

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Mărti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Mărti, 13 Iulie 2021 13:23

---



Ce faci daca bomboanele, biscuitii, ciocolata sau inghetata nu corespund poftelor tale in ceea ce priveste deserturile? Si mai ales, ce faci daca iti doresti neaparat sa mananci un desert special, apetisant, gustos si... gatit?

Simplu: te apuci de pregatit desertul pe care iti doresti sa il mananci! Fie ca este vorba de gogosi pufoase, mini tarte sau un simplu chec cu cacao si nuca, toate acestea pot fi deserturile ideale, care sa satisfaca cele mai sofisticate gusturi.

Astazi mi-am propus sa vin in ajutorul tau, prezindu-ti cele 3 deserturi mentionate, pe care le poti face cu usurinta acasa. Vei vedea ca nu trebuie sa fii patiser sau cofetar pentru a realiza aceste deserturi. Ai nevoie de ingredientele potrivite si, bineinteles, rabdare si mult drag de a le pregati.

## 1. Gogosi pufoase

Intotdeauna am asociat gogosile cu unul dintre cele mai bune deserturi ale copilariei. Pufoase, asa cum le facea bunica, gogosile au devenit in timp un desert ideal pentru orice moment al zilei.

Nici in zilele noastre, cu toate ingredientele „pretentioase” si fel de fel de deserturi, gogosile nu pot fi egalate.

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Marti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Marti, 13 Iulie 2021 13:23

---

Pot exista mai multe feluri de gogosi: cu drojdie sau fara, de post, cu arome sau fara, cu umplutura sau goale. Indiferent de felul lor, toate au in comun acelasi procedeu de preparare si coacerea in baie de ulei.

In cele ce urmeaza iti voi prezenta o [reteta de gogosi pufoase](#) , pe care cu siguranta o vei folosi mereu.

Ai nevoie de:

- 1 kg faina
- 500 ml lapte sau iaurt
- 100 g zahar
- 3 oua
- 2 -3 linguri de unt
- 1 pliculet de drojdie uscata
- sare
- coaja de la o lamaie

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Marti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Marti, 13 Iulie 2021 13:23

---

- optional, esenta de vanilie

- zahar pudra pentru decor

#### **Mod de preparare:**

Reteta clasica a gogosilor, cea facuta pe vremuri, implica un procedeu in plus, pe care putine gospodine il mai fac astazi. Este vorba de cernutul fainii, pentru a elimina orice impuritate. Apoi o asezi intr-un bol incapator, ii faci o gaura in mijloc si pui acolo laptele, ouale, vanilia si drojdia.

Urmeaza sa incepi sa framanti aluatul, adaugand treptat untul. Este posibil ca pe masura ce il framanti, sa mai trebuiasca sa adaugi faina. Oferă-i aluatului atata faina cata are nevoie, urmarindu-i consistenta. Va fi framantat suficient, daca se desprinde cu usurinta de pe mana si este moale, ca cel de cozonac.

Dupa ce este gata, aluatul se acopera si se lasa la dospit aproximativ o ora sau pana isi dubleaza volumul.

Dupa aceea, se intinde o foaie de aluat de circa 2 – 3 cm grosime pe masa de lucru, unsa cu ulei. Utilizand o forma de taiat sau un pahar, ii dai apoi forma dorita. Daca vrei sa pastrezi traditia gogosilor, asa cum o cunoastem cu totii, iti recomand sa le faci rotunde.

Gogosile gata formate se prajesc in ulei incins, la foc mediu. Cand sunt prajite pe ambele parti, se scot din ulei pe servetele absorbante si se pudreaza cu mult zahar.

## **2. Mini tarte vesele**

De ce „vesele”? Pentru ca doar privindu-le, te inveselesc. Iti rapesc, inevitabil, un zambet. Nu

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Mărti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Mărti, 13 Iulie 2021 13:23

---

mai adaug cata „veselie” le ofera papilelor tale gustative. Sunt viu colorate, atractive, dar si foarte aromate.

Aceste delicioase mini tarte sunt perfecte pentru sezonul cald si sunt destul de sanatoase, fiindca sunt racoritoare datorita fructelor si a cremei. Apropo, daca vrei si alte sfaturi de pe o alimentatie sanatoasa, iti recomand [blogul Diete.Club](#) .

Nu este o reteta complicata, insa necesita timp, pentru ca trebuie sa pregatesti atat aluatul, cat si crema.

Pentru aluat ai nevoie de:

- 250 g faina

- 150 g unt

- 100 g zahar granulat

- 1 ou

- esenta de vanilie

Pentru crema ai nevoie de:

- 250 ml lapte

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Marti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Marti, 13 Iulie 2021 13:23

---

- 3 galbenusuri

- 45 g zahar

- 20 g faina

- esenta de vanilie

#### **Mod de preparare aluat:**

Untul rece, scos de la frigider, se taie in cubulete si se amesteca cu faina pana ce compozitia ajunge la o consistenta nisipoasa.

Se adauga oul si zaharul si se amesteca in continuu, pana la omogenizare.

Aluatul rezultat va fi moale si usor lipicios. Acesta se acopera cu folie alimentara si se lasa la frigider timp de 30 de minute.

