

24  
de rețete

Laura Adamache

DULCIURI  
CU FRUCTE

delicioase și  
ușor de preparat

## Cuprins



1. Piersici coapte umplute cu ciocolată și amaretti 6



2. Clafoutis cu caise 8



3. Prăjitură pufoasă cu piersici 10



4. Tartă cremoasă cu mere 12



5. Găluște cu prune 14



6. Gogoși cu mere 16



7. Minipateuri cu mere și nuci 18



8. Clătite cu banane caramelizate și nuci 20



9. Plăcintă cu mere 22



10. Prăjitură sfărâmicioasă cu piersici 24



11. Ștrudel cu banane 26



12. Prăjitură cu mac și portocale 28



13. Far breton 30



14. Tartă cu prune 32



15. „Focaccia” rapidă cu kiwi 34



16. Tartă rustică cu smochine și nuci 36



17. Crumble cu fructe de pădure 38



18. Prăjitură cu nucă de cocos și cacao 40



19. Minitarte cu cremă de vanilie și fructe de pădure 42



20. Ananas copt cu caramel de portocale 44



21. Prăjitură cu pere răsturnată 46



22. Brownies coapte în portocale 48



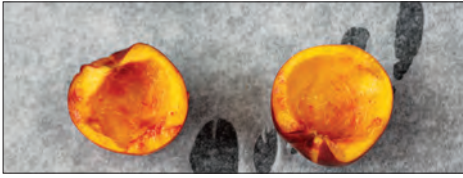
23. Tort fără coacere cu mousse de pepene galben 50



24. Panna cotta cu lapte de cocos 52

# PIERSICI COAPTE UMLUTE CU CIOCOLATĂ ȘI AMARETTI

Preparare: 30 min • Coacere: 30 min • Dificultate: redusă • Porții: 4



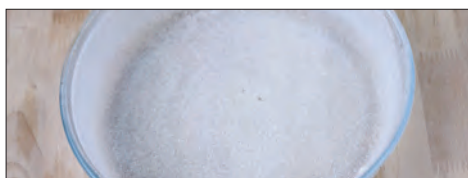
**Ingrediente:** 4 piersici mari • 100 g de biscuiți amaretti • 50 g zahăr vanilat • 2 gălbenușuri  
• 3 linguri de lapte • 15 g cacao • 1 vârf de cuțit de sare

Spălăm piersicile, le tăiem pe jumătate și scoatem sâmburii. Cu o linguriță extragem cam jumătate din pulpă și o punem într-o farfurie. Amestecăm gălbenușurile și zahărul și mixăm până când își dublează volumul și se deschid la culoare. Adăugăm biscuiții amaretti măcinați mărunt, cacaoa, laptele, un vârf de cuțit de sare și amestecăm până la omogenizare. Dacă este prea groasă compoziția, mai punem 1-2 lingurițe de pulpă de piersică și mixăm din nou. Umplem jumătățile de piersică cu compoziția obținută și le așezăm în tava de cuptor tapetată cu hârtie de copt. Le coacem în cuptorul preîncălzit la 180 °C, aproximativ 30 de minute. Pot fi servite călduțe sau reci.



## CLAFOUTIS CU CAISE

**Preparare:** 20 min • **Coacere:** 35 min • **Dificultate:** redusă • **Porții:** 1 prăjitură rotundă, cu diametrul de 26 de centimetri



**Ingrediente:** 8 caise • 200 ml lapte • 3 ouă medii • 100 g zahăr tos vanilat • 90 g făină • 5 g unt + zahăr tos (pentru tapetat forma)

Tapetăm o formă rotundă de yena cu unt și zahăr. Tăiem caisele (spălate și uscate) în jumătăți și scoatem sâmburii. Într-un vas adânc, mixăm ouăle întregi, zahărul, făina și laptele până la omogenizare – nu mai mult. Turnăm amestecul în forma tapetată, iar pe deasupra așezăm jumătățile de caisă, cu partea tăiată în jos. Coacem desertul circa 35 de minute în cuptorul preîncălzit la 180 °C. Când s-a rumenit uniform, scoatem prăjitura din cuptor și o lăsăm să se răcească până atinge temperatura camerei, după care presărăm zahăr pudră vanilat. Clafoutisul este delicios ușor cald și rece.

**Sfat:** Putem înlocui caisele cu cireșe, vișine, jumătăți de prună sau chiar cu fructe de pădure.





## PRĂJITURĂ PUFOASĂ CU PIERSICI

**Preparare:** 20 min • **Coacere:** 30 min • **Dificultate:** redusă • **Porții:** 1 prăjitură de 22 × 24 centimetri



**Ingrediente:** 6 ouă medii • 225 g zahăr • 275 g făină • 30 g zahăr pudră vanilat • 5 linguri de lapte fierbinte • 300 g piersici • 1 vârf de cuțit de sare • zahăr pudră vanilat (pentru decorat)

Pentru început, separăm albușurile de gălbenușuri. Mixăm gălbenușurile cu zahărul până își triplează volumul și se deschid la culoare. Adăugăm, pe rând, 5 linguri de lapte fierbinte și amestecăm după fiecare lingură adăugată, apoi punem făina și mixăm până la omogenizare. La sfârșit, adăugăm în două tranșe albușurile mixate cu zahărul pudră și un vârf de cuțit de sare, amestecând cu grijă de jos în sus. Punem aluatul în tavă, iar pe deasupra așezăm piersicile tăiate în cubulețe sau în felii subțiri. Coacem prăjitura în cuptorul preîncălzit la 180 °C, 25-30 de minute sau până când se rumenește uniform și se desprinde singură de pe marginile formei. O lăsăm să se răcească în tavă, apoi o presărăm cu zahăr pudră vanilat și o tăiem în cuburi.

**Sfat:** Această prăjitură se poate încerca și cu alte tipuri de fructe: caise, căpșune, prune, zmeură, afine, mure etc.