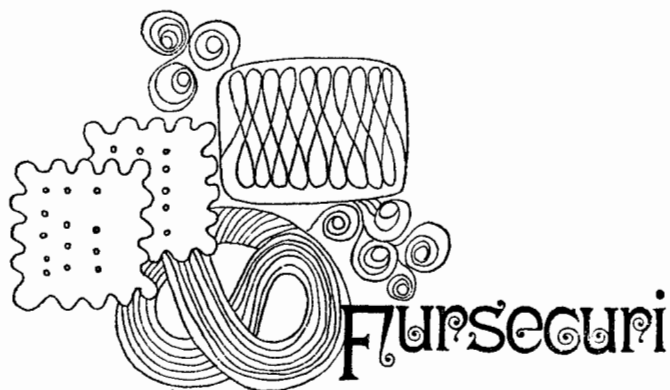




În grupa fursecurilor intră toate prăjiturile mărunte și în general uscate, care se conservă mai mult timp. Cele mai multe se prepară în total sau în parte din aluat fraged, „nisipos” cum i se mai spune. În acest aluat untul, oul, făina, zahărul care stau la baza lui, vor intra în diferite proporții, uneori combinate și cu alte adaosuri, după cum se va vedea în rețetele următoare. Proporția de bază este: 300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, un vîrf de cuțit sare fină, un pachet zahăr vanilat. Din acest aluat se pot face tot felul de fursecuri: rondelile, covrigei, cununițe, cornulețe etc. simple sau combinate cu gemuri, nuci, cacao, bezele, glazuri etc. Practica și spiritul inventiv al gospodinilor, au creat zeci de rețete, combinînd în diferite proporții aceste elemente de bază și alte adaosuri în plus, pentru a da produse noi și variate, cu gusturi și forme diferite. Aluaturile nisipoase realizate din elementele de bază indicate anterior, sînt fragede, fără a fi nevoie de alte adaosuri ca: praf de copt, bicarbonat, amoniac alimentar sau drojdie, care să le frăgezescă. Cînd se adaugă în compoziția lor smîntînă mai multă sau lapte, este nevoie de aceste adaosuri, altfel devin cleioase la copt. Modul de preparare cel mai corect este să se frece untul spumă sau oricare altă grăsimă cu zahărul, într-un căzanel, cu lingura 2-3 minute. Se pun toate celelalte adaosuri și numai la urmă făina. În felul acesta se va obține o compoziție omogenă, care nu trebuie frămîntată prea mult. Frămîntatul prelungit face să se taie aluatul nisipos, adică se separă grăsimă din el. Cînd se pune praful de copt, bicarbonat sau amoniac se adaugă o dată cu făina (amestecat cu ea). Dacă în compoziție există o substanță acră ca smîntînă, zeamă de lămîie, cînd se adaugă praful de copt se va produce o reacție de eferescență (fierbere),

se degajă bioxid de carbon, care împarte aluatul în particule mici și îl face să devină fraged. Acest fenomen este foarte important pentru aluaturile care trebuie să crească mult la copt, cum sînt checurile. Trebuie date la copt repede, ca să le prindă căldura pînă nu trece această reacție, altfel nu vor mai crește. La aluaturile nisipoase care se coc în foaie subțire, nu are importanță dacă se prelungește timpul pînă la coacere. Important este ca reacția să se producă în toată masa aluatului; gazele care se degajă (bioxidul de carbon) îl desfac în particule mici și astfel aluatul devine sfărîmicios, fraged. Aluatul nisipos se lasă la frigider $\frac{1}{2}$ oră înainte de a se întinde, să se întărească bine grăsimă și să nu necesite multă făină cînd se prelucrează. Foaia întinsă se taie odată cu formele trecute prin făină, să nu se lipească aluatul de ele. Figurile tăiate se ridică cu vîrful unui cuțit lat, trecut prin făină ca să nu se deformeze și așa se pun în tavă. Dacă figurile trebuie unse cu glazură sau albuș și presărate cu nuci, această operație se face cît sînt pe masă, ca să se poată aduna nucile care cad alături; dacă se face în tavă nu se mai pot aduna și se ard la copt. Aluatul se ridică dintre formele tăiate, apoi se presară cu nuci. Aluatul adunat se întinde din nou în foaie și se prelucrează la fel.

Cornulețe vanilate

300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 2 gălbenușuri, un vîrf de cuțit sare fină. Pentru pudrat 2 linguri zahăr pudră, 1 plic zahăr vanilat.

Se pune într-un castron untul moale, zahărul pudră, sarea și se freacă 2—3 minute cu lingura de lemn. Se pun gălbenușurile pe rînd, amestecînd după fiecare, iar la urmă făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece $\frac{1}{2}$ oră, să se întărească untul, ca să nu fie nevoie de multă făină cînd se lucrează. Se ia din compoziție cîte o bucată cît un ou de găină. Se sucește un sul de grosimea degetului mic, care se taie în bucăți egale de 2 cm. Fiecare bucătică se sucește sub palmă pe masă cu capetele mai subțiri și mijlocul mai gros. Se așază în tava neunsă și se dă forma de cornuleț. Se dau la cuptor la foc mai moale circa 15 minute, ca să rămînă culoarea deschisă. Cînd sînt coapte, se scot cu grijă din tavă, deoarece sînt foarte fragede. Se trec prin zahărul vanilat, reci sau calde. Cînd sînt calde, se lipește mai mult zahăr de ele.

Cornulețe cu nucă vanilate

I. 125 g unt, 125 g zahăr, 1 gălbenuș, 1 ou întreg, 125 g făină, 125 g nuci măcinate, 1 lingură rom, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat: 2 linguri zahăr pudră și 1 plic zahăr vanilat.

Se pune untul într-un castron se freacă cu zahărul 2 minute, se adaugă gălbenușul și oul întreg pe rînd, amestecînd după fiecare, apoi romul,

sarea și la urmă, făina amestecată cu nucile măcinate. Se amestecă bine, dar nu se frământă. Se dă la rece 1/2 oră. În continuare se procedează ca în rețeta precedentă.

II. 250 g făină, 200 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat cornulețele: 2 linguri zahăr pudră, vanilat. Se procedează ca în rețeta precedentă.

III. 300 g făină, 200 g margarină, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, 1 ou întreg, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat: zahăr și zahăr vanilat.

IV. 300 g făină, 200 g unt, 140 g zahăr, 140 g nuci măcinate, 1 ou întreg, 2 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat: zahăr și zahăr vanilat. Toate se lucrează după același procedeu.

Cununițe cu nucă

I. 150 g unt, 3 linguri zahăr pudră (75 g), 3 gălbenușuri, 250 g făină, coajă rasă de lămîie, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare fină, 2 linguri nuci tocate cu cuțitul, 3 albușuri pentru uns, marmeladă de caise.

Untul pus în căzanel se freacă spumă cu zahărul 2 minute, se adaugă gălbenușurile unul câte unul, amestecînd după fiecare, coaja de lămîie, un vîrf de cuțit sare fină, zahărul vanilat și la urmă făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece, chiar la frigider, 1/2 oră. Se întinde apoi o foaie subțire ca muchia cuțitului pe o foaie de nailon presărată cu puțină făină sau pe masă presărată cu făină. Foaia se taie rondele cu un pahar de vin cu marginea subțire, trecut mereu prin făină să nu se lipească aluatul de el, sau cu formă rotundă de tablă pentru biscuiți. Foaia se taie în întregime, apoi se ridică cu cuțitul aluatul dintre rondele, cu grijă să nu se deformeze rondelele. La jumătate din rondele se scoate mijlocul cu un degetar trecut prin făină. Aceste rondele se ung cu o pensulă cu albușul bătut puțin cu furculița ca să se lichefieze. Se presară nuci tocate peste ele. Se pun toate rondelele în tăvi cu distanță de 1 cm între ele și se coc la foc mai moale circa 15 minute. Nu trebuie să se rumenească. Cînd sînt reci, jumătate din rondelele care au rămas întregi se ung cu marmeladă de caise iar peste marmeladă se așază rondeaua găurită. Sînt foarte decorative. Aluatul scos dintre rondele se întinde din nou și se repetă operația pînă se termină, sau se pot face alte forme de fursecuri.

II. 100 g unt, 100 g untură, 100 g smîntînă, 140 g zahăr pudră, 2 gălbenușuri, coaja și sucul de la 1/2 lămîie, 420 g făină, 1 vîrf de linguriță sare fină, coajă rasă de lămîie, vanilie, 2 albușuri pentru uns pe deasupra, 2 linguri nuci tocate pentru presărat peste rondele.

III. 250 g făină, 100 g untură, 100 g zahăr pudră, 1 ou întreg, 1 gălbenuș, coaja rasă fină și sucul de la 1/2 lămîie, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru uns rondelele un albuș și 2 linguri nuci tocate cu cuțitul, marmeladă fină de caise, măceșe, zmeură etc.

Covrigei cu lămîie

160 g făină, 50 g unt, 100 g zahăr, 50 g nuci măcinate, coaja rasă fină de la suprafața lămîiei și zeama de la 1 lămîie, 1 vîrf de cuțit sare.

Untul moale se freacă 2 minute cu zahărul într-un castron. Se adaugă coaja de lămîie rasă, 4 linguri zeamă de lămîie și sare. Se amestecă toate bine, apoi se pune făina amestecată cu nucile măcinate. Se dă la rece 1 oră. Se ia apoi din cocă cite o bucățică, se sucește pe masa presărată cu puțină făină în suluri ca macaroanele de groase. Se taie în lungime de 8-10 cm și se răsucesc în formă de opt. Se așază în tavă și se coc la foc moale, ca să rămînă albe, circa 15 minute. Se trec fierbinți prin zahăr vanilat. Au gust acrișor și cu cît stau mai mult se frăgezesc și sînt mai bune.

Globulețe cu dulceață

250 g făină, 150 g unt, 100 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, coajă de lămîie, 1 vîrf de cuțit sare fină, 50 g nuci măcinate, 3 linguri rom.

Untul se freacă 2 minute cu zahărul într-un castron, se adaugă pe rînd gălbenușurile, amestecînd bine după fiecare, romul, sarea, coaja rasă numai de la suprafața lămîiei și la urmă făina. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se lasă la rece 1 oră. Se ia apoi cite o bucată din aluat, se sucește sul de grosimea degetului mic, pe masa presărată cu puțină făină. Se taie apoi bucățile egale de 2 cm. Bucățile se sucesc ca niște bile sub palmă. Se apasă cu degetul la mijloc ca să se formeze o gropiță, se ung cu albuș. Se trec cu partea de deasupra prin nucă măcinată. Se coc la foc potrivit, fără să se rumenească. Cînd sînt coapte se pune în gropiță o boabă din dulceață de cireșe sau vișine. Sînt foarte aspectuoase. Se pot face din oricare aluat fraged.

Covrigei cu nucă

Din aluatul de mai sus se sucesc suluri de grosimea unui creion. Se taie în lungime de 5-6 cm. Se unesc la capete, se ung cu albuș pe o parte și se trec prin nuci măcinate. Se coc la foc moale ca să nu se închidă la culoare.

Piinișoare

I. 60 g unt, 2 linguri zahăr pudră, 6 gălbenușuri, 3 linguri rom, 200 g făină, 1 vîrf de cuțit sare.

Untul se freacă 2 minute cu zahărul, apoi se adaugă gălbenușurile amestecînd bine după fiecare, romul care le face foarte fragede, sarea fină și făina. Se amestecă numai cu lingura. Aluatul va fi mai moale. Se dă la frigider 1 oră. Se ia apoi cu lingurița din compoziție cam cît o măslină mijlocie și pe o foaie de material plastic presărată cu foarte puțină făină se dă forma de piinișoară și se așază în tava neunsă, cu distanțe de 2 cm între ele. Se dau cu tava la frigider 2-3 ore, apoi se ung cu ou și se dau la cuptor cu focul foarte tare, ca să plesnească deasupra ca pîinea. Sînt foarte fragede. Rezultă circa 60 buc.

II. 140 g unt, 140 g zahăr, 320 g făină, 3 gălbenușuri, 3 linguri rom, 1 vîrf de cuțit sare fină, vanilie.

Aluatul se face la fel și se formează piinișoare ca în rețeta precedentă. Vor fi fragede și mai dulci. Rezultă peste 100 buc.

Fursecuri cu vanilie

I. 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 ouă mari, 150 g făină, vanilie sau anason. Untul moale se freacă cu telul inoxidabil sau cu lingura împreună cu zahărul pudră, zahărul vanilat sau un vîrf de linguriță anason, pisat și cernut și ouăle întregi, circa 15 minute pînă devine spumoasă compoziția. Se adaugă făina și se amestecă bine. Compoziția destul de moale se pune cu vîrfurile unei lingurițe în grămăjoare mici cît aluna pe dosul unei tăvi neunse, cu distanțe de 3 cm între ele, deoarece la căldură se lătesc și se fac ca niște piinișoare fragede. Cînd se freacă compoziția numai 5 minute, apoi se pune făina, se lătesc mai mult și devin subțiri ca frunza. Se pun la distanțe de 4 cm, se coc la foc potrivit, pînă devine marginea roz. Se dezlipesc de tavă cu cuțitul cît sînt fierbinți, altfel se fărîmîțează. Cînd sînt reci sînt foarte crocante și se păstrează mult timp. Se stropesc cu ciocolată încălzită pe abur și subțiată cu puțină apă sau sirop din apă și zahăr, ca să devină fluidă ca o smîntînă subțire. Se așază toate rondelele coapte una lingă alta și se trece peste ele cu furculița înmuiată în ciocolată. Se lasă așa sau se lipesc cîte două cu cremă de tort sau marmeladă fină. Rezultă circa 150 buc.

