timp de 35 de minute. După ce au crescut frumos îi ungeți cu un ou bătut, peste care presărați puțin zahăr și susan. Băgați în cuptorul preîncălzit timp de 45 de minute. Poftă bună!



Micul secret al Ioanei

Acest tip de cozonac se prepară fără frământare. Reușită este garantată!



TORT INIMIOARĂ

Autoarea rețetei: ZINAIDA CIUBOTARU din Târgu Neamț



Ingrediente

Pentru blat: 100g margarină Unirea Experta, 6 ouă, 7 linguri zahăr, 4 linguri făină, o lingură de amidon, 2 lingurițe praf de copt, 2 linguri lapte, o lingură cacao, un praf de sare.

Pentru cremă: 200g margarină Unirea Experta, 500ml lapte, un plic zahăr vanilat, 2 ouă, 250g zahăr, 150g ciocolată neagră, o lingură făină, o lingură de coniac, 4-5 linguri de nuci măcinate fin.

Pentru decor: 5-6 linguri de nuci măcinate fin, 30g ciocolată amăruie, 1/2 lingură de frișcă lichidă, o linguriță miere, 2 linguri lapte praf, o lingură de nucă de cocos.

Temp de preparare: 120 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Separați ouăle. Bateți gălbenușurile la bain marie cu 3 linguri de apă fierbinte și cu zahărul. Înglobați făina amestecată cu amidonul, pudra de cacao și praful de copt, urmate de lapte și margarina Unirea Experta. La sfârșit adăugați albușurile bătute cu sare. Amestecați ușor de jos în sus și turnați în forma de tort (inimă) unsă cu margarină Unirea și tapetată pe fund cu hârtie de copt.

Coaceți în cuptorul preîncălzit la foc potrivit timp de 35-40 minute. Scoateți blatul din cuptor și desprindeți-l din formă. Lăsați-l să se răcească, apoi îndepărtați hârtia de copt. După ce s-a răcit tăiați-l pe trei niveluri.

Crema: Bateți ouăle cu zahărul tos și zahărul vanilat, treptat încorporați făina, alternând cu laptele cald. Amestecați bine și puneți la foc mic, până se îngroașă. Luați de pe foc, adăugați ciocolata rasă și amestecați până obțineți o cremă omogenă, încorporând margarina Unirea Experta rece, tăiată bucățele. După ce s-a răcit, adăugați coniacul și nucile.

Montare tort: Pe un platou așezați prima

foaie de blat, pe care așezați o parte de cremă. Acoperiți cu a doua foaie, ungeți cu încă o parte de cremă după care așezați și a treia foaie de blat. Tortul se îmbracă în cremă, marginile se tapetează cu nucă. Fața tortului o acoperiți cu ciocolată topită la bain marie amestecată cu frișcă. Presărați nucă de cocos după fantezie.

Decorul: Din miere și lapte praf faceți o pastă de consistență plastelinei. Decorați după bunul plac.

Tortul se lasă să stea la rece timp de 2-3 ore.

Micul secret al Zinaidei

Tăiați tortul cu un cuțit încălzit în apă fierbinte pentru ca ciocolata din glazură să nu se crape.



TORT CU FLUTURAȘI

Autoarea rețetei: ZINAIDA CIUBOTARU din Târgu Neamț



Ingrediente

Pentru blat: 175g margarină Unirea Experta, 250g pișcoturi, 100g nuci pisate, 50g ciocolată amăruie rasă, o lingură de cacao, 7 linguri de zahăr pudră.

Pentru cremă: 800ml frișcă lichidă, 200g cremă de brânză, 250g iaurt de fructe, 2 plicuri de gelatină albă, 4 linguri de zahăr pudră, 2 lingurițe de esență de vanilie, 2 linguri de gem de caise pentru uns blatul.

Pentru decor: 6 jeleuri, 50g ciocolată amăruie rasă, 50g ciocolată topită, câteva arahide.

Timp preparare: 90min

Dificultate: 

Mod de preparare

Zdrobiți pișcoturile, amestecați bine cu zahărul pudră, ciocolata rasă, nucile pisate și pudra de cacao. Frământați toate ingredientele împreună cu margarina la temperatura camerei. Ungeți forma de tort cu margini detașabile cu puțină margarină solidă și încrustați înăuntru compoziția de blat. Puneți la frigider pentru o oră.

Puneți gelatina la înmuiat în 100ml de apă rece timp de 10 minute. Amestecați crema de brânză cu iaurtul, zahărul pudră și esența de vanilie până se omogenizează. Amestecați gelatina înmuiată la bain marie până se dizolvă complet. Turnați-o în fir subțire în crema de brânză, amestecați și lăsați-o timp de 10 minute.

Bateți spumă frișca răcorită și încorporați-o în crema care, între timp, începe să se răcească.

Scoateți blatul din frigider, dar nu îndepărtați inelul. Ungeți-l cu gem de caise pe toată suprafața, apoi așezați crema (lăsând deoparte 1/4 din cantitatea cremei). Nivelati-l și dați-l la rece pentru cel puțin 2 ore. Apoi scoateți tortul din frigider, îndepărtați inelul formei și îmbrăcați-l cu crema rămasă. Marginile le decorați cu ciocolata rasă. Cu ajutorul unui cornet confecționat din hârtie de copt turnați deasupra fire delicate de ciocolată topită la bain marie. Tot cu ajutorul cornetului, desenați pe hârtia de copt antenele fluturașilor, iar după ce se întăresc, desprindeți-le cu grijă de pe hârtie. Așezați jumătățile de jeleu în formă de fluturi, împodobiți-i cu antene, completând apoi decorul cu jumătăți de arahide. Țineți tortul la rece timp de o oră.



Micul secret al Zinaidei

Tortul va fi la fel de delicios, dacă în loc de arahide îl veți orna cu jumătăți de migdale.



MERINGATA

Autoarea rețetei: BOGDANA GĂINARU din Rădăuți



Ingrediente

Pentru aluat: 200g margarină Unirea Experta, 125g zahăr tos, 300g făină, 3 ouă cu câte o jumătate de albuș din fiecare, 1/2 coajă rasă de lămâie, 1 pliculeț zahăr vanilat, 1 linguriță praf de copt.

Pentru cremă: coajă rasă și sucul de la o lămâie, 4 gălbenușuri (albușurile le puneți în altă oală), 50g zahăr tos, 125ml lapte, 2 linguri pesmet.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Amestecați ingredientele, frământați aluatul și puneți-l la rece pentru jumătate de oră. Apoi tapetați o tavă de tarte cu hârtie de copt sau cu margarină și cu făină. Întindeți aluatul cu sucitorul și puneți-l în tavă. Rupeți aluatul care dă pe afară și puteți să faceți din el biscuiți.

Crema: Amestecați ingredientele cu blenderul. Adăugați compoziția peste aluat și dați la cuptor pentru 25 de min, la 180°C. Apoi lăsați-o la răcit.

Bateți cu mixerul albușurile care au rămas de la cremă cu 100g zahăr tos și cu o jumătate de linguriță cu suc de lămâie, până se formează o spumă ca pentru bezele. Adăugați spuma peste prăjitură. Cu dosul unei linguri apăsați ușor peste spumă în câteva locuri, astfel încât să ia forma unor valuri. Puneți din

nou prăjitura la cuptor pentru 20 de min, la 170°C. După ce se răcește, puteți să o ornați cu glazură, pe care o faceți din 50g ciocolată menaj topită cu 2 linguri de smântână.

Micul secret al Bogdanei

Puteți să-i dați mai multe forme spumei de pe prăjitură: bezele, țurțuri. În loc de glazură puteți să optați și pentru cacao sau cocos.



PRĂJITURĂ FANTEZIE

Autoarea rețetei: RALUCA MARINA CHIRIAC din Buftea



Ingrediente

150g margarină Unirea Experta, 2 linguri cacao, 8 linguri făină, 500ml frișcă, 6 ouă, 550g zahăr tos, 3 linguri apă, 3 lingurițe cafea solubilă, ciocolată neagră.