Dupa cele 30 de minute, se scoate untul de la frigider, se infaineaza masa de lucru si se intinde aluatul intr-o foaie subtire.

Se decupeaza aluatul cu o forma metalica sau cu un pahar. Intr-o tava de briose cu cavitati mici, se formeaza o cupa din aluatul taiat.

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Marti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Marti, 13 Iulie 2021 13:23

---

Atentie! Pentru ca aluatul sa nu se stranga la mijloc, este necesar sa pui o greutate peste el. De exemplu: hartie de copt si boabe de fasole sau de orez.

Cuptorul se va preincinge la 180 de grade Celsius (treapta medie pentru cuptorul cu gaz). Mini tarteles se lasa la cuptor aproximativ 10 minute sau pana cand devin putin aurii pe margine.

Pana se racec cosuletele pentru mini tarte, poti incepe sa pregatesti crema.

#### **Mod de preparare a cremei pentru mini tarte:**

Se pune laptele la infierbantat, impreuna cu vanilia. Intre timp, intr-un bol se mixeaza zaharul cu galbenusurile.

Cand laptele este fierbinte, se adauga in fir subtire peste mixul de galbenusuri si se amesteca continuu cu un tel.

Urmeaza sa se incorporeze faina, amestecand bine, pentru a nu se forma cocoloase.

Compozitia obtinuta se muta in oala in care s-ainfierbantat laptele si se fierbe pana se ingroasa. Atentie! In tot acest timp, se amesteca neincetat.

Dupa ce crema este gata, se lasa la racit, la temperatura camerei. Cu ajutorul unui pos sau cu lingurita, se umplu mini tarteles. Deasupra se adauga bucati de fructe, in functie de preferinta.

### **3. Chec cu cacao si nuca**

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Marti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Marti, 13 Iulie 2021 13:23

---

Unul dintre cele mai simple deserturi, pe care il pregatesc mereu cu drag, este checul cu cacao si nuca. Reteta lui s-a pastrat din generatie in generatie in familia mea si este nelipsit de la orice eveniment care are loc in familie. Uneori nici nu asteptam un eveniment anume, ci il pregatim pur si simplu.

Checul acesta mi se pare special, pentru ca se pastreaza moale si pufos chiar si 3 – 4 zile dupa coacere. Se impaca foarte bine cu cafeluta de la micul – dejun, dar poate fi si desertul de la pranz sau cina. Si neaparat mai trebuie sa adaug ca este foarte satios, datorita texturii dense, dar si a nucilor si alunelor.

Pentru ca in timp reteta s-a pastrat intocmai, nu intentionez nici eu sa o schimb, dar am decis sa mai adaug ceva. Toamna, cand alunii din apropierea casei incep sa fie roditori, culeg cateva alune proaspete. Le decojesc si le prajesc usor, intr-o tigaie antiaderenta. Alunele, impreuna cu nucile (prajite si ele), ofera checului un gust si o aroma unice.

Pentru reteta de chec cu cacao si nuca ai nevoie de:

- 200 g faina

- 6 oua

- 150 g zahar

- 80 ml ulei

- sare

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Marti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Marti, 13 Iulie 2021 13:23

---

- 2 linguri de cacao
- 1 lingurita extract de vanilie
- nuci macinate si prajite
- alune prajite (optional)
- zahar pudra

#### **Mod de preparare:**

In doua boluri diferite trebuie sa separi ouale. Albusurile se amesteca cu sarea, iar dupa ce incep sa se transforme in spuma, se adauga treptat zaharul. Se mixeaza in continuare, pana cand spuma devine ferma, consistenta, la fel ca cea pentru beza.

In galbenusuri se adauga treptat uleiul, procedeul fiind la fel ca in cazul prepararii maionezei. Compozitia poate fi adaugata peste albusuri, doar cand observi ca si-a dublat volumul. Se incorporeaza cele doua compozitii, adaugand apoi vanilia.

Treptat, urmeaza sa adaugi faina, amestecata mai intai cu praful de copt. In timp ce adaugi faina, trebuie sa amesteci usor cu o spatula sau un tel, si nu cu mixerul.

Urmatorul pas presupune sa tapetezi cu hartie de copt o forma de chec, in care sa torni cam  $\frac{3}{4}$  din compozitie. In restul compozitiei ramase, adauga cacao. Amesteca bine, pana ce se incorporeaza, fara sa se formeze cocoloase. Apoi, toarna compozitia cu cacao peste cea din tava.

### 3 deserturi delicioase pe care le poti face acasa

Scris de Sighet Online

Marti, 13 Iulie 2021 12:55 - Ultima actualizare Marti, 13 Iulie 2021 13:23

---

Daca vrei ca si in interiorul checului sa ai urme de cacao, cu o lingurita, amesteca tot continutul din tava. In acest fel, cele doua compozitii se vor intercala. Deasupra presara nuca si/sau alunele prajite.

Checul se va coace in cuptorul preincalzit la 180 de grade Celsius, timp de aproximativ 50 de minute.

Dupa ce este copt, se scoate din tava si se presara cu zahar pudra.