II. 120 g făină, 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 2 albușuri, vanilie.

III. 175 g unt, 175 g zahăr, coaja și zeama de la 1/2 lămîie, 2 ouă întregi, 250 g făină, 1 vîrf de cuțit sare. Se lucrează ca în rețeta precedentă.

Baghete de nuci sau alune

1 ou întreg, 1 gălbenuș, 280 g zahăr, 280 g nuci sau alune. Pentru glazură: 1 albuș, 140 g zahăr, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie.

Oul întreg și gălbenușul se freacă cu zahărul pudră 1/4 de oră, apoi se adaugă nucile sau alunele măcinate. Se amestecă totul bine; compoziția se pune pe o foaie de material plastic presărată bine cu zahăr pudră și se întinde cu făcălețul o foaie dreptunghiulară de 1 cm grosime. Se taie în baghete de 2/4 cm cu cuțitul trecut prin zahăr sau făină. Albușul se freacă cu zahărul pudră și zeama de lămîie circa 20—30 minute pînă se face ca o smîntînă groasă. Se pune peste foaia de aluat întinsă și tăiată în baghete. Se ridică apoi fiecare baghetă cu cuțitul introdus sub ea și se așază pe dosul unei tăvi neunse, pe o foaie de hîrtie albă, cu distanțe de 2 cm între ele. Se dau la foc moale cu ușa cuptorului complet deschisă circa 30 minute. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușă spre fundul cuptorului.

Baghete din bezele

4 albușuri, 280 g zahăr tos, 1/2 lămîie, 250 g nuci, vanilie.

Albușurile se pun în căzanel smălțuit de circa 2 l și se bat spumă tare; se adaugă zahărul tos și zeama de lămîie și se bate pînă se întărește spuma din nou. Se continuă baterea pe un vas cu apă clocotită 10 minute. Se ia vasul de pe foc și se mai bate 5 minute. Se pune deoparte 1/4 din albuș, iar în restul de 3/4 se pun nucile măcinate și vanilia. Se amestecă bine, apoi compoziția se pune pe o foaie de material plastic presărată cu nuci măcinate sau cu zahăr pudră. Se întinde în formă dreptunghiulară de 1 cm grosime. Cu cuțitul trecut prin zahăr pudră sau făină se taie baghete de 2/4 cm. Se toarnă spuma rămasă peste ele și se întinde uniform cu cuțitul. Se introduce apoi cuțitul pe sub fiecare și se așază pe dosul unei tăvi tapetată cu hîrtie albă. Se coc ca în rețeta precedentă.

Spinare de căprioară

300 g făină, 200 g unt sau margarină, 200 g smîntînă, 1 ou, 60 g zahăr, 1 lingură rom, 100 g nuci, 100 g zahăr cubic, coajă de lămîie, vanilie.

Untul moale se freacă cu zahărul, se pune oul, smîntîna, un vîrf de cuțit sare, puțină coajă rasă de lămîie, vanilia, romul. Se amestecă bine apoi se adaugă făina, cu care se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece 1 oră. Se întinde apoi în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se unge bine cu un ou bătut cu furculița ca să se licheficeze albușul. Se presară cu nucile tocate bucățele și zahărul cubic zdrobit în piuliță ca să rămînă bucățele,

care la copt se caramelizează și dau gust plăcut. Se apasă cu făcălețul peste nuci și zahăr ca să se fixeze mai bine în aluat, dar să nu intre de tot. Se taie apoi cu ruleta trecută prin făină, fișii de 3/12 cm, care se așază pe dosul unei forme de tablă lungi și rotunde la bază (semicerc) ca cele pentru pastetă. Se coc la foc potrivit, puțin rumenite. Se iau fierbinți cu grijă de pe tavă; sînt foarte fragede.

Pilule de cacao

2 albușuri, 150 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămție, 150 g nuci, 1 lingură cacao, 1 lingură rom, vanilie.

Albușul se freacă cu zahărul și zeama de lămție 5 minute pînă se albește, fără să se întărească. Se adaugă apoi nucile sau alunele măcinate, cacaoa, romul, vanilia. Se ia cu vîrf de linguriță din compoziție, cam cît o alună. Se pune pe o foaie de material plastic presărată cu zahăr pudră sau nuci măcinate; se fac globulețe rotunde, care se turtesc ca niște monede. Se așază pe dosul tăvii acoperită cu hîrtie albă și se coc la foc moale cu ușa cuptorului complet deschisă, ca să se usuce. Se păstrează mai mult timp.

Fursecuri cu nuci

140 g unt, 140 g făină, 70 g zahăr pudră, 70 g nuci măcinate, 1 lingură rom, coajă de lămție, sare, 50 g ciocolată.

Se freacă untul spumă cu zahărul, se adaugă romul, un vîrf de cuțit sare, puțină coajă de lămție rasă, apoi nucile amestecate cu făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se lasă la rece să se întărească. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm grosime și se taie cu diferite forme. Se coc la foc moale ca să nu se rumenească. Coapte se așază toate unele lingă altele și se stropesc cu ciocolata înmuiată pe abur și subțiată cu puțină apă caldă ca să fie ca o smîntînă. Se trece peste ele cu furculița înmuiată în ciocolată.

Ciupercuțe albe

2 ouă întregi (120 g amîndouă), 140 g zahăr, 140 g făină, 1 plic zahăr vanilat sau 1 vîrf de cuțit anason pisat în piuliță și cernut, 1 praf de sare.

Pentru ca preparatul să reușească ouăle trebuie să cîntărească 120 g și celelalte componente să fie foarte exact cîntărite; chiar și o diferență de 10 g nu se recomandă. Ouăle întregi se sparg într-un căzanel smălțuit. Se pune zahărul, anasonul sau vanilia și un praf de sare. Se freacă circa 30 minute cu lingura sau cu telul pînă devine ca o spumă. Se adaugă apoi făina toată o dată și se amestecă bine cu lingura. Compoziția va fi puțin mai moale. Se ung 3 tăvi pe dosul lor cu margarină sau unt și se tapetează cu făină.

Compoziția se pune într-un cornet de material plastic cu șprîț la capăt de mărimea celui pentru ornat cu frișcă: poate să fie crestă sau rotund. Se pun grămăjoare cam cît o alună, adică cît iese o dată din cornet și imediat se ridică cornetul ca să se desprindă; se trece la următoarea cu distanțe de 2 cm între ele. Dacă stau se așază și se mai lătesc ca niște monede. Se distribuie toată compoziția de la început. Se pot pune și cu lingurița, dar durează mai mult și aluatul se usucă. Cînd toate sînt așezate (în jur de 100 buc.), se lasă să stea 10 ore în bucătărie pe un dulap. În acest timp se usucă deasupra și cînd se dau la cuptor se formează o glazură albă, parcă ar fi două compoziții, un aluat dedesubt și glazura deasupra. Se coc la foc potrivit. Nu se deschide cuptorul 8—10 minute. Dacă nu se respectă cantitățile, nu reușește glazura. Se pot păstra mai mult timp. Dacă tava se unge cu untdelemn preparatul miroase a rînced după un timp.

Fursecuri cu nuga

200 g făină, 140 g unt, 75 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare fină, 1 plic zahăr vanilat, nuga din 1 lingură zahăr tos și 60 g nuci măcinate. O lingură zahăr tos se caramelizează în maron deschis, se adaugă nucile măcinate, după ce se trage la o parte tigaia și se amestecă pînă se adună tot zahărul; se deșartă apoi pe o farfurie unsă cu puțin unt ca să nu se lipească. Cînd sînt reci, se dau din nou prin mașină. Untul se freacă spumă 2 minute cu zahărul pudră, se adaugă gălbenușurile pe rînd, amestecînd după fiecare, un praf de sare, zahărul vanilat, apoi făina amestecată cu nugaua. Nu se frămîntă. Se lasă la rece să se întărească bine aluatul, apoi se întinde o foaie de 1/2 cm grosime, se taie rondele cu paharul de lichior și se coc la foc moale. Se lipesc cîte două cu marmeladă de caise sau cu cremă de tort.

Non plus ultra

I. *350 g făină, 250 g unt, 3 gălbenușuri, 1 lingură zahăr pudră, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare fină. Glazura: 1 albuș, 140 g zahăr, 1 lingură zeamă de lămție, marmeladă fină de caise, măceșe etc.*

Untul se freacă spumă 2 minute cu zahărul pudră, sarea și vanilia, se adaugă gălbenușurile pe rînd și la urmă făina. Se amestecă toate fără să se frămînte, apoi se dă la rece să se întărească; se întinde în foaie de 1/2 cm grosime, se taie forme rotunde cu paharul de lichior trecut mereu prin făină să nu se lipească aluatul de el. Se coc în tavă la foc moale ca să rămînă culoarea deschisă. Albușul se freacă spumă cu zahărul pudră și zeama de lămție pînă devine ca o smîntînă groasă. Se ung apoi rondelele pînă cu lingurița cîte puțin deasupra fiecăreia. Se dau la cuptor cu ușa cup-

torului deschisă la foc foarte mic să se usuce. Glazura se poate pune și pe rondelele necoapte; se coc împreună. În acest caz glazura devine roz deschis. Când sînt reci se lipesc cîte două cu marmeladă.

II. 280 g făină, 200 g unt, 50 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Se lucrează la fel ca mai sus.

III. 350 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr pudră, 100 g smîntînă groasă, 3 gălbenușuri, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Glazura: 1 albuș, 140 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, marmeladă pentru lipit.

Turtițe cu nuci

100 g unt, 100 g făină, 50 g nuci măcinate, 50 g zahăr pudră, 1 lingură rom, 1 vîrf de cuțit sare fină, vanilie, marmeladă pentru lipit.

Untul se freacă spumă 2—3 minute cu zahărul, romul, vanilia, sare. Se adaugă apoi făina amestecată cu nucile măcinate și se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece, apoi se întinde o foaie groasă de 1/2 cm. Se taie cu paharul de lichior trecut prin făină. Se coc în tavă la foc moale. Recî, se lipesc cîte două cu marmeladă.

Curnulețe

1/4 kg untură, 100 g zahăr pudră, 1/2 lămîie, 2 ouă, 200 g smîntînă, 20 g drojdie, 1 pachetel zahăr vanilat, făină, marmeladă, 1 linguriță rasă sare fină.

Untura se freacă cu zahărul, coaja rasă numai de la suprafața lămîiei și zeama de lămîie, sarea, se adaugă drojdia care a fost frecată la o margine a castronului cu o lingură de zahăr ca să se lichefieză, apoi gălbenușurile, smîntîna și făină cît să se formeze un aluat mai vîrtos, care se frămîntă bine. Se lasă apoi la cald 1/2 oră să crească. Se întinde o foaie subțire dreptunghiulară de 1/2 cm. Se taie patrate de 5/5 cm pe care se așază marmeladă mai groasă și se rulează în formă de corn. Se pun în tavă și se lasă la cald să mai crească 1/2 oră. Se ung cu albuș cu pensula și se coc la foc potrivit. Calde se pudrează cu zahăr și zahăr vanilat.

Cornulețe fără ou

140 g făină, 100 g unt, 70 g zahăr pudră, lămîie, 50 g nuci măcinate, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru pudrat 2 linguri zahăr pudră, zahăr vanilat.

Untul se freacă cu zahărul, sarea, puțină coajă de lămîie rasă și o linguriță suc de lămîie. Se adaugă nucile cu făina și se amestecă fără să

se frămînte. Se dă la rece să se întărească. Se ia apoi cîte o bucată din compoziție, se fac suluri de grosimea degetului mic pe masa presărată cu puțină făină. Se taie bucățele de 2 cm și fiecare bucățică se sucește sub palmă ca să aibă capetele mai subțiri. Se așază în tavă în formă de corn. Se coc la foc moale, ca să rămînă de culoare deschisă. Coapte, reci sau calde, se trec prin zahăr vanilat.

Biscuiți cu amoniac

I. 3 ouă întregi, 125 g zahăr, 50 g unt, 1 vîrf de cuțit sare, 1 linguriță rasă amoniac alimentar, 1 lingură rom, coajă de lămîie rasă și 1 linguriță zeamă de lămîie, 350-400 g făină.