Timp preparare: 45 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Separați 5 ouă și bateți albușurile spumă. Peste albușuri adăugați gălbenușurile frecate cu 200g zahăr, după care adăugați treptat 8 linguri de făină, 2 linguri de cacao și 3 linguri de apă. Răsturnați compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.

Crema: Se bat într-un vas de bain marie 150g de margarină împreună cu un ou și 350g de zahăr până se îngroașă. La sfârșit adăugați 3 linguri de cafea solubilă și lăsați la răcit, după care adăugați 250ml frișcă bătută.

Decorul: Peste blatul cu cremă de cafea, adăugați un strat de frișcă și radeți ciocolată neagră.

Micul secret al Ralucăi

Este mai gustoasă dacă se lasă la răcit peste noapte.



TORT ȘAH

Autoarea rețetei: ALINA ISTODORESCU din Moreni



Ingrediente

Pentru blat: 250g margarină Unirea Experta, 275g zahăr farin, 5 ouă mari, 2 plicuri zahăr vanilat, 350g făină, 2 plicuri praf de copt, 25g cacao.

Pentru cremă: 250g margarină Unirea Experta, 3 ouă mari, o ceașcă zahăr, 3 linguri lapte praf integral, 4 linguri cacao, 1 plic esență de vanilie.

Pentru sirop: 1 ceașcă apă, 2 cești zahăr, esență de rom, lichior de ciocolată.

Pentru glazură: 4 linguri zahăr pudră, 2 linguri cacao, 2-3 linguri lapte.

Timp preparare: 120 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Frecați margarina cu zahărul până acesta se albește și se dizolvă. Amestecați ouăle întregi cu esența de vanilie. Amestecați cele două compoziții și omogenizați.

Adăugați făina cernută împreună cu praful de copt. Împărțiți aluatul în două jumătăți. O parte păstrați-o albă, iar în cealaltă puneți pudră de cacao, cernută. Puneți cele două aluaturi în două pungi mai groase (din acelea pentru congelator). Înnotați pungile și lăsați-le pe masa din bucătărie până la întrebuintare.

Din hârtie de copt, decupați trei discuri, de dimensiunea fundului detașabil al formei de tort. Cu ajutorul unui compas, desenați cercuri concentrice cu diametrul de multiplu de 3 cm. Aceste foi ne vor fi de ajutor la coacerea foilor de blat. Ungeți o foaie de copt cu ulei (ca să se vadă desenul) și puneți-o cu desenul în jos pe fundul detașabil al formei de tort. Tăiați cam 1 cm din colțul fiecărei pungi cu aluat și trasați cercuri de aluat, alternând culorile. Încercați să

respectați desenul. Coaceți 12 minute la foc moderat. Faceți o foaie cu marginea albă și două cu marginea neagră. Lăsați foile să se răcească.

Crema: Amestecați pe baie de aburi ouăle cu zahărul și laptele praf până când se topește tot zahărul iar compoziția se mai îngroașă. Transferați vasul cu crema de pe aburi într-un vas cu gheață și turnați toată pudra de cacao cernută. Amestecați energic până se răcește crema.

Frecați spumos margarina rămasă cu esența de vanilie. Puneți câte puțină cremă fiartă în spuma de margarină și amestecați cu răbdare, câte puțin, din cele două creme - ca să nu se taie. Lăsați crema pe masa din bucătărie până asamblați tortul (la frigider se va întări și nu veți mai putea întinde).

Siropul: Puneți apa și zahărul pe foc și dați în câteva clacote ca să se dizolve zahărul. Lăsați-l să se răcească și puneți esența de rom și lichiorul de ciocolată după gust. Montare tort: Însiropați o foaie cu marginea neagră, puneți jumătate din cremă, apoi puneți foaia cu marginea albă, pe care o însiropați bine, apoi restul cremei și ultima foaie de asemenea bine însiropată. Puneți tortul la frigider 1-2 ore ca să se întărească crema.

Glazura: Cerneți pudra de cacao cu zahărul pudră și amestecați cu laptele rece. Turnați glazura peste tortul bine răcit. Nivelăți cu un cuțit cu lamă lungă și subțire, apoi decorați cu trandafiri din pastă de lapte praf sau cu frișcă.

Micul secret al Alinei

Lichiorul completează gustul tortului. Dacă aveți copii la masă, puneți mai puțin lichior sau chiar deloc. Pregătiți tortul cu o zi înainte, astfel încât să aibă timp să se răcească bine, iar gusturile să se așeze.



MINI TARTE DE SĂRBĂTOARE

Autoarea rețetei: ANETA FRUNZĂ din Brașov



Ingrediente

Pentru aluat: 250g margarină Unirea Experta, 30g drojdie proaspătă, o ceașcă (200ml) de lapte, 1 lingură de zahăr, un pachet de praf de sare, făină cât să iasă un aluat ca de pâine (maxim 1Kg).

Pentru cremă: 500ml lapte, un plic cu pudră de tartă, 2 linguri de zahăr, 100g afine congelate sau proaspete.

Pentru decor: nucă de cocos, ciocolată menaj.

Timp preparare: 20 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Aluatul: Într-un bol puneți drojdia proaspătă și zahărul și amestecați până se lichefiază, după care adăugați laptele cald. Dacă drojdia este uscată, atunci desfaceți-o cu laptele (tot cald), adăugând și zahărul.

Într-o crăticioară puneți margarina să se topească. Când s-a topit puneți-o peste drojdie și lapte și începeți să încorporați făina amestecată cu sarea. Frământați bine și puneți la frigider o oră.

Mini tarte: Folosiți forme mici. Întindeți o foaie de aluat, subțire cam cât lama cuțitului, decupați cu gura formei, puneți aluatul în forme, înțepați-l cu furculița și lăsați-l la cuptorul încins în prealabil, cam 15 min.

După ce se răcește, treceți marginile mini tartelor prin ciocolata topită și apoi prin nucă de cocos, astfel căpătând un guleraș frumos.

Crema: Într-un bol puneți laptele rece, de la frigider, zahărul, praful de cremă și amestecați cu mixerul, ușor, până se încorporează, după care mutați pe o viteză mai mare.

Amestecați energic și când crema a căpătat consistență, adăugați afinele. Amestecați încă 2 minute și crema este gata. Va căpăta o culoare mov de la afine. Cu această cremă umpleți minitartele.

Pe hârtia de copt desenați inimioare, topiți ciocolata neagră și cu colțul unei punguțe trasați conturul inimioarelor. Lăsați să se întărească apoi topiți ciocolata albă și umpleți inimioarele. Când se întăresc, dezlipiți-le cu grijă și decorați minitartele.

Micul secret al Anetei

A doua zi crusta de aluat se va mai înmuia și vor fi mai bune!



TORT CU CIOCOLATĂ ȘI NESS

Autoarea rețetei: OANA DURICAN din Piatra Neamț



Ingrediente

Pentru blat: 10 ouă, 10 linguri zahăr, un plic zahăr vanilat, 5 linguri ulei, 8 linguri făină, o lingură cacao, un plic praf de copt.

Pentru cremă ciocolată: 250g margarină Unirea Expertă, 150g ciocolată, o ceașcă frișcă bătută, 2 linguri stafide, 1/2 ceașcă lapte

Pentru cremă ness: 250g margarină Unirea Expertă, 5 linguri zahăr, o ceașcă frișcă bătută, 2 plicuri cafea solubilă.

Sirop: 250g zahăr, 500ml apă, 5 linguri whisky sau rom

Glazură: 50g margarină Unirea Expertă, 200g ciocolată (minimum 70% cacao), jumătate ceașcă lapte.

Timp preparare: 120 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Bateți 10 albușuri spumă cu 10 linguri de zahăr, un pliculeț de zahăr vanilat, după care încorporați gălbenușurile pe rând, apoi uleiul, iar la urmă făina amestecată cu pudra de cacao și praful de copt. Dați 30-40 de minute la cuptorul preîncălzit în tava tapetată cu hârtie de copt.

Între timp preparați cremele.

Crema de ciocolată: Topiți o ciocolată și jumătate la bain marie împreună cu 50g margarină Unirea Expertă și cu 1/2 ceașcă de lapte. Mixați spumă 200g margarină Unirea Expertă la temperatura camerei, apoi amestecați treptat cu o ceașcă de frișcă bătută și cu ciocolata topită. Rezultă o compoziție cremoasă la care adăugați stafidele amestecând ușor. Scoateți din cremă o lingură plină care se pune deoparte pentru decor. Apoi lăsați-o la rece.

Crema de ness: Mixați un pachet

de margarină Unirea Expertă la temperatura camerei cu 2-3 linguri de zahăr până când se face spumă, apoi se încorporează în compoziție o ceașcă de frișcă bătută. Cafeaua solubilă se dizolvă în puțină apă caldă împreună cu 2 linguri de zahăr, apoi se încorporează ușor în cremă. Scoateți o lingură plină din cremă și puneți-o deoparte pentru decor. Apoi lăsați-o la rece.

Îndepărtați hârtia de pe blat și apoi tăiați blatul în 3 pe orizontală. Fiecare blat însiropați-l cu un sirop făcut din 250g zahăr, 500ml apă pusă la foc să dea câteva clocote, iar după ce se mai răcorește adăugați whisky sau rom. Puneți crema de ciocolată între blaturile 1 și 2 iar cea de ness între blaturile 2 și 3. Pe ultimul blat turnați o glazură de ciocolată obținută din 2 ciocolate de minim 75% cacao topite la bain marie cu 50g margarină Unirea Expertă și cu 1/2 ceașcă de lapte. După ce se răcește glazura, ornați după preferință cu cele 2 linguri de cremă puse deoparte.

Micul secret al Oanei

Tortul să fie bine însiropat și aromat.



TORT ALB

Autorul rețetei: PĂTRAȘ FLORIN din Vaslui



Ingrediente

Pentru blat: 150g margarină Unirea Experta, 6 ouă, 130g zahăr, 175g făină, 1 lingură cacao, 1 plic praf de copt, 150g nucă măcinată, 1 esență de rom.

Cremă de căpșuni: 2 ouă întregi, 7 linguri zahăr, 450g căpșuni, 400ml frișcă, 12g gelatină.

Cremă de migdale: 250g margarină Unirea Experta, 3 gălbenușuri, 200g zahăr, 50g fulgi de migdale.

Sirop: 250ml apă, 125g zahăr, 1 esență de migdale.

Timp preparare: 110 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Frecați margarina cu esența de rom și cu jumătate din cantitatea de zahăr, adăugați gălbenușurile și amestecați după fiecare. Mai puneți pe rând pudra de cacao dizolvată într-o lingură de apă caldă, nuca, făina amestecată cu praful de copt și apoi albușurile bătute spumă cu restul de zahăr. Puneți aluatul obținut într-o formă tapetată cu hârtie de copt și dați la cuptor pentru 30 minute.

Crema de căpșuni: Puneți ouăle și zahărul pe baie de abur și amestecați până se îngroașă și apoi lăsați la rece. Cu 350g căpșuni faceți piure cu ajutorul blenderului și amestecați cu zahărul pe foc până acesta se topește, apoi lăsați la răcit. Frișca trebuie bătută, dar nu foarte tare, apoi amestecată cu crema de ouă, cu piureul de căpșuni și gelatina hidratată în câteva linguri de apă caldă. Tăiați bucățelele restul de 100g căpșuni și amestecați-le prin cremă.

Crema de migdale: Frecați gălbenușurile puțin cu zahărul, puneți fulgii de migdale și amestecați, apoi puneți pe baie de abur amestecând până se topește

zahărul și începe să se îngroașă, apoi lăsați la răcit.

Mixați bine margarina lăsată la temperatura camerei, adăugați crema de migdale și amestecați.

Asamblare și decorare tort: Tăiați blatul de tort în 3 părți egale. Așezați prima foaie de blat pe un platou, însiropați (cu un sirop fierț din apă, zahăr și esență de migdale), adăugați crema de căpșuni, al doilea blat, peste el crema de migdale și ultimul strat de blat. Îmbrăcați tortul în frișcă și decorați cu forme rotunde de ciocolată albă și neagră (ciocolata topită pe baie de aburi se modelează în diferite forme).

Micul secret al lui Florin

Unirea Experta garantează rezultate excelente.



TORT CROCANȚ

Autoarea rețetei: SABOU LĂCRĂMIOARA din Sălaj



Ingrediente

Pentru blat: 6 ouă, 8 linguri zahăr, 2 linguri apă, 6 linguri făină, 1/2 plic praf de copt, 2 linguri cacao.

Pentru cremă: 250g margarină Unirea Experta, 4 ouă, 350g zahăr pudră, 7 linguri zahăr tos, 200g migdale.

Pentru srop: 2 linguri zahăr tos, 100ml apă.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Blatul: Mixați bine 6 gălbenușuri cu 8 linguri de zahăr tos, 2 linguri cu apă, 6 linguri cu făină, praful de copt și 2 linguri de cacao. Bateți cele 6 albușuri spumă tare și încorporați-le în compoziție treptat, cu mișcări lente, pentru a nu se lăsa. Împărțiți compoziția în două și coaceți, la foc potrivit, două blaturi în formă de tort rotund (sau coaceți un singur blat pe care îl tăiați ulterior în două).

Crema: Într-o cratiță amestecați bine 4 ouă întregi cu 200g zahăr pudră. Când compoziția s-a omogenizat, puneți cratița pe foc amestecând în continuu până obțineți consistența unei paste dense. Lăsați la răcit, timp în care mixați bine 250g margarină Unirea Experta cu 150g zahăr pudră. După răcirea celor două compoziții, amestecați. Separat caramelizați 7 linguri de zahăr tos, apoi adăugați 200g migdale prăjite în prealabil. Acest amestec îl turnați pe o farfurie unsă cu margarină și îl lăsați la răcit, apoi îl măcinați cu mașina de tocat. Jumătate de compoziție amestecați-o cu crema, iar cealaltă jumătate se păstrează

pentru tapetat tortul la sfârșit. Faceți și un sirop de zahăr ars: 2 linguri de zahăr tos se caramelizează și se sting cu 100ml apă. Cu acest sirop însiropați blaturile.

Ansamblare: între blaturile însiropate bine puneți 3/4 din cremă iar cu 1/4 ornați tortul pe dinafară. Tapetați apoi cu compoziția crocantă păstrată și ornați cu migdale întregi după preferință.



Micul secret al Lăcrămioarei

Migdalele prăjite cu zahărul caramel fac tortul crocant.



Secrete dulci cu nucă



PRĂJITURĂ DOINA

Autoarea rețetei: DOINIȚA RUSU din Galați



Ingrediente

Pentru blat: 150g margarină Unirea Original, 250ml Coca Cola, o cană zahăr, 1 esență de rom, 2 linguri miere, 200g nuci măcinate, 2 cani făină, 1 linguriță sare.

Pentru cremă: 250g margarină Unirea pentru Creme, o cană zahăr, 1/2 cană apă, 250g nuci măcinate, 2 plicuri cafea instant.

Pentru glazură: 50g margarină Unirea pentru Creme, 4 linguri cacao, 5 linguri zahăr pudră, 4 linguri apă.

Timp preparare: 40 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Frecați 250ml Coca Cola cu 1 cană de zahăr, 1 linguriță bicarbonat, 150g margarină Unirea Original, 1 esență rom, 2 linguri miere de albine, 200g nuci măcinate, 2 cani făină și 1 linguriță sare. Băgați compoziția formată la cuptorul preîncălzit la 180°C. Verificați din când în când și după ce aluatul a crescut și s-a copt, scoateți-l.

Crema: Caramelizați o cană de zahăr cu 1/2 cană apă și 250g nuci tăiate mărunt. După ce se răcește compoziția, adăugați 250 margarină Unirea pentru Creme și 2 pliculețe de ness și omogenizați bine. Glazura: Amestecați într-un vas, pe foc, 4 linguri cacao cu 5 linguri zahăr pudră, 50g margarină Unirea pentru Creme și 4 linguri de apă până se topește și se omogenizează.

După ce blatul se răcește întindeți crema peste blat și apoi glazura.



PRĂJITURĂ DE POST

Micul secret al Doiniței

Pentru o finețe și o textură plăcută a cremei, aceasta trebuie omogenizată foarte bine.



PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI NUCĂ

Autoarea rețetei: MIHAELA SIMIUC din Iași



Ingrediente

Pentru blat: 5 albușuri, 100g zahăr tos, 30g făină, 2 linguri cacao, 100g nucă măcinată, 1/2 plic praf de copt.

Pentru cremă: 125g margarină Unirea Original, 150g zahăr tos, 5 gălbenușuri, 50g cacao, 50g ciocolată amăruie (minimum 75% cacao).

Pentru glazură: 25g margarină Unirea Original, 50ml frișcă lichidă, 100g ciocolată amăruie (minimum 75% cacao).

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Separați albușurile de gălbenușuri și mixați-le puternic cu 100g de zahăr, ca pentru beza. Apoi adăugați peste spuma obținută făina amestecată cu praful de copt, 2 linguri cacao (25g) și nuca măcinată. Împărțiți compoziția în 2 părți egale și coaceți 2 foi într-o tavă 20/30 cm tapetată cu hârtie de copt.

Crema: Frecați gălbenușurile cu restul de zahăr până se albesc și își dublează volumul. Adăugați pudra de cacao, omogenizați și puneți la fiert la baie-marie. Când compoziția începe să se îngroașă adăugați 50g ciocolată amăruie și 125g margarină Unirea Original. Amestecând continuu, fierbeți până acestea se topecs și compoziția se omogenizează. Lăsați la răcit. Puneți crema între foi și dați la rece până este gata glazura pe care o preparați din 100g

ciocolată amăruie, 25g margarină Unirea Original și 50ml frișcă lichidă. Aduceți la punctul de fierbere într-un vas, la foc mic. Dați deoparte, omogenizați și lăsați la răcit. Turnați glazura peste prăjitură, apoi o porționați și ornați cu frișcă. După răcire se poate spuma crema deoarece va fi mult mai fină.

Micul secret al Mihaelei

Prăjitura este și mai bună a doua zi.



PRĂJITURĂ GLAZURATĂ CU NUCI

Autoarea rețetei: ANIȘOARA URSAN din Cernavodă



Ingrediente

Pentru blat: 250g margarină Unirea pentru Creme, 150g zahăr, 2 plicuri zahăr vanilat, 1 vârf cuțit sare, 4 ouă, 200g făină, 2 linguri cacao, 100g nuci măcinate, o linguriță scorțișoară măcinată.

Pentru decor: 2 plicuri glazură cu gust de caramel, 20 miezuri întregi de nucă.

Timp preparare: 45 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați margarina Unirea pentru Creme (la temperatura camerei) cu zahărul folosind mixerul la viteză maximă, adăugați zahărul vanilat și sarea și amestecați până devine o pastă omogenă. Adăugați treptat ouăle, unul câte unul. Cerneți făina și amestecați-o cu pudra de cacao și scorțișoara apoi înglobați-o treptat în compoziția de mai sus. Adăugați și miezul mărunțit de nucă. Turnați aluatul de mai sus într-o tavă unsă cu puțin ulei, apoi băgați în cuptorul preîncălzit, 25min.

După coacere așezați tava pe un grilaj și lăsați-o la răcit.

Pentru glazură procedați conform instrucțiunilor de pe plic, ungeți prăjitura, tăiați-o pătrate sau romburi și ornați-o cu miez întreg de nucă.

Micul secret al Anișoarei

Glazura se poate prepara din margarina Unirea pentru Creme, topită și amestecată cu zahăr, lapte praf și cacao. Iese delicioasă deoarece margarina Unirea este excelentă pentru creme și glazuri, fiind foarte maleabilă și ușor de amestecat cu diferite alte ingrediente.



BATOANE DE CIOCOLATĂ CU NUCĂ

Autoarea rețetei: ELENA JESCU din Verești



Ingrediente

150g margarină Unirea Original, 150g ciocolată, 150g făină, 100g nucă, 3 ouă, 150g zahăr tos, 1 linguriță praf de copt, 80g alune sau nuci răzuite, pentru pudrare 100g nuci mărunțite.

Timpul de preparare: 45min

Dificultate: 

Mod de preparare

Frecați margarina cu 75g zahăr și cu gălbenușurile, apoi adăugați făina cernută și praful de copt împreună cu ciocolata mărunțită, alunele și nucile răzuite. Bateți albușurile spumă cu 75g zahăr și le adăugați la sfârșit. Întindeți compoziția într-o tavă unsă și presărați-o cu nucă. Coaceți-o la 175°C timp de 20 minute. Imediat după coacere tăiați-o sub formă de batoane pe care le pudrați cu zahăr.



BACLAVA DOBROGEANĂ

Autoarea rețetei: IOANA PETROV din Babadag



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, scortişoară, 500g nucă, 400g zahăr tos, 2 pliculețe zahăr vanilat, 1 pachet foi de plăcintă, 2 linguri apă de trandafiri, 3 linguri miere de albine.

Timp preparare: 90 min

Dificultate: 

PRĂJITURĂ DE POST

Mod de preparare

Pentru reușita sigură folosiți margarină Unirea Original și foi de plăcintă Linco. Scoateți foile de plăcintă din congelator cu 2 ore înainte de a începe pregătirea baclavalei. Dacă pregătiți baclavaua imediat după ce ați cumpărat foile de la supermarket, atunci le lăsați 30 min la temperatura camerei. Topiți 250g margarină Unirea Original până obțineți o consistență subțire, ca a smântânei lichide. Folosiți o perie de patiserie pentru a unge foile cu margarină. Folosiți o tavă dreptunghiulară, de preferință, pentru a putea tăia egal bucățile de baclava. Ungeți tava cu două linguri de margarină. Apoi puneți prima foaie de plăcintă din pachetul desfăcut. Ungeți foaia cu 2 linguri de margarină apoi puneți foaia următoare și tot așa, până utilizați o treime din foile din pachet. Apoi amestecați cele 500g de nucă măcinată cu o linguriță de scortişoară și 20g de zahăr vanilat (2 pliculețe) și împrăstiați în mod egal peste primul strat de foi. Urmează întinderea celorlalte foi deasupra nucii măcinate, alternativ cu ungerea fiecăreia

cu margarină. Deasupra ultimei foi întindeți mai multă margarină. Foliajul astfel obținut îl veți pune la frigider pentru jumătate de oră, până se întărește margarina. Între timp pregătiți siropul. Puneți cele 400g de zahăr la fiert cu 300ml de apă și le lăsați să fiarbă în clocot până scade apa și se formează un sirop mai gros. Când este gata adăugați 3 linguri de miere și cele 2 linguri de apă de trandafiri lăsate la răcit. Scoateți tava cu baclavaua din frigider, tăiați-o cu un cuțit ascuțit în pătrate sau dreptunghiuri mici și le puneți în cuptorul prealabil încins la 200°C, pentru o jumătate de oră. Verificați după 15 minute gradul de coacere (depinde de cuptor) și potriviți astfel focul, încât la final ultima foaie să fie aurie. Atunci este gata. Imediat ce scoateți prăjitura din cuptor turnați siropul peste baclavaua fierbinte și o acoperiți cu un prosop umez, pentru o jumătate de oră. Apoi o scoateți din tavă și o așezați pe platou, în forma dorită. Poftă bună!

Micul secret al Ioanei

Scortişoara dă o savoare deosebită baclavalei.