Untul se freacă cu zahărul, sarea, coaja și zeama de lămîie, se adaugă ouăle întregi unul cîte unul amestecînd bine după fiecare, apoi făina cu amoniacul, să se formeze un aluat mai vîrtos. Se lasă la rece 3-4 ore, se întinde în foaie de 1/2 cm grosime pe masa presărată cu făină. Se taie cu diferite forme de biscuiți trecute prin făină, casă nu se lipească aluatul de ele. Se pun în tavă cu distanțe de 3 cm între ele, deoarece cresc mult. Se coc la foc potrivit, ca să rămînă de culoare deschisă. Nu se deschide cuptorul 7-8 minute.

Aluatul se poate trece prin mașina de carne la care se pune un dispozitiv în locul cuțitului și al sitei, prin care aluatul iese ca niște batoane. Se taie pe măsură ce ies, în lungime de 4-5 cm; se așază în tavă și se coc la foc potrivit. Este de preferat să se potrivească aparatul să iasă forme subțiri ca țigara. Când sînt coapte și reci, se introduce un capăt în glazură de ciocolată imitînd țigările.

II. 100 g unt, 100 g zahăr pudră, 3 ouă întregi, 50 g smîntînă, 1 linguriță rasă amoniac alimentar, 1 vîrf de cuțit sare fină, coajă rasă de lămîie, sau vanilie, 1 lingură rom, circa 350 g făină. Se prepară la fel ca mai sus.

Bețișoare crocante

2 ouă întregi, 1 dl untdelemn, 150 g zahăr pudră, 300 g făină, 1 vîrf de cuțit sare fină, coajă de lămîie, vanilie.

Ouăle întregi se freacă cu zahărul pudră, apoi cu sarea, coaja de lămîie și vanilia. Untdelemnul se adaugă treptat ca la maioneză, apoi făina. Se amestecă bine toate, apoi se întinde o foaie cît se poate de subțire, ca foaia de tăței. Se taie cu ruleta trecută prin făină în fișii de 2/15 cm. Se coc la foc potrivit în culoare deschisă. Sînt foarte crocante și fragede. Dacă stau prea mult au gust de rînced din cauza untdelemnului.

Işlere

220 g făină, 180 g unt, 100 g nuci măcinate, 70 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuşit sare, vanilie.

Untul se freacă cu zahărul, sarea, vanilia 2 minute într-un căzanel. Se adaugă făina şi nucile măcinate, se amestecă, fără să se frămînte, apoi se dă la rece să se întărească. Se întinde o foaie de 1/2 cm grosime şi se taie rondele cu paharul de vin sau de lichior trecute prin făină să nu se lipească aluatul de ele. Se coc în tavă la foc potrivit, dar să nu se rumenească. Coapte se lipesc câte două cu o cremă de unt ca pentru tort (vezi torturi). Se rulează apoi marginile rondelilor prin nuci măcinate.

Bezele

I. 4 albuşuri, 280 g zahăr tos, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie.

Albuşurile se pun într-un căzanel smălţuit de circa 2 l. Se bat spumă tare cu telul în formă de pară, care are mai mare rezistenţă. Se adaugă zahărul tos şi zeama de lămîie şi se bate cu putere pînă se întăreşte din nou albuşul (să nu cadă de pe tel). Se continuă baterea 10 minute pe un vas cu apă clocotită, apoi se ia de pe foc şi se mai bate 5 minute. Se lasă la o parte; de acum nu mai cade spuma. Pe dosul a 2-3 tăvi unse cu margarină sau unt (nu cu untdelemn) se pune hîrtie albă. Compoziţia de bezele se pune în cornet de material plastic cu şpriţ, crestat la capăt, ca cel pentru ornat cu frişcă. Se fac grămăjoare cam cît o nucă de mari, apăsînd doar pe cornet să iasă ca o rozetă. Distanţa dintre ele trebuie să fie de circa 2 cm, deoarece mai cresc puţin la cuptor. Se dau la cuptor mai mult să se usuce, după ce s-a stins focul, însă cuptorul să fie cald; sau se face focul foarte mic, abia să pîlpie. Se coc tot timpul cu uşa cuptorului deschisă. După 1/4 de oră se întoarce tava cu partea de la uşă înspre fundul cuptorului. Nu trebuie să se rumenească. Se mai usucă şi după ce se scot din cuptor.

Bezele se pot pune şi peste rondele de aluat nisipos, după ce acestea s-au copt. Se aşază una lîngă alta în tavă şi deasupra fiecăreia se face câte o mică rozetă cu şpriţul. Se dau la cuptor după ce s-a stins focul, să se usuce. Se pot lăsa şi cîteva ore la cuptor fără foc şi cu uşa cuptorului deschisă.

II. În compoziţia de bezele se poate pune o lingură de cacao cînd se bate albuşul pe abur, sau 100 g ciocolată rasă. Se continuă la fel cum s-a arătat la început.

III. Compoziţia de bezele, cînd este gata bătută pe abur, se mai bate 5 minute la rece, apoi se adaugă 1/4 kg nuci măcinate şi o lingură de rom. În continuare se procedează ca la bezelele albe.

Bezele cu cremă

4 ouă, 1/4 kg zahăr tos, 1 lingură zeamă de lămîie. Crema: 4 gălbenuşuri, 300 g unt, 200 g zahăr, 8 linguri apă, 1 lingură nesscafea, 1 plic zahăr vanilat, 1 lingură rom. Pentru balotat 150 g nuci.

Albuşurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos şi zeama de lămîie toate o dată şi se bate pînă se întăreşte din nou albuşul. Se bate mai departe 10 minute pe un vas cu apă clocotită ca în reţeta precedentă. Se ia apoi de pe foc şi se mai bate 5 minute; se lasă la o parte. Se pregătesc 2—3 tăvi mai mari, se ung cu unt sau margarină pe dosul lor şi se tapează cu făină. Nici într-un caz nu se vor unge cu untdelemn. Pe dosul tăvilor tapetate se marchează rondele cu un pahar de lichior cu marginea subţire, la distanţe de 1 cm unele de altele. Se ia câte o linguriţă nu prea plină din compoziţie şi se pune pe locul marcat în formă rotundă şi înălţimea cam de 2 cm, terminînd la mijloc cu un mic cioc. Se dau la cuptor la foc mic 30 minute cu uşa cuptorului deschisă. După 1/4 de oră se întoarce tava cu partea de la uşă spre fundul cuptorului. Chiar dacă se fac puţin roz nu are importanţă. Se va forma la baza lor o pojghiţă fină, puţin colorată, ca o glazură, din făina şi untul sau margarina cu care a fost tapetată tava. Cînd sînt gata se pun pe o farfurie şi se lasă în bucătărie pînă se răcesc. Este bine să se împartă toată compoziţia pe tăvi imediat ce este gata şi să se coacă bezelele cînd le vine rîndul. Dacă compoziţia se face din albuşuri rămase de la alte preparate, bezelele se pot păstra în cutie de carton şi se aranjează numai cînd este nevoie şi în cantitatea de care este nevoie. Din compoziţia de mai sus vor rezulta circa 70-74 buc. Aranjarea lor cu cremă este foarte aspectuoasă. Din gălbenuşuri şi celelalte ingrediente se face o cremă de cafea (vezi cremele) sau cu oricare altă aromă exact ca pentru torturi. Nucile pentru balotat se dau prin maşină; se pot amesteca în părţi egale cu nuga de nuci dată prin maşină, ca să fie mai gustoase.

Pentru a fi mai spornice se amestecă şi cu pişcoturi pisate fin. Aranjarea: se iau 2 bezele cam de aceeaşi mărime la bază. Pe una din bezele se pune cremă pe partea cu ciocul şi peste cremă altă bezea aşezată tot cu vîrfurile spre cremă şi cu baza în afară. Se prind apoi ambele bezele între două degete în mîna stîngă şi cu dreapta se umple cu cremă tot spaţiul dintre ele, primind o formă de cilindru. Se tăvăleşte cilindrul cu partea laterală prin nuca măcinată. Au un aspect deosebit de frumos şi sînt foarte gustoase. Din cantitatea de mai sus, vor rezulta circa 35 buc cilindri cu baza de circa 4 cm diametru şi înălţimea de 4-5 cm. Uneori bezelele devin moi la bază dacă se ţin în loc mai umed şi se zdrobeşte baza cînd se aranjează cu cremă. În acest caz se vor da puţin la cuptor în tavă să se usuce şi apoi reci se aranjează cu crema. Crema dacă a fost păstrată la frigider rămasă de la alt rînd de bezele, se va lăsa să se înmoaie în bucătărie şi numai pe urmă

se aranjează cu bezelele fragile. Este mai indicat să se aranjeze imediat și apoi se pot păstra oricât la frigider pe un platou acoperit cu o foaie de nailon. Sînt delicioase cu cremă de portocale, zahăr ars.

Bezele Sarah Bernard

Bezele: 6 albușuri, 360 g zahăr, 150 g nuci, 1 linguriță zeamă de lămîie. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și zeama de lămîie bătînd în continuare ca mai sus pînă se ia de pe foc. Se adaugă nucile măcinate, și se amestecă ușor cu telul prin răsturnare ca la tort, apoi se lasă la o parte. Se pregătesc tăvile unse pe dosul lor cu unt sau margarină și se tapetează cu făină. Se marchează locul cu paharul de lichior. Se pune cîte o linguriță nu prea plină ca să se formeze ronduri pe locul marcat de circa 2 cm înălțime terminate cu un mic cioc. Se coc 30 minute cu ușa cuptorului deschisă. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușa cuptorului în spre fundul lui. Se aranjează cînd sînt reci cu orice cremă de tort ca mai sus și se tăvălesc pe margine în nucă cum s-a arătat. Vor rezulta circa 120 bezele, din care 60 cilindri. Nu este nevoie să se aranjeze toate o dată; ce rămîne se poate păstra la loc uscat într-o cutie de carton. Dacă mai rămîne cremă se păstrează la frigider într-un borcan acoperit; de asemenea nuca se păstrează la frigider în borcan acoperit pînă la o nouă întrebuințare.

Arlechin

I. 350 g făină, 200 g unt, 1 ou, 150 g smîntînă, 100 g zahăr pudră, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Marmeladă fină de una sau două feluri cu culori diferite. Glazura: 3 gălbenușuri, 75 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie. Pentru ornat 1 lingură nuci tocate cu cuțitul, 1 lingură stafide negre mici, sau 1 lingură ciocolată tăiată cu cuțitul sau rasă, 1 lingură migdale tăiate în formă de chibrit și colorate în verde și roșu, sau bombonele mici cît gămălia acului, colorate diferit.

Untul se freacă spumă cu zahărul pudră, 2 minute, se adaugă oul întreg, sarea, smîntîna, vanilia și puțină coajă de lămîie. Se amestecă toate, apoi se pune făina și se amestecă fără să se frămînte. Compoziția va fi moale. Pe dosul unei tăvi neunse, se întinde cu cuțitul ca o pastă o foaie cît se poate de subțire. Se coace la foc potrivit fără să se rumenească. Cînd este gata se trece chiar la ușa cuptorului cu un cuțit pe sub foaie, apoi se ține tava înclinată ca să alunece pe o suprafață dreaptă. Dacă nu stă drept, cînd se răcește, nu se mai poate îndrepta fără să se rupă. Se coc astfel 4—5 foi, după mărimea tăvii. Se pun unele peste altele, pe măsură ce se coc. Cînd sînt reci se suprapun cu marmeladă fină de mai multe gusturi și culori. Nu se ung cînd sînt calde, deoarece se aburesc

și se fac clcioase. Se pune prima foaie pe dosul unei tăvi, se unge, apoi cu grijă se trage altă foaie peste ea, dar să nu se rupă și tot așa pînă se termină. Foaia cea mai frumoasă și mai întreagă se pune deasupra. Pentru glazură se freacă 20 minute gălbenușurile cu zahărul, zeama de lămîie, vanilia pînă devin spumoase ca o cremă mai subțire. Se toarnă peste foaia de deasupra și se nivelează cu cuțitul. Se presară imediat peste glazură nucile și celelalte componente pentru decor, dar nu prea des, ca să se vadă și glazura. Se lasă pînă a doua zi, fără să se dea la cuptor, să se usuce. Se taie apoi în bucăți de 2/5 cm. Se păstrează mai mult timp.

II. 350 g făină, 200 g unt, 3 linguri rom, 150 g smîntînă groasă, vanilie, 1 vîrf de cuțit sare. Pentru glazură: 3 gălbenușuri, 75 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie, marmeladă pentru umplut.

III. Pentru tavă mai mare: 420 g făină, 280 g unt, 140 g zahăr pudră, 200 g smîntînă, 1 ou, 1 vîrf de cuțit sare, coajă de lămîie.

Glazura: 4 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, vanilie.

Marmeladă și pentru decor cum s-a arătat la început. Se procedează la fel.

Arlechin cu nucă

Aluatul: 200 g făină, 150 g unt, 50 g zahăr pudră, 3 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare, vanilie. Crema: 200 g nuci măcinate, 150 g zahăr, 1 dl lapte, 150 g unt, 3 linguri rom, vanilie, coajă de lămîie.