PRĂJITURĂ DE POST



PRĂJITURĂ BOGATĂ

Autoarea rețetei: CONSTANTINA MĂRCULESCU din Timișoara



Ingrediente

200g margarină Unirea pentru Creme,
2 linguri cacao, 100g ciocolată, o cană
făină, 3 linguri lapte, o cană nucă, 7 ouă,
un pachet praf de copt, 150g rahat, 350g
zahăr tos, 100g stafide, 2 foi napolitană
sau 2 foi doboș.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Pregătiți prima dată ingredientele: tăiați nu foarte mărunț nuca (o cană), 100g ciocolată și 150g rahat. Separați albușurile de la 7 ouă și le bateți bine. Adăugați 200g zahăr și bateți până se topește, după care completați cu o cană făină în care puneți un plic praf de copt stins cu puțin oțet. Amestecați cu o lingură de sus în jos, apoi adăugați stafidele, nuca, ciocolata și rahatul pe care le-ați tocat înainte. În tava unsă cu puțină margarină și tapetată cu hârtia de copt așezați compoziția și dați la cuptor 30-35 min. Cât timp se coace blatul amestecați gălbenușurile rămase cu 150g zahăr, iar când compoziția se albește așezați vasul pe baie de aburi și amestecați încontinuu până obțineți o smântână groasă. Când crema s-a răcit adăugați câte un pic din ea peste

margarină, amestecând cu mixerul și la sfârșit adăugați 2-3 linguri de cacao. Scoateți blatul din cuptor, răsturnați-l, desfaceți hârtia de copt și lăsați-l să se răcească. Pe o tavă mare puneți o foaie de napolitană (doboș), ungeți cu jumătate din cantitatea de cremă, așezați blatul, restul de cremă și acoperiți cu a doua foaie. Așezați peste prăjitură un tocător de lemn sau altceva care să țină dreaptă foaia de napolitană. Lăsați așa câteva ore apoi tăiați pătrate sau dreptunghiuri. Poftă bună!

Micul secret al Constantinei

Răbdarea și îndemânarea vă ajută să aveți o prăjitură de sărbătoare.



MAZURCA NEAGRĂ

Autoarea rețetei: OANA DURICAN din Piatra Neamț



Ingrediente

200g margarină Unirea Original, 1 linguriță cacao, 100g ciocolată, esențe de vanilie și rom, 12 linguri făină, 200g nucă, 8 ouă, 1 pachet praf de copt, 500g zahăr tos, 1 pliculeț zahăr vanilat, lămâie

Timp preparare: 70 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Mixați margarina cu 250g zahăr până se topește zahărul. După aceea adăugați nuca măcinată, pudra de cacao, praful de copt stins cu zeama de lămâie, făina și la urmă albușurile bătute spumă tare, încorporate ușor, de sus în jos. Turnați compoziția într-o tavă tapetată cu ulei și făină și puneți-o la cuptorul preîncălzit, la foc potrivit, 20 de minute. Între timp mixați gălbenușurile cu restul de 250g zahăr până se face o cremă, pe care o puneți peste foaia coaptă din tavă și o lăsați la cuptor încă 5 minute sau până când prăjitura este coaptă (faceți testul cu scobitoarea). După ce o scoateți din cuptor, lăsați-o să se răcorească în tavă, iar când este rece glasați-o cu o ciocolată menaj topită în 2-3 lingurițe de apă. Dați-o la rece câteva ore, apoi o puteți porționa și servi.



Micul secret al Oanei

Finețea sa constă în cantitatea de făină. Nu puneți mai mult de 10 - 12 linguri.



PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE LĂMÂIE

Autoarea rețetei: CONSTANTINA MĂRCULESCU din Timișoara



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme,
250g nucă, 50g ciocolată, 10 ouă, 27
linguri zahăr tos, 9 linguri făină, o lămâie
rasă și stoarsă.

Timp preparare: 70 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul 1: Separați 5 ouă și bateți bine albușurile cu 7 linguri de zahăr, apoi puneți gălbenușurile și 7 linguri de făină. Puneți compoziția la copt în tava normală de prăjituri, tapetată cu hârtie de copt.

Blatul 2: Separați 5 ouă și bateți albușurile cu 10 linguri de zahăr, adăugați 250g nucă și 2 linguri de făină. Coaceți compoziția de albușuri într-o tavă identică cu cea de la blatul 1.

Crema: Amestecați cele 5 gălbenușuri cu 10 linguri de zahăr și puneți vasul pe baie de aburi, amestecând mereu și din când în când puneți zeamă și coajă rasă de lămâie. Crema este gata atunci când luată între degetul mare și arătător, ea va fi lipicioasă. Lăsați să se răcească și apoi încorporați-o cu grijă în 250g margarină Unirea pentru Creme. Așezați

blatul 1 pe o tavă, întindeți jumătate de cremă, acoperiți cu blatul 2 apoi puneți cealaltă parte de cremă. Deasupra radeți ciocolată. Este o prăjitură foarte bună, gustul va fi dulce acrișor, fin și plăcut.

Micul secret al Constantinei

Crema necesită puțină răbdare. Trebuie să amestecați încet crema răcită cu margarina, ca să nu se taie.



JERBOU

Autoarea rețetei: ANA-RODICA MÂNDREA din Craiova



Ingrediente

300g margarină Unirea Original, 70g ciocolată, 5ml esență de vanilie, 500g făină, 200g gem, 250g nucă, 3 ouă, 1 pachet praf de copt, 300g zahăr pudră, 4 linguri zahăr tos, 5 linguri apă.

Timp preparare: 75 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați făina cu ouăle (fără un albuș). Adăugați 50g zahăr pudră, margarina și praful de copt. Faceți o cocă pe care o împărțiți în 3 părți egale și pe care o întindeți. Amestecați nuca măcinată (sau tăiată) cu 250g zahăr pudră. Întindeți un strat subțire de gem pe prima foaie și puneți jumătate din umplutura de nucă. La fel procedați și cu a doua foaie. Puneți și a treia foaie, lăsați puțin să se odihnească și înțepați-o. Se coace la foc mediu, aproximativ 40 de min. Amestecați bine 4 linguri de zahăr cu ciocolata rasă. Puneți pe foc și adăugați 5 linguri de apă. Amestecați la foc mic, până când zahărul s-a topit. Când prăjitura e coaptă turnați această glazură cât e caldă. Lăsați-o să se întărească.



PRĂJITURĂ BOIEREASCĂ

Autoarea rețetei: ANDREEA-ALINA BOTEANU din Pitești



Ingrediente

Pentru blat: 8 ouă, 8 linguri zahăr, 8 linguri făină, un praf de copt, coaja rasă de la o lămâie.

Pentru crema galbenă: 250g margarină Unirea pentru Creme, 6 gălbenușuri, 190g zahăr pudră, coaja rasă de la o lămâie.

Crema cu zahăr ars: cele șase albușuri rămase de la crema galbenă, 15 linguri de zahăr, un praf de sare.

Timp preparare: 150 min

Dificultate: 🍪🍪🍪

Mod de preparare

Blatul: Bateți albușurile spumă cu un praf de sare. Separat, amestecați foarte bine cu mixerul zahărul cu gălbenușurile, iar compoziția obținută adăugați-o peste albușuri. La final adăugați făina, praful de copt și coaja rasă de la o lămâie. Puneți compoziția obținută într-o tavă unsă cu ulei sau margarină și introduceți-o, la foc mic, în cuptorul încins. Blatul este gata în aproximativ 30 de minute.

Tăiați nuca în bucăți mici, pe care le introduceți pentru câteva minute în cuptor pentru a se rumeni și a deveni crocante.

Crema galbenă: Amestecați ingredientele (cu excepția margarinei și a 40g de zahăr pudră) bine cu mixerul într-un vas pe care apoi îl introduceți într-altul mai mare, cu apă clocotită (bain marie). Amestecați în permanență până obțineți o cremă groasă ca o smântână. Lăsați compoziția obținută să se răcească.

Separat, frecați foarte bine margarina cu cele 40g de zahăr pudră, după care adăugați rând pe rând câte o linguriță

din crema rece și amestecați permanent, până obțineți o compoziție omogenă. Crema cu zahăr ars: Bateți albușurile spumă, apoi adăugați 7 linguri de zahăr și amestecați cu mixerul sau telul până când compoziția se îngroașă. Separat ardeți 8 linguri de zahăr pe care le adăugați imediat peste albușurile spumă, bătând în permanență până ce zahărul ars se încorporează.

Ornatul: Peste blatul răcit adăugați mai întâi crema galbenă, apoi pe cea cu zahăr ars, iar deasupra presărați nucile crocante.

Micul secret al Andreei

Zahărul ars trebuie turnat imediat ce a fost luat de pe foc peste albușurile bătute spumă, în tot acest timp amestecând în compoziție pentru omogenizare.