Untul se freacă cu zahărul, vanilia, sarea. Se adaugă pe rînd gălbenușurile amestecînd după fiecare, și la urmă făina. Aluatul va fi mai moale. Se împarte în 3 părți și se coc 3 foi pe dosul unei tăvi mijlocii ca în rețeta precedentă. Foile coapte se așază unele peste altele și cînd sînt reci, se suprapun cu crema de nuci. Nucile, zahărul, puțină coajă rasă de lămîie, vanilia, laptele se amestecă pe foc pînă se îngroașă. Se ia de o parte, se lasă să se răcească, apoi se adaugă untul freat spumă și romul. Se întinde peste prima foaie jumătate din cremă, apoi se pune cu grijă foaia a doua, iarăși cremă și apoi foaia a treia. Se presează ușor ca să nu se rupă foaia. Dacă crema se întinde mai greu, se încălzește puțin vasul în care se află, introducîndu-l o clipă în apă caldă și amestecînd puțin. Deasupra se glasează cu glazură de cacao sau de albuș (vezi glazuri). Se taie în bucăți de 2/5 cm.

Cremă caramel în foi „Lica”

200 g zahăr tos, 200 g nuci măcinate, 200 g unt, 200 g zahăr pudră.

4 gălbenușuri, 2 linguri rom, 1 plic zahăr vanilat.

Zahărul tos se pune într-o tigaie smălțuită pe foc. Cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă cu coada unei linguri de lemn pînă se

caramelizează tot zahărul și se formează prima spumă (nu se ține mai mult pe foc că se amărește); se trage la o parte, se pun nucile măcinate și se amestecă pînă se adună tot zahărul. Se toarnă pe o farfurie unsă cu puțin unt (să nu se lipească) și se lasă pînă se răcește și se întărește. Se trece din nou prin mașina de nuci. Untul se freacă spumă cu zahărul, pudră, se adaugă gălbenușurile, pe rînd, amestecînd bine după fiecare și romul, vanilia, apoi nugaua măcinată. Se amestecă bine. Cu această cremă se suprapun 4—5 foi „Lica”. Se taie în bastonașe de 2/4 cm. Se poate face numai cu jumătate din cantitatea de cremă. Crema se poate întrebuița și pentru torturi.

Caramel cu glucoză în foi „Lica”

500 g zahăr tos, 75 g glucoză, 50 g unt, 200 g nuci măcinate, 50 g frișcă nebătută spumă, vanilie. Foi „Lica”.

Zahărul se pune pe foc în tigaie smălțuită, dar nu direct pe flacără. (La aragaz se pune un disc de metal peste ochi). Cînd apare primul punct caramelizat, se amestecă în centrul lui cu coada unei linguri de lemn, pînă se caramelizează tot zahărul, și se formează prima spumă, adică începe să fiarbă. Se trage imediat la o parte, se pune glucoza, frișca și untul. Se amestecă toate mai la o parte pînă se topește glucoza și dă în câteva clocote. Se ia la o parte se adaugă nucile măcinate și se amestecă. Compoziția este mai moale. Se pune în strat subțire între 5—6 foi „Lica”. Foile așezate pe o tavă se presează. Se pune deasupra o planșetă sau altă tavă cu o mică greutate în ea. Se lasă 2—3 zile să se înmoaie, apoi se taie în bucăți de 2/5 cm.

Nuga în foi Lica

140 g zahăr, 140 g unt, 140 g zahăr pudră, 140 g nuci, 3 gălbenușuri, 1 lingură rom, 1 plic vanilie.

Zahărul tos se pune în tigaie smălțuită și se caramelizează ca în rețetele precedente. Cînd tot zahărul este caramelizat în maron deschis, și începe să fiarbă, adică se formează prima spumă, se trage la o parte, se adaugă zahărul pudră și untul. Se amestecă pînă se omogenizează ca o pastă, fără să mai fiarbă, numai pe marginea mașinii.

Se adaugă apoi nucile, jumătate măcinate și jumătate tăiate felii subțiri cu cuțitul. Se ia de pe foc și cînd este numai puțin caldută se pun gălbenușurile pe rînd, amestecînd după fiecare și romul. Compoziția este destul de consistentă. Se acoperă foile cu un strat de 1 cm grosime. Se presează puțin pînă a doua zi, cum s-a arătat în rețeta precedentă, apoi se taie felii de 2/3 cm sau mai mici.

Bastonașe cu rahat în foi „Lica”

1 kg rahat de diferite culori, să nu lipsească roșu și verde, 200 g unt, 1 lămție, 3 linguri apă, 1 lingură rom.

Rahatul tăiat în 4—5 bucăți se așază într-un castron smălțuit de circa 3 l împreună cu untul, zeama de la o lămție fără sîmburi (care sînt amari), puțină coajă rasă numai de la suprafața lămției (partea albă este amară) și apă pusă chiar la fundul vasului.

Se amestecă totul pe un vas cu apă clocotită, pînă se înmoaie rahatul și untul. Rahatul nu trebuie să se topească de tot.

Este bine dacă mai rămîn bucățele de mărimea unui bob de fasole care vor fi ca un decor în masa compoziției; se pune romul. Așa fierbinte se pune de 1 cm grosime între 2 foi Lica. Din această compoziție se pot umple 2 blaturi, adică se pune între 4 foi Lica. Dacă foile sînt mai mici se vor face și mai multe, iar compoziția de 1 cm grosime. Blaturile umplute se suprapun și peste toate se așază o tavă cu greutate deasupra ca să le preseze uniform, altfel foile se ridică în sus la margini și nu aderă la umplutură. Se lasă pînă a doua zi și se taie în bucăți cît dorim de mari. Se servește în loc de bomboane.

Se lasă blatul întreg și se taie numai cînd este nevoie ca să nu se usuce. Se poate păstra mai mult timp.

Alviță cu miere

5 albușuri, 400 g zahăr tos, 300 g nuci, 300 g miere, zeama de la o lămție, vanilie, foi Lica.

Nucile se pun într-o tavă, se dau câteva minute la cuptor să se prăjească puțin, fără să se rumenească, numai ca să se poată curăța coaja de pe ele. Se freacă între palme și coaja cade. Se taie apoi felii mai mari cu cuțitul. Albușurile se pun într-un căzanel smălțuit cam de 3 l. Se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și zeama de la lămție și se bate cu telul în formă de pară pînă se întărește bine albușul. Se bate în continuare pe marginea mașinii cam 10 minute. În acest timp se pune mierea să clocotească și cînd spuma este tare se deșartă peste spumă. (Atenție la miere, deoarece dă repede în foc cînd fierbe.)

Se bate cu toată forța ca să se umfle spuma și să se rupă coarda, cca 10 minute; cînd se ridică telul, spuma se rupe nu se întinde.

Se ia de pe foc și se adaugă vanilia și nuca tăiată. Se amestecă ușor cu telul.

Se pune așa caldă pe 2 foi „Lica” de format mare. Se întinde uniform cu cuțitul în grosime de circa 2 cm. Imediat se așază deasupra alte 2 foi și se presează. Se suprapun apoi blaturile, se presează cu o tavă cu greutate nu prea mari pe ea, cum s-a arătat în rețetele precedente. După 2—3

zile se poate tăia în bucăți de $\frac{2}{4}$ cm sau mai mici. Cu cât stă mai mult se usucă și se poate tăia mai bine. Se poate păstra oricât de mult în bucată și se taie numai la nevoie.

Baghete cu miere

120 g zahăr pudră, 130 g miere, 2 ouă întregi, 1 linguriță rasă praf de copt, 1 vîrf de cuțit scorțișoară, 1 linguriță suc de lămîie, 250 g făină.

Se amestecă într-un castron mierea topită dar rece, cu zahărul, zeama de lămîie, scorțișoara, ouăle întregi și la urmă se adaugă făina amestecată cu praful de copt, ca să se formeze un aluat nu prea virtos, care să se poată întinde cu cuțitul pe dosul unei tăvi unse cu puțin unt sau margarină. Se coace la foc mai moale ca să nu se caramelizeze mierea. Baghetele vor fi puțin mai rumenite, dar foarte gustoase. Se coc 4 foi pe tavă mijlocie.

Cînd sînt coapte se suprapun cu marmeladă de caise și cu cremă de zahăr ars ca pentru tort sau cu crema caramel ca pentru foi „Lica”.

După 1—2 zile se taie în baghete de $\frac{2}{5}$ cm. Foile devin foarte fragede.

Ciocolată

1 kg zahăr, $\frac{1}{2}$ kg lapte praf, 100 g cacao, 200 g unt, 2 plicuri zahăr vanilat, 2 linguri rom, 1 lingură zeamă de lămîie, 200 g nuci sau alune, 2 dl apă. Zahărul se pune în cratiță smălțuită de 3 l (care n-a fost întrebuințată pentru sosuri) cu un pahar de apă și zeamă de lămîie. Se fierbe pînă se leagă ca pentru glazură. Cînd se pune o picătură în apă rece se adună ca o miere, nu se împrăștie în apă.

Lămîia împiedică zaharisirea. Cînd siropul este legat, se trage mai la o parte, se pune untul și cînd untul este topit se adaugă laptele praf și cacaoa foarte bine cernute; se amestecă repede cu lingura ca să nu se facă cocoloașe. Cînd compoziția este omogenă se ia de pe foc, se pune vanilia, romul și nucile sau alunele tăiate bucăți mai mari. Compoziția se toarnă de 2 cm grosime într-o tavă smălțuită unsă cu unt netopit. Se nivelează și se lasă pînă a doua zi. Se taie apoi în bucăți cît dorim de mari, se așază în cutii de carton și se păstrează mai mult timp.



În acest capitol se vor prezenta diferite aluaturi de plăcintă, cozonac, tăiței, clătite, găluște, checuri etc. Indicațiile date la torturi cu privire la bătura albușului și la fursecuri, referitor la prepararea aluatului fraged, sînt valabile și aici.

Unele aluaturi trebuie frămîntate mult, pentru a încorpora cît mai mult aer, care la copt se dilată și face să crească aluatul (aluatul franțuzesc, cozonac, minciunile etc.). La altele, frămîntatul le dăunează, cum sînt alaturile nisipoase. Se va lucra după indicațiile date anterior. Important de reținut este fenomenul de efervescență (fierbere), care are loc cînd se unește praful de copt bicarbonatul sau amoniacul cu o substanță acră: zeamă de lămîie, smîntînă, iaurt și care face să crească aluatul, datorită gazelor care se degajă în cuprinsul lui. Dacă se introduce în acel moment la cuptor, îl prinde focul în acea stare umflată și rămîne crescut. Dacă trece acest efect, care este mai rapid cu cît aluatul este mai moale (ex.: checurile), aluatul nu va mai crește. Acesta este motivul pentru care uneori reușește un preparat, alteori nu, deși se face după aceeași rețetă. Dacă compoziția se face cu smîntînă se va avea grijă să se pună și praful de copt la urmă. Nici un preparat copt nu trebuie dat la rece, decît după ce s-a răcit la temperatura bucătăriei, altfel aerul cald din interiorul lui se condensează prea repede și-l face cleios.

Pentru uns cu ou se va folosi o pensulă de 3—4 cm lată și foarte îngustă, care se spală întotdeauna foarte bine, așa că poate fi folosită și pentru însiropatul torturilor sau pentru alte scopuri unde este nevoie la bucătărie. Se va păstra numai pentru acest scop.

Aluatul franțuzesc

Este aluatul care se pretează la foarte multe preparate, atît pentru dulciuri cît și pentru aperitive. Prepararea lui se face astfel: untul în părți

egale cu făina. Dacă se face din margarină care este mai grasă la 250 g margarină se pune 300 g făină. Se adaugă apă aproximativ 60 g (0,60 dl) și un vîrf de cuțit sare pentru 100 g făină. Indiferent de grosimea cu care se lucrează cantitățile se măsoară în proporțiile date mai sus, care se pot mări după nevoie. Cu margarină reușește cel mai bine aluatul. Untul sau margarina nu trebuie să fie înghețate, de aceea se scot din frigider înainte cu 2—3 ore. Se pune într-un castron untul moale sau margarina și se amestecă cu 1/4 din făină, cu ajutorul cuțitului

Se adună apoi în dreptunghi de 2 cm grosime și se dă la frigider.

În același castron se pune restul de făină. Se păstrează de o parte o lingură de făină, pentru cazul cînd aluatul de face prea moale. Se adaugă apă rece și puțin sărată, socotind numai pentru făina care se înmoaie 0,60 dl apă la 100 g făină, nu și pentru cea amestecată cu grosimea. Se face un aluat nu prea moale, care se lucrează bine pe planșetă. Se presară puțină făină și se bate aluatul în mod circular de planșetă circa 15—20 minute, pînă nu se mai lipește de aceasta și se observă la suprafața lui bășicuțe cu aer. Baterea în mod circular se efectuează învîrtind mîna dreaptă în care ținem aluatul, de la stînga la dreapta, înainte de fiecare bătaie de planșetă (se vor face exerciții cu un aluat pînă se deprinde mișcarea); sau se răsucesce aluatul mereu ca un sul pe masă presărată cu puțină făină la început, se îndoaie apoi capetele prelungite peste el, ca să încorporeze cît mai mult aer. Cînd este gata nu se mai lipește nici de mîna nici de planșetă și dacă se taie cu cuțitul se observă găuri în aluat, semn că și-a înmagazinat aer. Aluatul lucrat în acest fel, cînd este gata, se așază pe masă sau pe o foaie de material plastic presărată cu puțină făină, se acoperă cu un șervet ca să nu se usuce la suprafață și se lasă să se odihnească 1/4 de oră, ca să devină mai elastic, să se poată întinde mai bine. Se poate pune o cratiță încălzită și răsturnată peste el ca să se lase mai repede.