PRĂJITURĂ CU NUCĂ ȘI NESS

Autoarea rețetei: EUGENIA CLEPCE din Alba



Ingrediente

250g margarină Unirea pentru Creme,
20g cacao, 10ml esență de rom, 30g făină,
200ml lapte, 100g nucă, 9 ouă, 10ml ulei,
500g zahăr tos, 3 pliculețe cafea solubilă,
300g alune prăjite și măcinate.

Timp preparare: 90 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Separați albușurile de gălbenușuri. Bateți albușurile spumă cu un praf de sare, adăugați 150g de zahăr și continuați până la topirea lui. Adăugați făina, pudra de cacao și 300g de alune prăjite și apoi măcinate. Împărțiți aluatul în 3 părți, ungeți dosul unei tăvi cu ulei și coaceți astfel 3 foi la foc mic, timp de 15 minute. Imediat după ce scoateți tava, desfaceți foaia cu un cuțit și o lăsați la răcit. Caramerlizați 200g de zahăr, adăugați 100g nucă prăjită și apoi răsturnați compoziția pe un platou bine umezit. După ce s-a răcit, zdrobiți nuca cu ajutorul unui sucitor. Puneți pe baie de abur gălbenușurile frecate cu restul de zahăr, margarina Unirea Original, laptele și cafeaua solubilă dizolvată în puțin lapte fierbinte. Amestecați până se îngroașă compoziția și apoi lăsați-o

la răcit. După ce s-a răcit adăugați nucă, umpleți foile, ungeți și ultima foaie și presărați nuca măcinată.

Micul secret al Eugeniei

Bateți albușurile foarte bine. Reușita prăjiturii depinde mult de acest lucru. Alunele pot fi înlocuite cu nucă de cocos pentru cine o preferă.



*Simplu de făcut
îndelung de savurat*



DELICATESĂ CU BISCUIȚI

Autoarea rețetei: RALUCA MARINA CHIRIAC din Buftea



Ingrediente

Pentru blat: 9 ouă, 100g zahăr tos, 100g făină, 40g cacao, un vârf de cuțit bicarbonat, 10ml ulei.

Pentru cremă: 250g margarină Unirea Original, 100g zahăr, 3 gălbenușuri, 1 pliculeț zahăr vanilat, 2 lingurițe cafea solubilă.

Pentru ornat: 100ml cafea îndulcită, 400g frișcă, ciocolată pentru ras.

Timp preparare: 50 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Frecați 6 gălbenușuri cu 100g zahăr până obțineți o cremă spumoasă, apoi adăugați 9 albușuri bătute spumă.

Adăugați 100g făină, 40g cacao, bicarbonatul stins cu oțet și la sfârșit 10ml ulei.

Crema: Frecați 100g zahăr cu 3 gălbenușuri și cu zahărul vanilat la foc mic, o lingură cafea solubilă, până se îngroașă. Lăsați să se răcească și amestecați cu margarina Unirea frecată spumă în prealabil. După ce s-a răcit blatul, turnați crema. Peste cremă așezați biscuiții trecuți prin cafea, iar deasupra puneți frișcă și ornați cu ciocolată.



SPECIALITATE DIN BISCUIȚI

Autoarea rețetei: MARIANA NEAGU din Roșiori de Vede



Ingrediente

100g margarină Unirea Original, 30g cacao, 150g ciocolată, 70ml frișcă, 250ml lapte, 200g zahăr tos, 600g biscuiți populari, 100ml rom, 200g stafide, 250g arahide prăjite, nesărate, pisate.

Timp preparare: 45 min

Dificultate:

Mod de preparare

Puneți stafidele să se înmoaie în rom. Fierbeți laptele cu zahăr și pudra de cacao și opăriți biscuiții sfărâmați. Acoperiți vasul și lăsați-l 10 minute. Separat frecați margarina, adăugați treptat compoziția de biscuiți și stafidele scurse. Obțineți o compoziție tare, din care modelați un salam de biscuiți, rulat în folie. Dați-l puțin la rece, tăvăliți-l prin arahidele pisate, după care tăiați-l. Obțineți niște rotițe pe care le glazurați cu ciocolata topită în frișcă.

Micul secret al Marianei

Pentru a obține o prăjitură fină, trebuie să mărunțiți biscuiții foarte bine, astfel încât nici să nu-ți dai seama că este preparată din biscuiți.



MUFFINS CU VANILIE ȘI FULGI DE CIOCOLATĂ

Autoarea rețetei: MARIELA-GINA GHEORGHIȚA din Iași



Ingrediente

100g margarină Unirea Original, 30g ciocolată, 250g făină, 200ml lapte, 2 ouă, 1/2 pachet praf de copt, 150g zahăr tos, 3 pliculețe zahăr vanilat, esență de vanilie.

Timp preparare: 40 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Mai întâi încingeți cuptorul la 180°C. Frecați spumă margarina Unirea cu 75g zahăr, apoi adăugați treptat gălbenușurile și adăugați celelalte ingrediente (esență de vanilie, zahărul vanilat, laptele). Albușurile se spumează cu 75g zahăr. După ce topiți bine zahărul, adăugați făina și praful de copt. Omogenizați bine apoi adăugați compoziția de albușuri bătute. Veți obține un amestec ușor vâscoasă pe care îl turnați cu ajutorul unei linguri în forme speciale pentru briose. Deasupra presărați ciocolată amăruie rasă sau fulgi. Coaceți-le 15-20 min până se rumenesc. Lăsați-le să se răcească în forme, apoi scoateți-le și opțional, le puteți pudra cu zahăr vanilat. Sunt ideale alături de o cafea aromată sau un ceai fierbinte. S-aveți poftă!

Micul secret al Marielei

Multă, multă dragoste!



BROWNIES

Autoarea rețetei: DORINA RUSU din Galați



Ingrediente

375g margarină Unirea Original, 375g ciocolată, esență de rom și vanilie, 250g făină, 50ml lapte, 300g nucă, 6 ouă, 400g zahăr tos, 1 linguriță sare.

Timp preparare: 30 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Preîncălziți cuptorul la 180°C. Îveliți cu o foaie de pergament sau de copt vasul (atât baza cât și marginile). Topiți margarina într-un vas încăpător. După ce s-a topit un pic adăugați și ciocolata și amestecați până se omogenizează. Într-un alt vas bateți ouăle cu zahărul, laptele și esența de vanilie. Separat amestecați făina cu sarea. Când compoziția de ciocolată s-a topit, lăsați-o să se răcească un pic, apoi amestecați-o cu ouăle, zahărul, nucile tocate și făina. Turnați această compoziția în tava de copt. Coaceți aluatul aproximativ 25 minute. Când este gata, partea de la suprafață trebuie să aibă o crustă uscată dar înăuntru trebuie să fie pufoasă și un pic lipicioasă. Verificați tot timpul, deoarece diferența dintre brownies un pic lipicioase și cele uscate este doar

de câteva minute. Țineți minte că ele vor continua să se coacă și după ce sunt scoase din cuptor și încep să se răcească. Din cantitatea de ingrediente menționată vor ieși aproximativ 48 bucăți. Poftă bună!

Micul secret al Dorinei

Adăugarea margarinei topite cu ciocolata îi va da prăjiturii o consistență perfectă și un gust delicios.



TRANDAFIRAȘI CU MIGDALE

Autoarea rețetei: LIANA TOMA din Timișoara



Ingrediente

200g margarină Unirea Original, 250g făină, 100g gem, 75g zahăr pudră, 1 praf de sare, 1 gălbenuș de ou, 40g fulgi de migdale.

Timp preparare: 60 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Într-un castron amestecați făina cu sarea. Răzuiți margarina solzișori și presărați-o deasupra. Adăugați zahărul pudră și frământați totul cu mixerul sau mâna, până obțineți un aluat omogen. Lăsați la rece 1 oră. Cuptorul se înfierbântă la 200°C. Pe masă presărați făină, întindeți aluatul și cu o formă decupați floricele. Amestecați gălbenușul de ou cu puțină apă, ungeți jumătate din numărul de floricele și pe deasupra presărați fulgii de migdale. Puneți toate florile pe o tavă tapetată cu hârtie de copt și dați-le la cuptor pentru 10 minute. Trandafirașii se lasă la răcit. Lipiți pe urmă câte doi cu dulceață, având grijă ca partea cu fulgi de migdale să rămână deasupra.