Se întind apoi marginile în patru direcții, cum ar fi un plic desfăcut. Mijlocul se lasă de aproximativ 2 cm grosime pe o suprafață cam cît este untul de mare. Untul sau margarina reci de la frigider se așază pe mijlocul aluatului. Se aduce fiecare margine întinsă ca să acopere untul deasupra. Deci vor fi 4 foi suprapuse, cam de aceeași grosime ca dedesubt. Se presează cu făcălețul peste aluat ca să se mărească suprafața fără să iasă grosimea din foaie (se va lucra cu geamul deschis iarna sau mai la rece).

Foaia se împăturește la început în trei, adică se aduce o margine peste partea de la mijloc și peste ea marginea opusă. Se dă la frigider să se mai întărească grosimea, să nu fie nevoie de făină prea multă.

Se lasă circa 15 minute apoi se întinde iarăși cît se poate de mult în dreptunghi. Se împăturește acum în patru. Se aduc ambele margini pînă la mijlocul foii, apoi se închide ca o carte. Dreptunghiul să fie întotdeauna cu 2 laturi paralele scurte și cu 2 mult mai lungi.

Împăturirea se va face pe latura lungă, urmînd ca data următoare să se întindă invers. Se dă iarăși la frigider 15—20 minute și se mai repetă împăturirea în patru încă de două ori. Se lasă iarăși la frigider, apoi se întinde în foaie de diferite grosimi după cum necesită preparatul pe care vrem să-l realizăm.

Foi de plăcintă cu cremă de vanilie, mere, brînză de vaci etc.

Din 200 g unt și 200 g făină vor rezulta 4 foi de plăcintă în tavă de 25/30 cm. Din 250 g margarină și 300 g făină, foile vor fi mai mari sau dacă se coc pe tavă mai mică, mai multe. Aluatul se socotește după mărimea tăvii și se taie din bucată numai pentru două tăvi odată, ca să nuse înmoaie, așteptînd rînd la copt și să se lipească de planșetă. Restul se dă la frigider. Se întinde foaia exact după mărimea tăvii. Se taie cu cuțitul trecut prin făină; nu este nevoie să se încălzească cuțitul. Se lucrează tot timpul la rece. Vara se lucrează mai greu dacă nu sînt condiții. Nu trebuie pus prea multă făină, deoarece depreciază calitatea aluatului. Se coace pe dosul tăvii. Tava se udă cu o cîrpă muiată în apă, înainte de a pune foaia, ca să se prindă mai bine de tavă, altfel are tendința să alunece cînd se încălzește grosimea. Se pune foaia pe dosul tăvii și se dă la cuptorul bine încins.

Focul se face cu 1/2 oră înainte, ca să fie fierbinte cuptorul peste tot. Se coace circa 15 minute. Nu se deschide cuptorul 10 minute. Dacă focul este prea mare se mai reduce după cîteva minute, depinde de cuptor. Foaia coaptă se lasă să alunece pe dosul unei tăvi sau pe o planșetă. Imediat ce se coc se pun una peste alta și se lasă să se răcească în bucătărie. Foile se pot umple cu cremă de vanilie. Pentru 2 foi mijlocii este nevoie de cremă din: 3 ouă, 1/2 l lapte, 1 plic zahăr vanilat, 80 g făină, 150 g zahăr, 25 g unt (vezi crema de vanilie pentru plăcintă). Crema caldă se împarte pe o foaie imediat ce este gata; se întinde uniform cu cuțitul cam de un deget grosime. Se lasă să se răcească și numai pe urmă se așază altă foaie deasupra.

Foaia se taie înțîi în patrute potrivite, apoi se așază peste cremă în ordinea în care au fost și pe urma lor se taie toată bucată. Se pudrează cu zahăr și se servește.

Cînd plăcinta se face cu mere, pentru 4 foi este nevoie de 1 1/2 kg mere. Merele se curăță de coajă, se rad prin răzătoarea cu găuri mari sau se taie felii subțiri; se pun în cratiță smălțuită, cu 5—8 linguri zahăr (după gust) și un vîrf de linguriță scorțișoară. Se pune capacul și se lasă la foc mic sau se dau la cuptor, amestecînd din cînd în cînd pînă scade zeama. Cînd se ia de pe foc se adaugă 50 g unt. Se dau la rece, apoi se ung 2 foi coapte și peste ele se pun celelalte două. Se pudrează cu zahăr cu vanilie

și se taie bucăți. Foile se pot umple cu oricare cremă de tort. Se suprapun 3—4 foi cu cremă, se lasă până a doua zi, ca să se frăgezească, apoi se taie dreptunghiuri. Se păstrează la rece. Foile coapte se pot umple cu spumă de zmeură, căpșuni (vezi spuma de zmeură), sau chiar cu marmeladă fină.

Rulouri cu frișcă. Pentru rulouri este nevoie de tuburi de tablă lungi de circa 10 cm cu un diametru de circa 3 cm anume pentru acest scop. Se întinde o foaie de aluat de 1/2 cm grosime.

Se taie fișii cu cuțitul trecut prin făină, de 3 cm lățime și 20 cm lungime. Se pune un capăt al aluatului la capătul tubului și se rulează în spirală petrecînd puțin marginile una peste alta, în așa fel ca să învelească tot tubul. Se așază apoi în tavă cu distanțe de 4 cm între ele și se dau la cup-torul bine încins, circa 30 minute ca să se ridice aluatul în foi. Cînd sînt coapte se scot tuburile cu grijă cît sînt calde, deoarece sînt fragile și se așază pe platon unele lingă altele, pînă se răcesc. Se pot păstra în cutii de carton mai mult timp și se umplu cu frișcă la nevoie. Frișca bătută, îndulcită și vanilată se pune în cornet cu șprîi la capăt și se introduce în rulou pe la ambele capete, numai cînd se servesc, ca să nu se înmoaie. Se pot păstra și cu frișcă la frigider 2—3 zile. Se pudrează cu zahăr și se servesc. Rulourile se pot umple și cu cremă de vanilie ca foile sau cu spumă de fructe.

Mere în halat. Se aleg mere potrivite, nu prea mari, se curăță de coajă și se scoate mijlocul cu o linguriță sau cu o rondea, fără să se spargă baza. Se umplu cu dulceață sau cu zahăr și o bucățică de unt proaspăt. Aluatul se întinde de 1/2 cm grosime, se taie în fișii de 3 cm lățime și 20 cm lungime, sau chiar mai lungi, cît să ajungă să se înfășoare în spirală în jurul mărului, începînd din partea de sus și petrecînd puțin marginile una peste alta. Se așază în tavă cu distanțe de 4 cm între ele și se coc la foc iute circa 30 minute. Se servesc reci sau calde, pudrate cu zahăr.

Rulouri cu brînză de vaci sau mere. Aluatul se întinde de 1/2 cm grosime cît lungimea tăvii și lat cît iese. La marginea foii se presară o lingură de griș pe o lățime de 10 cm, apoi se așază umplutura din brînză de vaci, punînd cîte o lingură de supă, așezată cap la cap, ca un cîrnat mai gros. Se rulează foaia cu umplutura, să se petreacă 2—3 cm unde se întîlnește și se taie cu cuțitul trecut prin făină.

Se așază numai cîte 2 rulouri în tavă, deoarece brînză se lățește la copt și nu este bine să se lipească unele de altele, deoarece nu se coc frumos. Umplutura nu se presară niciodată peste tot aluatul și apoi să se ruleze, deoarece aluatul ajuns între umplutură nu se coace, rămînînd cleios. Se coc tot la foc tare circa 30 minute. Se pudrează cu zahăr și se servesc calde sau reci.

Cînd rulourile se fac cu mere, se curăță merele și se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Aluatul se întinde la fel în grosime de 1/2 cm după lungimea

tăvii și lat cît iese. Se presară o lingură de griș pe o lățime de 15 cm la margine și se așază un rînd de mere curățate și rase, cam 1/4 kg pentru un rulou. Se presară 2 linguri zahăr tos deasupra și un vîrf de linguriță scorțișoară; se rulează ca ruloul cu brînză de vaci. Se taie și se așază în tavă 3 rulouri, deoarece acestea nu se lătesc. Dacă se iau mai greu de pe planșetă, ca să nu se desfacă umplutura, se trage ruloul pe o foaie de material plastic și cu ea se dă drumul în tavă exact la locul potrivit. Se coc la fel, se pudrează cu zahăr și se servesc calde sau reci.

Brînzoaice. Aluatul se întinde în grosime de 1/2 cm și se taie în patrate de 6—7 cm latura. Se pune la mijloc cîte o linguriță de umplutură și se aduc colțurile spre mijloc, fără să se preseze. Se așază în tavă cu distanțe de 3 cm între ele și se coc la foc tare circa 20—30 minute. Se pudrează cu zahăr cu vanilie și se consumă calde sau reci.

Umplutură din brînză de vaci pentru 2 rulouri în tavă mijlocie: 1/2 kg brînză de vaci, se mărunțește bine cu furculița se adaugă 3—4 linguri zahăr (tos, pudră), 1 lingură cu vîrf griș, 1 linguriță cu vîrf făină, 75 g unt moale, chiar și 100 g, 1 vîrf de linguriță sare fină, 1 lingură stafide care au fost stropite cu 1 oră înainte cu 2 linguri rom, coajă de lămîie, 2 ouă întregi. Se amestecă toate și se pune umplutura cum s-a arătat anterior.

Umplutură din urdă pentru 2 rulouri: 1/2 kg urdă, 150 g smîntînă groasă, 50 g unt proaspăt mai moale, 1 lingură făină (25 g), 2 ouă întregi, 2—3 linguri zahăr, 1 plic zahăr vanilat, puțină coajă rasă de lămîie, 1 vîrf de linguriță sare. Se umple ca și cu brînză de vaci.

Umplutură din mere, pentru 2 rulouri: 1/2 kg mere curățate de coajă și rase prin răzătoarea cu găuri, mari, se așază la marginea foii presărată cu o lingură griș. Se presară pe fiecare rulou 2 linguri zahăr tos și un vîrf de linguriță scorțișoară, apoi se rulează ca rulourile cu brînză și se coc la fel. Aceste rulouri, dacă merele au lăsat zeamă în tavă, se scot din tavă cît sînt calde, altfel siropul prinde aluatul de tavă cînd se răcește și nu se mai pot scoate fără să se zdrobească.

Încă o dată se subliniază că aluatul va reuși perfect numai cînd se lucrează la rece, ca să nu mai fie nevoie de făină în plus cînd se lucrează și se împăturește. Untul să fie întărit, altfel aluatul se va desface în foi, dar nu va crește și foaia va fi mai tare.

Aluat de plăcintă

I. 150 g făină, 200 g grăsime de porc, unt sau margarină se amestecă cu furculița într-un castron și se lasă mai la cald să fie moale.

În alt castron se pun 2 ouă întregi, 100 g smântină groasă, 1 lingură zahăr pudră (30 g), 1/2 linguriță sare fină, coajă de lămție și apoi 250 g făină. Se face un aluat nu prea virtos, care se bate cu lingura 5—6 minute, apoi se pune pe masă sau pe o foaie de material plastic presărată cu puțină făină. Se lasă 10 minute să se odihnească, apoi se întinde de 1 cm grosime. Pe 2/3 din aluat se unge cu cuțitul toată grăsimea amestecată cu făina și se împăturește în trei. Se aduce partea neunsă peste partea unsă de la mijloc și peste ea partea unsă opusă. Se mai întinde încă de 3 ori cât mai subțire și se împăturește în patru ca aluatul franțuzesc. Aluatul va fi foarte fraged, se va desface în foi, dar nu va crește așa mult ca aluatul franțuzesc. Este foarte bun pentru orice fel de plăcintă cu mere, vișine, cireșe, brânză de vaci, urdă. Foaia se întinde de 1/2 cm grosime cât lungimea tăvii și lată cât iese. Se fac rulouri ca la aluatul franțuzesc, se coc și se servesc la fel.