Micul secret al Lianeii

Pentru un gust deosebit folosiți dulceață de portocale sau dulceață de caise.



STELUȚE VANILATE

Autoarea rețetei: LILIANA FEDELEȘ din Botoșani



Ingrediente

Pentru aluat: 400g margarină Unirea Original, 700g făină, 400g smântână, 1 plic de zahăr vanilat.

Pentru ornat: zahăr pudră.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați toate ingredientele, după care frământați-le. Rezultă un aluat fin de consistență moale care va fi pus la frigider pentru câteva ore bune (chiar și pentru 24h). Folosind o parte din aluat întindeți o foaie potrivit de subțire, apoi cu formatul de steluță tăiați aluatul și puneți-l în tavă. Pentru un plus de frumusețe puteți să scoateți din mijlocul steluțelor un căpăcel. Aluatul este asemănător cu al unui foitaj. După ce steluțele s-au copt, pudrați-le cu zahăr cât sunt fierbinți. Poftă mare!

Micul secret al Lilianeii

Întindeți aluatul pe masă cu multă făină, pentru a nu se lipi de planșeta de lucru și de mâini.



FURSECURI CU NUCĂ ȘI BEZEA

Autoarea rețetei: ANIȘOARA URSAN din Cernavodă



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 3 pliculețe zahăr vanilat, esență de vanilie, 4 ouă (1 ou, 3 gălbenușuri, 2 albușuri), 250g făină, 150g amidon de porumb, 1 lingură cacao (pentru ornat), 175g zahăr tos, 50g nucă, un praf de sare, gem pentru umplut.

Timp preparare: 40 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați margarina Unirea, ținută la temperatura camerei, cu zahărul turnat treptat, esența de vanilie, oul și gălbenușurile (adăugate unul câte unul), făina amestecată cu amidonul și mixați la putere maximă, până la o omogenizare perfectă.

Împărțiți aluatul obținut în două jumătăți: una rămâne albă, cealaltă parte amestecați-o cu o lingură de cacao, apoi pe fiecare o veți băga în câte o pungă de celofan și le veți pune la rece, 30 de minute. Din aluatul alb, întindeți o foaie, groasă de câțiva mm din care decupați 20 de fursecuri rotunde, cu diametrul de 4-5 cm, apoi coaceți-le în tava neunsă, cca. 10 minute.

Întindeți tot aluatul cu cacao și decupați din el 20 de fursecuri, cu aceeași formă, dar la care scoateți mijlocul cu o formă

mai micuță. Bateți albușurile cu un praf de sare, apoi cu zahărul. Mărunțiți miezul de nucă. Ungeți fiecare fursec cu bezeaua obținută apoi presărați deasupra miez de nucă. Puneți-le la copt cca. 10 minute.

Lipiți fursecurile între ele, unul alb cu unul cu cacao și bezea, ungându-le cu câte o linguriță de gem, după preferință. Sunt delicioase și foarte, foarte fragede.

Micul secret al Anișoarei

Cu cât margarina Unirea Original din aluat este mai tare cu atât fursecurile vor ieși mai fragede.



IȘLER CU CREMĂ DE LAPTE

Autoarea rețetei: FELICIA DUMITRU din București



Ingrediente

Pentru fursecuri: 200g margarină Unirea Original, 100g zahăr pudră, 280g făină, 100g nuci zdrobite sau măcinate, 1 linguriță de scorțișoară.

Pentru crema de lapte: 125g margarină Unirea pentru Creme la temperatura camerei, 1/2 litru lapte, 50g amidon, 2 linguri zahăr, 50g ciocolată albă, 75g zahăr pudră.

Pentru glazură: 200g ciocolată topită.

Timp preparare: 90 min

Dificultate: 

Mod de preparare

Fursecuri: Puneți toate ingredientele într-un castron și frământați până se leagă compoziția. Puneți aluatul în folie și băgați-l la frigider cca. 10 min după care întindeți o foaie de 3 mm grosime. Tăiați discurile de işler cu o formă rotundă. Așezați-le în tavă pe hârtia de copt și le coaceți-le la foc moderat în cuptorul preîncălzit, 5-10 min. Scoateți-le din cuptor când sunt coapte dar nu arse. Scoateți-le din tavă, lăsați-le să se răcească.

Crema: Amestecați cele 4 linguri de zahăr, amidonul și adăugați-le încet, în ploaie, peste lapte (150ml) ca să nu facă cocloașe.

Restul de lapte turnați-l într-o cratiță, adăugați ciocolata albă, ruptă în bucățele și încălziți-o la foc mic până dă în clocot. Reduceți focul și puneți amidonul,

amestecând mereu până se îngroașă. Lăsați la răcit.

Mixați margarina cu zahărul pudră și adăugați crema de lapte

Asamblare: Lipiți fursecurile cu dulceață acrișoară, sau cremă. A două zi îmbrăcați-le în ciocolată. Ciocolata o topiți la bain marie, dacă este prea groasă adăugați puțin ulei. Astfel glazura va fi și mai lucioasă.

Micul secret al Feliciei

Ciocolata nu se toarnă peste fursecuri, ci fursecurile se scufundă în ciocolata topită.



BISCUIȚI OLANDEZI

Autoarea rețetei: IOANA PINTEA din Zalău



Ingrediente

200g margarină Unirea Original, 20g ciocolată, esență de vanilie, 500g făină, 2 ouă, 1 pachet praf de copt, 250g zahăr tos, 2 linguri cacao.

Timp preparare: 30 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Amestecați făina cu margarina Unirea. Apoi adăugați zahărul amestecat cu ouăle și esența de vanilie. Împărțiți aluatul în două. O parte amestecați-l cu cacao. Întindeți două foi. Pe cea cu cacao întindeți-o peste foaia galbenă și rulați. Lăsați la frigider 6 ore. Tăiați felii subțiri și puneți-le la copt, la foc potrivit.

Micul secret al Ioanei

Aroma de vanilie îi dă un gust aparte.



OCHIȘELE

Autoarea rețetei: LILIANA FEDELEȘ din Botoșani



Ingrediente

250g margarină Unirea Original, 380g făină, 4 ouă, 50g zahăr pudră, 2-3 linguri zahăr tos, 200g nucă măcinată, gem de caise sau de prune (acrișor), esență de rom.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Faceți o cocă bine frământată din 250g margarină Unirea, 50g zahăr pudră, 4 gălbenușuri (2 crude și 2 fierte date prin sită), 380g făină, esență de rom.

Întindeți o foaie ca de colțunași, chiar mai subțire, și tăiați-o cu forma dorită (rotundă, steluță). La jumătate din ele scoateți din mijloc un căpăcel. Pe acestea treceți-le prin albușul bătut, apoi prin nuca măcinată și amestecată cu zahăr tos. Ulterior puneți-le în tavă la copt pentru aproximativ 15 minute. Lăsați-le până se rumenesc foarte ușor pe margini. Lipiți câte două cu gem acrișor: una întreagă și una cu mijloc decupat.

Micul secret al Lilianeii

La aluaturile pentru fursecuri folosiți zahăr pudră deoarece conferă o consistență mai bună.



REVANI

Autorul rețetei: PETRICĂ POSTOLACHE din Galați



Ingrediente

Pentru blat: 200g margarină Unirea Original, 500g iaurt, 500g griș, 200g zahăr pudră, 4 ouă, 1 plic praf copt.

Pentru sirop: 200ml apă, 100g zahăr tos, 2 lămâi.

Pentru decor: 100g fulgi de cocos.

Timp preparare: 60 min

Dificultate:  

Mod de preparare

Blatul: Mixați margarina Unirea, lăsată în prealabil să se înmoaie la temperatura camerei, apoi adăugați zahărul pudră și continuați să mixați până devine spumoasă. Puneți ouăle rând pe rând, apoi iaurtul și amestecați bine compoziția. Adăugați grișul și praful de copt și încorporați. Turnați compoziția în tava tapetată cu hârtie de copt sau unsă cu margarină Unirea. Dați la cuptor până se rumenește puțin deasupra. Siropul: Puneți la fiert apa, zahărul și zeama de la cele două lămâi și apoi turnați-l în tavă peste prăjitura încă fierbinte. După ce ați turnat siropul, presărați fulgii de cocos și lăsați prăjitura să se răcească.