II. 140 g făină se amestecă cu 140 g unt și se lasă mai la cald. 140 g făină, 3 gălbenușuri, 50 g zahăr pudră, 20 g drojdie, 1 vîrf de linguriță sare fină, puțină coajă de lămție rasă, puțin lapte sau smântină. Drojdia se freacă cu zahărul ca să se lichefieză, se pun gălbenușurile, sarea, coaja de lămție și 3—4 linguri lapte sau o lingură smântină. Se adaugă făina și se frămîntă un aluat nu prea virtos. Se mai pune lapte cît este necesar, depinde de uscăciunea făinii. Se frămîntă bine pe masă pînă nu se mai lipește de mînă și nici de masă. Se lasă să se odihnească 10 minute ca să devină mai elastic și să se poată întinde mai ușor. Se întinde primul aluat peste al doilea întins cît mai subțire și apoi se rulează. Se lasă să stea 10 minute la cald pe masă, apoi se întinde din nou și se împăturește încă de 3 ori în patru ca aluatul franțuzesc, lăsînd să se odihnească foaia pe masă cîte 10 minute ca să se întindă mai ușor. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm grosime cît lungimea tăvii și lată cît iese. Se umple la fel ca precedentul, se coace și se servește la fel. Este foarte fraged; se pot face și cornulețe foarte bune din el. Se întinde foaia de 1/2 cm grosime, se taie patrate de 5/5 cm, se pune pe fiecare umplutură de nuci sau marmeladă, se rulează în formă de corn, se trec cu partea de deasupra prin albușul bătut cu furculița ca să se lichefieză și apoi prin nuci măcinate. Se pun în tavă cu distanțe de 3 cm între ele și se coc în cuptorul bine încins circa 30 minute. Focul se reduce după 15 minute ca să nu se ardă prea tare nucile. Se servesc pudrate cu zahăr.

Aluat cu brînză de vaci

Este foarte bun pentru orice plăcintă, saleuri, rulouri cu carne, drob de miel, cornulețe cu carne etc. Se face cel mai ușor și rapid. 1/4 kg făină, 1/4 kg untură de porc sau margarină, unt, 1/4 kg brînză de vaci proaspătă, 1 linguriță rasă sare fină.

Brînză de vaci, grăsimea și sarea se amestecă bine cu furculița într-un castron. Se adaugă apoi făina și se frămîntă bine cu mîna 5 minute. Se lasă la rece cel puțin 4 ore sau de seara pînă dimineața. Brînză de vaci va acționa ca o drojdie, făcînd să crească aluatul în foi. Se pune apoi pe masă sau pe o foaie de material plastic presărată cu puțină făină și se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Dacă se fac saleuri, atunci foaia se taie cu ruleta sau cu cuțitul trecut prin făină în fișii de 3/15 cm. Se unge cu ou bătut cu furculița ca să se lichefieză sau numai cu albuș dacă avem rămas. Se presară cu cașcaval ras direct peste foaie prin răzătoarea cu găuri mici, sau cu chimen și puțină sare. Se așază pe dosul tăvii neunse și se coc în cuptorul bine încins ca aluatul franțuzesc. Nu trebuie rumenite prea tare. Se coc în circa 15 minute.

Aluat cu caimac (smîntină de pe lapte fiert)

O ceașcă caimac (200 g) se amestecă cu 200 g făină și un vîrf de linguriță sare fină, apoi se frămîntă bine cu mîna 5—6 minute. Se lasă să se odihnească 10 minute ca să devină mai elastic și să se întindă mai ușor. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm și se unge cu 100 g unt amestecat cu 50 g făină, cu cuțitul, pe toată suprafața. Se rulează, se lasă să se odihnească 10 minute pe masă, apoi se întinde din nou și se rulează. Se mai lasă 10 minute, se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime și se fac rulouri cu diferite umpluturi ca la alaturile precedente.

Aluat cu margarină

400 g făină, 250 g margarină, 8 linguri (de supă) de apă, 1 lingură zeamă de lămție, 1/2 linguriță sare fină, 1 lingură zahăr pudră, coajă de lămție rasă fin de la suprafața lămției.

Margarina se pune în castron și se taie bucățele, se adaugă apă, sarea, și zeama de lămție, apoi făina toată o dată. Se amestecă cu cuțitul, numai pînă se adună toată făina, chiar dacă au mai rămas bucăți de unt mai întregi. Se dă la frigider pînă a doua zi.

Pe masa presărată cu făină se întinde apoi în foaie cît mai subțire. Se adună marginile pînă la mijloc și se împăturește cum s-ar închide o carte. Se repetă încă de 2 ori împăturitul în patru, apoi se întinde în foaie de 1/2 cm grosime și se fac rulouri cu diferite umpluturi ca din aluatul franțuzesc. Este un aluat fraged, care se desface puțin în foi.

Aluat cu osînză

800 g făină, 500 g osînză, 2 ouă, zeama de la o lămție, 2 linguri untdelemn, sare.

Osinza de porc proaspătă se rade cu cuțitul, ca să se mărunțească și să se curețe de piele, sau se curăță de piele și se dă prin mașina de carne. Se amestecă cu 300 g făină cu o furculiță în castron. Se împarte în 3 părți egale și se lasă mai la cald, ca să stea moale. Din restul de 500 g făină, ouăle întregi, zeama de la o lămâie mijlocie, untdelemnul și o linguriță sare fină, apă, se face un aluat mai virtos decât aluatul de cozonac. Se lasă la o parte 2 linguri făină în cazul când s-a făcut aluatul prea moale. Se lucrează bine pe masă pînă aluatul face bășici la suprafață, cum s-a arătat la aluatul franțuzesc. Se lasă să se odihnească pe masă 10 minute. Se întinde apoi în foaie de 1/2 cm grosime de formă dreptunghiulară. Se împarte foaia în 3 părți făcînd doar linii deasupra cu cuțitul, fără să se taie. Pe 2/3 alăturate se întinde o bucată de osînză cu cuțitul. Este destul de virtuoasă, așa că mai mult se rupe în bucăți și pe urmă se mai nivelează cu cuțitul. Se aduce partea neunsă din margine peste partea unsă de la mijloc și peste ea partea unsă din marginea opusă. Va fi o parte neunsă între două unse. Se lasă să se odihnească pe masă 10 minute, apoi se întinde și se unge încă de 2 ori la fel și cu celelalte două bucăți de osînză. Cînd este gata se mai întinde o dată și se împăturește în patru. Se lasă să se odihnească încă 10 minute apoi se taie din ea 1/3 și se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se taie în patrate de 5/5 cm cu cuțitul trecut prin făină.

Pe fiecare patrat se pune 1/2 linguriță umplutură de brînză telemea, carne, ciuperci, brînză de vacă, marmeladă mai groasă, ca la aluatul franțuzesc. Se îndoaie patratul în două ca o carte, fără să se preseze. Se așază în tavă unul după altul, cu deschizătura în aceeași direcție, și distanțe de 3 cm între ele. Se coc în cuptorul bine încins, cu deschizătura în spre fundul cuptorului. Căldura care este mai mare în spre fundul cuptorului le va deschide ca pe o carte. Din acest aluat se pot face toate preparatele care se fac și din aluatul franțuzesc.

Aluat din foi grecești (ștrudel)

500 g făină de patiserie se amestecă într-un castron cu 3 dl apă și o linguriță rasă sare fină. Aluatul se lucrează bine pe masă cum s-a arătat la aluatul franțuzesc, pînă se formează bășici la suprafață, sau dacă se taie cu cuțitul se observă bășici mici cu aer în interior. Se întinde o față de masă mai veche pe o masă mare, și se presară peste tot cu făină. Aluatul se pune la mijloc și se lasă să se odihnească 1/2 oră, ca să devină elastic. Se unge deasupra cu puțin untdelemn ca să nu se prindă coajă. Se întinde apoi începînd de la mijloc în spre margine, introducînd dosul mîinii sub foaie, de jur-împrejurul mesei, pînă trece peste masă cît se poate de mult, ca să rămînă numai o margine, care nu se mai poate întinde. Se rupe acea margine, răsucindu-se pe deget.

Foaia care este ca o foiță de țigară se usucă în 6—8 minute. Trebuie întrebuințată imediat ca să nu se usuce prea tare, deoarece atunci se zdrobește. Se stropesc cu pensula cu unt topit numai călduț sau cu untdelemn. Se aduc marginile neunse peste partea unsă, în așa fel ca toate foile care se suprapun să fie stropite între ele, să nu se lipească. Se face din ea baclava, trigoane, plăcintă cu brînză de vaci, mere, cireșe, vișine. Ca să se simplifice munca se pot cumpăra foi gata din comerț, care sînt foarte bune, tăiate potrivit după o tavă mijlocie.

Baclava. În tava unsă cu unt topit numai puțin călduț sau untdelemn se așază 2—3 foi suprapuse, după mărimea tăvii. Se stropesc cu unt călduț sau cu untdelemn între ele, cu pensula. Ultima foaie se presară bine cu nuci măcinate fără zahăr. Se așază peste ele alte 6—7 foi stropite între ele și presărate fiecare cu nuci (total 1/4 kg nuci). Se termină cu 2—3 foi stropite numai cu unt sau untdelemn. Se taie plăcinta patrate de 5/5 cm. Se dă la cuptor să se coacă la foc potrivit cca. 20—30 minute. Nu trebuie să se rumenească prea tare. Cînd se scoate din cuptor se însiropează cu un sirop făcut din 1/4 l apă fiartă 2—3 clocote cu 300 g zahăr. Cînd este rece se adaugă 100 g rom și un plic zahăr vanilat. Siropul se pune rece peste toate bucățile fierbinți și se lasă în tavă pînă se absoarbe tot siropul, apoi se scoate pe platou și se servește. Este bine ca prăjitura să se facă în tavă smălțuită, ca să nu primească gust de fier de la tavă nesmălțuită.

Trigoane. Se taie din foaie fișii de 6—7 cm lățime și 30 cm lungime. Se suprapun 2—3 fișii, stropindu-se între ele și deasupra cu unt topit sau untdelemn. La un capăt se pune o lingură de umplutură de nuci (200 g nuci măcinate se fierbe la foc mic cu 100 g zahăr și 1 dl lapte amestecînd mereu cu lingura să nu se prindă de fundul căzanelului, pînă se absoarbe tot laptele. Se ia de pe foc, se pune zahăr vanilat și o lingură de rom. Cînd este rece se întrebuințează.

Se îndoaie capătul ca un triunghi peste nucă și se rulează restul foii peste triunghi pînă la sfîrșit. Se așază în tavă, se ung bine cu unt deasupra și se dau la cuptor circa 20 minute la foc potrivit, să se rumenească puțin. Cînd se scot din tavă fierbinți se introduc în sirop rece preparat ca pentru baclava. Se așază pe farfurie și se servesc.

Plăcintă sau rulouri. Sub formă de rulouri se coc mai bine.

Se așază pe masă sau pe o foaie de material plastic o foaie de plăcintă din comerț și se stropesc cu unt sau margarină, untdelemn, încălzite puțin ca să fie fluide; peste ea se pun încă 2 foi stropite la fel. Se presară la marginea foii o lingură de griș sau pesmet pe o lățime de 10 cm. Se așază umplutura chiar la margine ca un rulou, din brînză, urdă, mere,

cireșe, vișine, după indicațiile date la aluatul franțuzesc. Nici într-un caz nu se împrăștie umplutura pe toată suprafața foii, deoarece foaia care ajunge între umplutură rămîne necoaptă, cleioasă. Se rulează foile începînd din partea unde este umplutura. Se pun în tavă 2 rulouri cu distanță de 3 degete între ele, ca să nu se atingă dacă cresc sau se mai lătesc la copt; se ung și deasupra cu grăsimi și se dau la cuptorul fierbinte, dar se coc la foc potrivit circa 30 minute. Se servesc pudrate cu zahăr. Este bine să se folosească o dată toate foile din pachet, făcînd mai multe umpluturi, deoarece foile care rămîn se usucă și se fărîmă, sau se acresc.

Aluat pentru ecleruri sau pâte a choux

125 g făină, 100 g unt, 1/4 l apă, 1 vîrf de linguriță sare, 3 ouă.

Apa se pune să fiarbă într-o oală de 1 l cu untul și sarea. Cînd dă primul clocot se adaugă făina toată deodată. Se amestecă foarte repede cu lingura, pînă se dezlipește coca de fundul vasului. Se ia apoi de pe foc și se amestecă mereu pînă este aproape rece. Se pun ouăle întregi pe rînd amestecînd bine după fiecare, pînă se încorporează tot oul, numai pe urmă se adaugă alt ou.

Din acest aluat se fac diferite deserturi sau aperitive.

Se coc în cuptorul cald bine, dar focul se reduce la potrivit imediat ce se dau la cuptor. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se coc 30 minute, să fie foarte puțin rumenite. Dacă se deschide cuptorul mai repede se lasă și dacă se țin mai puțin la cuptor rămîn cleioase înăuntru.

Ecleruri. Aluatul care este destul de moale, se pune în cornet de pînă deasă sau cauciucată, care are la vîrf o deschizătură cît să intre degetul. Se așază în tava neunsă bastonașe lungi de 8—10 cm și groase ca degetul mare, cu distanțe între ele de 3—4 cm. Se coc 30 minute după indicațiile date. Se scot din tavă pe un platou, se lasă să se răcească apoi se despică cu cuțitul într-o parte pe lungime.

Se desface ca o carte, se umple cu cremă de vanilie ca pentru plăcintă cu cremă sau frișcă. Se pot tăia de tot în jumătate, se așază crema mai multă și deasupra se pune cealaltă jumătate glasată cu glazură sau șerbet de ciocolată, cacao, zahăr ars.

Choux à la creme. Compoziția pusă în cornet se așază în tavă ca un con, cu baza cît gura unui păhărel de vin, continuînd cu o spirală înaltă de circa 4 cm, cu distanțe de 3 cm între ele. În loc de cornet se pune cîte o linguriță din aluat cam de aceeași mărime. Se coc 30 minute la fel cum s-a arătat la început.

Caroline. Se fac gogoși mai mici numai cît să se îmbuce o dată și se umplu cu un sos alb mai gros cu brînză sau cu alte umpluturi de aperitive.

Profiterolles. Se pun cu cornetul choux-uri mici cît o măsline în tava neunsă la distanțe de 2 cm între ele și se coc la foc potrivit 15—20 minute. Cînd sînt reci se taie un capac pe la jumătate, se umplu cu cremă de vanilie sau cu cremă de unt ca pentru torturi. Se glasează cu glazură de cacao sau ciocolată înmuiată cu puțin sirop. Se țin pe o furculiță deasupra glazurii și se toarnă cu lingura peste ele. Se lasă să se usuce, apoi se aranjează pe un soclu de 3—4 cm frișcă bătută, îndulcită și vanilată așezată pe un platou.

Pui de draci. Se coc în tigaie de ochiuri nemțești, care are din fabricație 3—4—6 cuiburi. Se umplu cuiburile pînă sus cu untdelemn și se lasă să se înfierbînte. Se încearcă aruncînd o bucăciță de aluat în grăsimi și dacă se ridică imediat la suprafață înseamnă că este destul de încins; dacă se lasă la fund, se mai încinge, deoarece dacă se pun în grăsimi care nu este destul de fierbinte, stau prea mult în ea și se îmbibă cu grăsimi. Grăsimi nu trebuie să fumege, numai să fie înfierbîntată. Se pun cu lingurița, de mărimea unei nuci. Nu trebuie să fie rotunde, ci colțuroase. Se acoperă cu un capac și se coc 2—3 minute pe o parte, apoi tot atîta pe partea cealaltă. Cînd se întorc, nu se mai pune capac, ca să rămînă crocante. Cresc bine și sînt foarte gustoase. Se scot din grăsimi cu o sîrmă subțire înfiptă în ele, ca să se scurgă de grăsimi. Sîrma se păstrează în acest scop. După ce s-au mai răcit puțin se trec prin zahăr pudră cu vanilie, amestecat cu cacao. Se servesc calde sau reci. Cînd scade grăsimi din ochiuri se completează și se lasă să se încingă la fel. În acest fel se pot coace oricare gogoși, grăsimi se încinge numai sub ele și ce rămîne (foarte puțină) nu se mai întrebuințează în alimentație.

Aluat de tăiței

1 ou de circa 60 g, apă cît încapă în 1/2 coajă de ou, circa 2 linguri făină circa 150 g.

Se amestecă toate într-un castron, apoi se frămîntă pe masă, îndoind aluatul sub podul palmei, pînă se dezlipește de mînă și de masă și nu mai necesită făină în timpul frămîntatului. Dacă se taie cu cuțitul se observă găuri mici cu aer în interior. Se taie în jumătate, se adună în formă de minge și se lasă pe masă acoperit circa 10 minute ca să devină mai elastic și să se poată întinde mai ușor. Se întinde apoi cu făcălețul în foaie rotundă, cît se poate de subțire (devine transparentă). Se lasă să se zvînte pe o față de masă. Pînă cînd nu este complet uscată se taie în cruce în lung și lat. Se așază sferturile unul peste altul potrivind să fie partea mai zvîntată peste partea mai puțin zvîntată. Se răzără

în sul, apoi se taie pe o planșetă în tăiței subțiri sau mai lați după indicațiile din rețetă. Se împrăstie în strat subțire ca să se usuce bine. Se întrebuintează pentru supă de carne, cataif și alte preparate. Rezultă circa 160 g. Pentru 2 l supă este necesar 80 g.

Cataif. Se face o foaie de tăiței din cantitățile de mai sus dublate. Se taie cât se poate de subțiri.

Cînd sînt uscați se presară în tavă de prăjitură bine unsă cu unt, un strat subțire, în așa fel ca să fie tava acoperită peste tot ca o foaie. Se dau la cuptor 10 minute la foc potrivit să se rumenească puțin, apoi se stropesc cu un sirop făcut din $1\frac{1}{2}$ dl apă, 150 g zahăr care se fierbe un clocot, apoi se pune 50 g rom și un plic zahăr vanilat. Se stropește bine foaia și se mai lasă puțin la cuptor la foc mic ca să se lege tăiței între ei. Foaia se lasă să se răcească în tavă. Se taie apoi în jumătate. Jumătate se taie patrate de 5/5 cm. Pe jumătatea rămasă întreagă se așază un strat de frișcă bătută spumă, îndulcită și vanilată, de 3–4 cm grosime. Se pun patratele deasupra în ordinea în care au fost și se taie după forma patratelor. Se așază pe platou și se servesc.

Aluat de tarte

I. Tartele se fac în forme speciale, așezate în grupuri de 6 bucăți, lipite pe un grătar. Așa se găsesc în comerț sau se fac la comandă. Au marginile ondulate ca cele de savarină, dar sînt ceva mai mici și mai puțin înalte. Aceste grătare se dau la cuptor în tavă de tablă, ca să se poată manipula mai ușor, fiind mai protejate ca să nu se ardă aluatul din forme. Aluatul se întinde în foaie de 1/2 cm, se taie cu o formă rotundă care să ajungă să îmbrace forma pînă sus pe margini. Se presează puțin cu mîna ca să ia forma ondulată a formei. După ce s-a pus aluatul în formă se pune peste el un disc de hîrtie albă care să acopere numai baza și deasupra 6–7 boabe de fasole sau porumb, ca să-l apese să nu se facă bășici la copt. Aluatul fiind fraged se rupe dacă s-ar îndrepta după ce sînt coapte tartele. Se scot cu grijă din forme cît sînt calde și se lasă să se răcească pe un platou, apoi se umplu. Pentru tarte este bun orice aluat nisipos, fără praf de copt, în care se pune puțină smîntînă sau 1–2 linguri lapte, ca să nu fie prea sfărîmicios.

II. 250 g făină, 2 gălbenușuri, 1 ou, 100 g unt, 50 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuțit sare fină, coajă rasă de lămîie sau vanilie, 1–2 linguri lapte.

Untul se freacă cu zahărul, se adaugă gălbenușurile, oul întreg, sarca, aroma, laptele și la urmă făina. Se amestecă fără să se frămînte. Se dă la rece să se întărească apoi se întinde în foaie de 1/2 cm grosime și se taie rondele ca să se tapeteze formele. Se coace cum s-a arătat la

început la foc mai moale circa 15 minute. Nu trebuie să se rumenească. Tartele coapte și reci se umplu cu boabe crude de struguri, vișine, cireșe, din care s-au scos sîmburii. Se așază în tarte numai înainte de servire ca să nu lase zeamă. Se pune peste ele o linguriță jeleu de fructe sau peltea de gutui, ca să le acopere bine. Se pot umple și cu cremă de vanilie ca pentru plăcintă cu cremă, cu cremă de tort sau cu cremă cu gelatină cu orice aromă; se ornează cu frișcă.

Tarte cu rahat. Se pun rondelele de aluat în tarte. Se așază peste aluatul necopt, bucățele de rahat de diferite culori. În aluat se pun numai gălbenușurile și albușurile se bat spumă tare. La 2 albușuri se pune 2 linguri zahăr tos și o linguriță zeamă de lămîie. Se bate bine pînă se întărește din nou, se adaugă 2 linguri cu vîrf nuci măcinate și coajă rasă de lămîie. Această spumă se împarte peste coșulețele cu rahat. Se pun formele în tavă și se coc la foc potrivit, fără să se rumenească, circa 20 minute. Se răstoarnă calde din formă în mînă ca să nu se turtească, apoi se așază pe baza lor, se lasă să se răcească și se servesc pudrate cu zahăr.

Aluat de cozonac

Pentru cozonac trebuie făină de bună calitate să nu fie din grîu crescut, că atunci se lățește și nu crește. Este bine să se încerce înainte mîind o lingură de făină cu puțină drojdie și apă, ca să se vadă dacă crește la copt. Drojdia trebuie să fie proaspătă, cea conservată nu are putere destulă să ridice aluatul. Cu cît sînt mai multe ouă, unt și zahăr, aluatul va fi mai greu, trebuie mai multă drojdie, timp mai mult ca să se ridice și căldură constantă. Trebuie lăsat în forme să crească suficient și apoi se coace.

Cozonac moldovenesc

1 kg făină, 8–10 ouă (se pun și pînă la 15 gălbenușuri), 1/4 l lapte, 0,5 dl untdelemn, 50 g drojdie, 200 g unt, 200–250 g zahăr, 1 lingură rom, coajă rasă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat, 1 linguriță rasă sare fină, 50 g stafide.

Într-un lighean de 3 l se pune 100 g făină și se opărește cu 2 dl lapte clocotit. Se amestecă cu lingura pînă se răcește ca să se simtă numai puțin cald la mînă. Atunci se pune drojdia într-o parte, se freacă ou o lingură de zahăr ca să se lichefieză și se amestecă cu făina opărită. Se presară puțină făină, se acoperă și se lasă la cald să crească 1/4 de oră. Așa se face maiaua. În acest timp gălbenușurile se freacă cu sarea, ca să se înviezeze culoarea galbenă. Patru albușuri se bat spumă tare, se

adaugă 4 linguri zahăr tos, se bat bine pînă se întărește albușul și se lasă la o parte.

Celelalte albușuri se pun la o parte la rece nebătute. În gălbenușuri se adaugă zahărul care a rămas, coajă rasă fin numai de la suprafața lămiei, vanilia, romul, untdelemnul adăugat cîte puțin ca să se încorporeze bine în gălbenușuri, apoi laptele rămas și albușurile spumă. Toate se amestecă cu maia ia, apoi se adaugă făina (care se ține la cald în bucătărie de seara). Se frămîntă bine cu mîna circa 30 minute, să fie un aluat nu prea vîrtos, dar nici moale să curgă. Dacă făina este mai uscată poate mai este nevoie de 1—2 linguri lapte, ca să se poată bate bine aluatul cu mîna, pînă se desprinde de mînă. După circa 1/2 oră de frămîntat se pune untul topit, dar nu fierbinte tot o dată. De acum nu se mai frămîntă, numai se întoarce cu mîna, ridicîndu-l din toate părțile ca să se desprindă de vas. Se împătorește mereu, bătîndu-l cu dosul mîinii, pînă tot untul se încorporează în aluat. Se presară puțină făină deasupra, se acoperă și se lasă la căldură să crească. Cînd este bine crescut, se ia din aluat cîte o bucată după mărimea formei în care se va pune, socotînd să ajungă pînă la jumătatea formei. Aluatul se pune pe masă unsă cu unt, se taie în jumătate și se sucește în suluri lungi cît de două ori lungimea formei. Se așază sulurile în cruce și se încrucișează capetele opuse, alternîndu-le pînă se termină. Se așază în forma unsă cu unt sau margarină solidă. Se lasă să crească la căldură pînă se umple forma. Se unge apoi cu ou deasupra și se dau la cuptorul cald bine, dar focul se face potrivit ca să nu se ardă. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se coace 30—40 minute. Se scoate din cuptor, se lasă în formă 5 minute să se așeze, apoi se scoate cozonacul înclinînd puțin forma ca să nu se preseze și se așază pe baza lui. Se lasă să se răcească în bucătărie, acoperit cu un șervet. Dacă se dă la rece se face cleios, deoarece vaporii calzi se condensează prea repede în aluat și-l umezesc. Se păstrează tot timpul acoperit ca să nu se usuze.

Cozonac cu nucă. Albușurile care au rămas (4—6 albușuri) se bat spumă tare; se adaugă pentru fiecare albuș o lingură cu vîrf zahăr tos, se bate în continuare pînă se întărește din nou albușul și se lasă la o parte. Se ia din aluatul de cozonac bine crescut o bucată cam cît ar intra în 1/3 din forma lungă și îngustă de cozonac. Se întinde aluatul în foaie dreptunghiulară de lungimea tăvii și lățimea cît iese, în grosime de 1 cm. În albuș se pune și o linguriță zeamă de lămie ca să se umfle mai bine și se mai bate puțin dacă s-a lăsat, să se întărească. Pentru fiecare albuș se pune 2 linguri nuci măcinate, zahăr vanilat și puțină coajă de lămie; se amestecă ușor și se întinde umplutura peste toată foaia întinsă. Se rulează și se pune în forma unsă cu unt sau margarină. Se lasă 15 minute mai la

cald să crească, apoi se unge cu ou sau numai cu albuș și se dă la cuptorul cald bine, însă focul se reduce imediat ca să se coacă la foc potrivit. Focul se face cu 1/2 oră înainte ca să fie cuptorul fierbinte peste tot. Nu se deschide cuptorul 20 minute ca aluatul să crească și să-și prindă formă. Se coace circa 30—40 minute.