Micul secret al lui Petrică

Fiți generoși cu siropul! Nu vă speriați, inițial o să vă pară că este prea mult sirop și că este prea acră. Nu e deloc așa deoarece grișul din prăjitură absoarbe foarte mult sirop.



DESERT ZEBRA

Autorul rețetei: EUGEN CARAMAN din Mihai Bravu



Ingrediente

100g margarină Unirea Original, 1 linguriță bicarbonat de sodiu, 5 linguri cacao, esențe de vanilie și rom, 300g făină, 250ml lapte, 4 ouă, 1 pachet praf de copt, 4 linguri ulei, 200g zahăr pudră, 1 pliculeț zahăr vanilat

Timp preparare: 30 min

Dificultate:

Mod de preparare

Bateți albușurile spumă, apoi frecați margarina cu zahărul, adăugați pe rând gălbenușurile și amestecați până compoziția devine omogenă. Adăugați esența de vanilie sau rom și laptele.

Turnați peste compoziție albușurile bătute spumă, amestecați bine și la sfârșit adăugați făina în ploaie.

Împărțiți compoziția în două, astfel: una rămâne albă și în cealaltă puneți cacao. Puneți în tavă compoziția albă, apoi pe cea neagră și faceți desen zig zag cu coada unei furculițe. Se coace la cuptor pentru 30-40 minute.

Micul secret al lui Eugen

Pentru a verifica dacă s-a copt, înțepați-o cu o scobitoare, iar dacă scobitoarea rămâne curată înseamnă că e gata.



SECRETE PENTRU UN DESERT PERFECT



- Farfuriile de desert se aduc după ce masa a fost debarasată și curățată de resturi.
- Desertul se aduce la masă fie montat pe platouri, fie direct pe farfurii.
- Pentru servirea desertului se folosesc următoarele tacâmuri: cuțitul și furculița pentru desert, pentru pepene, linguriță pentru prăjituri și înghețată. Toate aceste tacâmuri trebuie să aibă dimensiuni mai mici decât cele pentru mâncare.
- Tacâmurile pentru desert stau în partea de sus a farfuriei, în sens invers unul față de celălalt.
- De obicei, tartele cu fructe se mănâncă cu furculița. Dacă vi se servește tartă împreună cu o furculiță și o linguriță de desert, folosiți furculița pentru a ține tarta, și lingurița pentru a o tăia și a duce bucățile la gură.
- Dacă vi se servește o prăjitură cu cremă și foitaj (cum ar fi mille feuilles sau cremșnit), este recomandabil să folosiți furculița, nu mâna, ca să împiedicați crema să curgă.
- Fructele proaspete sunt prezentate întotdeauna cu un cuțit lângă.
- Căpșunile se mănâncă cu mâna, sau cu lingurița dacă sunt servite cu frișcă.
- Se mănâncă cu mâna: biscuiții, fursecurile, strugurii, caisele, cireșele, etc
- Dulceața și mierea se servesc din vas cu o lingură specială, se pun pe o farfurioară, apoi se întind pe pâine.
- În timpul servirii desertului, tacâmurile nu se pun înapoi pe masă sau pe șervețel, ci se vor așeza în partea dreaptă a farfuriei.
- Foarte important este modul de decorare a prăjiturilor sau a farfuriilor pe care se aduc acestea. Decorul se realizează cu ajutorul a câtorva picături de sirop, feliuțe de fructe sau frunze de mentă.
- Desertul este însoțit, de obicei, de vinuri dulci și parfumate.
- Nu se servesc vinuri la deserturile din ciocolată.
- La cafea se servesc lichioruri sau coniac.
- Singura băutură care se admite să se servească de la aperitiv până la desert este șampania.



INDEX ALFABETIC

A

- 136 Amandine
- 64 Ascotă

B

- 184 Baclava dobrogeană
- 182 Batoane de ciocolată cu nucă
- 216 Biscuiți olandezi
- 142 Bouche de Noel
- 206 Brownies
- 102 Budapesta
- 20 Burek cu brânză dulce

C

- 02 Caramel cu nucă
- 92 Chec cu cacao
- 60 Chec rece cu biscuiți și ciocolată
- 12 Cheesecake cu stafide și lămâie
- 86 Ciocolată de casă
- 110 Cocosana
- 34 Colțunașe foitaș cu umplutură de dovleac
- 146 Coroniță cu mac
- 24 Coșulețe dulci
- 154 Cozonac delicios
- 18 Cuburi cu brânză
- 116 Cuburi cu nucă de cocos

D

- 200 Delicatesă cu biscuiți
- 222 Desert Zebra

F

- 94 Figaro
- 212 Fursecuri cu nucă și bezea

I

- 40 Inimioare dulci-acrișoare
- 214 Ișler cu cremă de lapte
- 96 Ispită dulce

J

- 192 Jerbou

M

- 188 Mazurca neagră
- 160 Meringata
- 166 Mini tarte de sărbătoare
- 204 Muffins cu vanilie și fulgi de ciocolată

N

- 14 Negresă cu brânză și cocos
- 124 Noapte venețiană

O

- 218 Ochipele

P

- 144 Pandișpan de sărbătoare
- 08 Plăcintă cu brânză
- 26 Plăcintă cu mere și scorțișoară
- 44 Plăcintă fragedă cu mere
- 104 Prăjitură bicoloră
- 186 Prăjitură bogată
- 194 Prăjitură boierească
- 70 Prăjitură caramel
- 76 Prăjitură caramelizată
- 88 Prăjitură Carmen
- 58 Prăjitură cu ciocolată
- 56 Prăjitură cu ciocolată și cafea
- 178 Prăjitură cu ciocolată și nucă
- 112 Prăjitură cu cremă albă și finetti
- 190 Prăjitură cu cremă de lămâie
- 106 Prăjitură cu foi "Unirea"
- 114 Prăjitură cu foi și cremă de griș
- 100 Prăjitură cu gem de caise și bezea
- 90 Prăjitură cu gem și bezea
- 122 Prăjitură cu mac și nucă de cocos
- 54 Prăjitură cu mentă și ciocolată
- 52 Prăjitură cu morcov și ciocolată
- 68 Prăjitură cu nucă caramelizată
- 196 Prăjitură cu nucă și ness
- 130 Prăjitura de post cu ness
- 176 Prăjitură Doina
- 162 Prăjitură fantezie

- 32 Prăjitură fină cu cocos și portocală
- 180 Prăjitură glazurată cu nuci
- 84 Prăjitură Marius
- 120 Prăjitură Mihaela
- 126 Prăjitura pentru diabetici
- 42 Prăjitură turnată cu mere
- 30 Prăjitură Tutti Frutti
- 98 Pufișor
- 118 Pufulică

R

- 220 Revani
- 138 Royal Chocolate Cheesecake
- 74 Ruladă cu cremă caramel

S

- 80 Salam de biscuiți
- 202 Specialitate din biscuiți
- 16 Spic cu brânză
- 28 Splendoare cu kiwi, portocale și alte surprize
- 150 Stele de iarnă din turtă dulce
- 210 Steluțe vanilate

T

- 128 Tartă cu cremă de vanilie
- 82 Tartă cu dulceață de vișine și nucă
- 170 Tort alb
- 172 Tort crocant
- 168 Tort cu ciocolată și ness
- 38 Tort cu cremă de portocale
- 158 Tort cu fluturași
- 62 Tort cu nucă și ciocolată
- 134 Tort de ciocolată
- 46 Tort de ciocolată cu blat de caise
- 36 Tort de mere
- 148 Tort de sărbătoare
- 156 Tort Inimioară
- 140 Tort Paradis de portocale
- 152 Tort Ruxandra
- 164 Tort șah
- 10 Tort ușor cu cremă de brânză
- 208 Trandafirași cu migdale
- 50 Trufe cu ciocolată