Pască cu brînză sau cremă de smîntînă. Într-o cratiță de circa 3 l, unsă bine cu unt sau margarină se pune o foaie rotundă de circa 2 cm grosime. Pe margine se face o cunună din suluri de aluat împletite în patru (adică se fac 4 suluri de grosimea unui creion, la fel de lungi, se prind toate la un capăt și se împletesc petrecîndu-se tot cîte două din sens opus, pînă se termină). Se așază pe marginea foi din tavă, cît mai aproape de margine. Dacă nu ajunge o împletitură, se mai face pînă se completează de jur-împrejur. În spațiul din mijloc se va pune umplutura.

Umplutură din smîntînă: 750 g smîntînă groasă, 50 g făină, 2 plicuri zahăr vanilat, 5 ouă, 7 linguri zahăr tos, 50 g stafide, 2 linguri rom.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și se bate pînă se întărește din nou. Gălbenușurile, un vîrf de cuțit sare, și vanilia se amestecă cu 1/3 din smîntînă; se adaugă făina, se freacă bine împreună ca să nu rămînă cocoloașe, apoi se pune restul de smîntînă în 2—3 rînduri. Se amestecă ușor ca la tort cu albușurile bătute spumă și se deșartă în cratiță peste aluat, fără să acopere cununa de pe margine. Se presară deasupra stafidele care au fost stropite cu romul cu 1 oră înainte. Se dă la cuptorul cald bine. Focul se reduce imediat la potrivit. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coace circa 30 minute să fie rumenită. Se lasă în tavă pînă se răcește. Se taie felii. Se consumă și caldă.

Umplutură cu brînză de vaci: 750 g brînză de vaci proaspătă, 100 g unt, 200 g smîntînă, 1 lingură cu vîrf griș, 1 linguriță cu vîrf făină, 5 ouă, 6 linguri zahăr, 1 vîrf de linguriță sare, 50 g stafide stropite cu 2 linguri rom, coajă rasă de lămie.

Se freacă brînză cu furculița pînă se face ca o cremă. Se adaugă gălbenușurile, untul moale, smîntîna, grișul, făina, sarea, coaja de lămie, vanilia, și la urmă stafidele cu romul și albușurile bătute spumă tare cu zahărul tos. Se pun în cratița pregătită cu aluatul cum s-a arătat anterior. Peste brînză se face un grătar din suluri de aluat ca macaroanele de grosime așezate la distanțe de 3 cm. Se unge apoi totul cu ou, atît grătarul cît și brînză. Se dă la cuptor circa 30 minute, ca și precedentă. Se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se taie felii. Se consumă caldă sau rece.

Cozonac economic

1 kg făină, 3—4 ouă, 150 g zahăr, 150 g unt topit sau margarină, 0,5 dl untdelemn, 25 g drojdie, 1 lingură rom, 1 linguriță rasă sare fină, 5—6 dl lapte.

Drojdia se freacă cu 1 lingură zahăr pînă se lichefiază, se adaugă cam 2 dl lapte cald și 2 linguri cu vîrf făină, să se formeze un aluat ca o smîntînă groasă. Se lasă să crească la cald cam 30 minute apoi se pun gălbenușurile, uleiul, romul, vanilia, albușurile spumă, făina, sarea, coaja de lămîie. Se amestecă și se mai adaugă lapte ca să se formeze un aluat potrivit de moale. Se frămîntă circa 30 minute pînă nu se mai lipește de mînă. Se pune apoi untul topit sau margarina topită, numai caldută, toată o dată. Nu se mai frămîntă, numai se împăturește, ridicînd aluatul și aducîndu-l în spre mijloc. Se bate mereu cu dosul mîinii, pînă se încorporează tot untul. Se presară apoi cu puțină făină, se acoperă și se lasă să crească la cald. Se face din el tot ce s-a indicat la cozonacul moldovenesc.

Cozonac cu nuci

I. 500 g făină, 250 g unt, 100 g zahăr pudră, lămîie, 1 pachet zahăr vanilat, sare, 7 ouă, 40 g drojdie, 250 g nuci, 30 g rom, sare, 200 g zahăr tos. Untul se freacă spumă cu zahărul pudră, coajă rasă de lămîie, vanilia, sarea, drojdia muiată cu 2—3 linguri lapte, gălbenușurile, o lingură rom și la urmă făina. Se frămîntă bine pe masă. Dacă este nevoie se mai pune puțin lapte ca să fie un aluat potrivit, care să se poată întinde în foaie subțire de 1/2 cm. Se lasă să crească acoperit la căldură circa 1/2 oră. În acest timp se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o linguriță zeamă de lămîie. Se bate pînă se întărește din nou. Se lasă la o parte pînă se întinde aluatul în foaie de 1/2 cm, lungă cît lungimea tăvii și lată cît iese. În albușul bătut spumă se pune puțină coajă rasă de lămîie, 2—3 linguri rom și pentru fiecare albuș cîte 2 linguri nuci măcinate, toate deodată. Se amestecă ușor ca la tort. Din aluat se poate face 3—4 rulouri peste care se va împărți umplutura, pe toată suprafața foi. Se rulează fiecare și se așază în forme lungi și subțiri. Se lasă să crească în tavă 1/4 de oră apoi se ung cu ou deasupra se coc la foc potrivit circa 30—40 minute. Se lasă să se răcească, scoasă din formă pe un platou, la temperatura camerei. Se pot coace și 2—3 rulouri în tavă mai mare cu distanțe de 4—5 cm între ele, ca să nu se lipească cînd cresc.

II. 350 g făină, 150 g unt, 3 gălbenușuri, 150 g smîntînă groasă, 50 g zahăr pudră, 30 g drojdie, coajă rasă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat 1 vîrf de linguriță sare fină, 120 g nuci, 100 g zahăr tos, 1 lingură rom.

Se freacă drojdia cu zahărul ca să se lichefieze, se adaugă untul mai moale și restul de zahăr pudră, se pun gălbenușurile pe rînd, smîntîna,

coaje rasă de lămîie, vanilia, un vîrf de linguriță sare și la urmă făina. Se frămîntă puțin și se lasă la cald să crească. Umplutura se face la fel ca la precedentă rețetă. Se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și o linguriță zeamă de lămîie ca să se bată mai repede. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se adaugă nucile măcinate cîte 2 linguri pentru fiecare albuș, puțină coajă rasă de lămîie și o lingură de rom, toate deodată și numai pe urmă se amestecă ușor ca la tort prin răsturnare de jos în sus. Pe foaia întinsă de 1/2 cm grosime cît lungimea tăvii, se întinde umplutura, apoi se taie în bucăți pentru 2—3 rulouri după mărimea formei și după cît dorim să fie de groase. Se pun în formă, se lasă să crească 1/4 de oră apoi se ung cu ou deasupra și se coc la foc potrivit circa 30—40 minute. Umplutura numai din nuci se întinde pe toată foaia, deoarece nucile nu lasă zeamă, ca să rămînă aluatul necopt, cum se întîmplă cu celelalte umpluturi. Aluatul este mai mult nisipos decît de cozonac. Umplutura va fi mai groasă decît foaia. Se taie felii cînd este rece.

Prăjitură cu cacao

100 g unt, 200 g făină, 200 g nuci măcinate, 1/4 l lapte, 120 g zahăr, 1/2 linguriță sare, 1 lingură rom, 1 praf de copt, zeama de la o lămîie, 4 ouă, marmeladă, 200 g zahăr pentru albuș, 1 lingură cacao.

Untul moale sau topit, dar rece, se amestecă cu gălbenușurile, sarea, puțină coajă de lămîie, praful de copt, zahărul, romul, laptele. Se adaugă apoi făina amestecată cu nucile măcinate și cacaoa. Compoziția fiind moale se amestecă bine cu lingura. Se pregătește o tavă de circa 25/33 cm unsă bine cu margarină sau unt și tapetată cu făină. În momentul cînd compoziția se pune în tavă se adaugă zeama de la 1/2 lămîie și se amestecă bine cu lingura. Se va produce eferescența. Se pune în tavă și se dă imediat la cuptorul bine încins, însă focul se reduce imediat la potrivit. Nu se deschide cuptorul 20 minute; se coace circa 30 minute. Cînd se scoate din cuptor se unge imediat cu marmeladă de caise, măceșe, coarne. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o lingură zeamă de lămîie; se bate în continuare pînă se întărește din nou. Se acoperă cu albuș prăjitura unsă cu marmeladă și se mai dă la cuptor la foc mic cu ușa cuptorului complet deschis, ca să se usuce circa 30 minute. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușa spre fundul cuptorului. Cînd este rece se taie patrate. Albușul nu trebuie să se rumenească.

Prăjitură Dobra

I. 400 g făină, 100 g unt sau margarină, 100 g zahăr pudră, 1 ou, 1 lingură cacao, 1 1/2 dl lapte, 1 linguriță rasă amoniac, 1 vîrf de linguriță sare fină, coajă de lămție.

II. 4 ouă, 100 g zahăr, 100 g făină. Siropul: 100 g zahăr, 4 dl apă, 1 dl rom. Crema: 200 g unt, 3 dl lapte, 30 g făină (în loc de făină se poate pune 50 g calciu griș, sau 30 g zeamil, sau 100 g praf de budincă pentru 3 dl lapte), 200 g zahăr, 2 plicuri zahăr vanilat, 1 lămție mare. Glazura: 1/4 kg zahăr, 1 lingură cacao, 1 lingură zeamă de lămție, 50 g unt sau 1/4 kg șerbet din comerț și 50 g unt.

Pentru prima foaie se freacă untul spumă cu zahărul 1 minut, se adaugă oul întreg, amoniacul, sarea, coajă rasă de lămție, laptele și apoi făina amestecată cu cacaoa. Se face un aluat care nu trebuie frământat prea mult. Se împarte aluatul în două. Se coc două foi pe dosul unei tăvi de 30/40 cm. Aluatul fiind mai virtos se întinde cu făcălețul pe masa presărată cu puțină făină, iar tava se unge cu puțină margarină sau unt. Se coace circa 15 minute la foc potrivit fiecare foaie. Cînd se ia de la cuptor, se trece imediat cu cuțitul pe sub foaie, se înclină tava și se lasă să alunece pe o suprafață dreaptă. Cînd sînt reci se suprapun. Pentru foaia a doua se face un pandișpan. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată, și o linguriță zeamă de lămție. Se bate în continuare pînă se întărește din nou albușul, se adaugă gălbenușurile toate deodată, se bate de 8—9 ori să se amestece, apoi se adaugă făina. Se amestecă ușor cu telul prin răsturnare de jos în sus ca la tort, de 9—10 ori. Se coace în tava unsă cu margarină sau unt, tapetată cu făină, pe dosul căreia s-au copt primele două foi. Se întinde compoziția uniform cu un carton și se coace circa 15 minute la foc potrivit. Se răstoarnă peste celelalte foi. Pentru sirop, zahărul se caramelizează în maron deschis în tigaie smălțuită. Cînd face prima spumă, se stinge cu apă. Se lasă să fiarbă pînă se topește. Cînd este rece se adaugă romul. Pentru cremă se amestecă făina treptat cu 1 dl lapte, ca să se obțină o compoziție fără cocoloașe. Se pune restul de lapte cu zahărul să clocotească și apoi se adaugă făina frecată cu laptele rece amestecînd într-una cu lingura ca să nu se facă cocoloașe. Cînd este perfect netedă se ia de pe foc, se adaugă puțină coajă rasă de lămție, zahăr vanilat și zeama de lămție. Se lasă să se răcească. Se adaugă la untul frecat spumă și se amestecă bine. În loc de cremă cu făină se pot suprapune foile cu orice cremă de tort. (vezi torturi) Aranjarea: pe dosul tăvii pe care s-a copt, se pune o hîrtie albă și se așază o foaie coaptă cu cacao. Se însiropează bine cu pensula cu 1/3 din siropul cu zahăr ars. Se întinde 1/2 din cremă peste foaie. Se pune foaia de pandișpan, se însiropează cu 1/2 din siropul rămas. Se unge cu restul de cremă, apoi se însiropează foaia a treia cu siropul

rămas și se așază peste cremă. Se glasează apoi cu glazură de cacao din cantitatea indicată (vezi glazuri). Se lasă să se usuce glazura pînă a doua zi, apoi se taie în felii de 3/5 cm. Prăjitura are aspect de tort și este foarte spornică.

Patrate albe

1/4 kg făină, 50 unt, 1 ou, 50 g zahăr pudră, 1 vîrf de cuțit sare, 1 linguriță rasă amoniac 1 dl lapte. Se prepară cremă de lămție ca la prăjitura precedentă, din aceleași cantități. Se poate aranja cu oricare cremă de tort ca și precedentă. Glazura: 1 albuș, 100 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămție. Untul se freacă cu zahărul, un vîrf de cuțit sare, amoniacul, puțină coajă rasă de lămție, laptele și apoi făina. Nu trebuie frământat. Se lasă să se odihnească 3—4 ore la rece, apoi se împarte în trei părți egale. Cu ajutorul cuțitului se întinde fiecare foaie pe dosul unei tăvi unse cu grăsime. Se coace la foc potrivit ca să rămînă albe. Cînd sînt coapte se trece cu cuțitul sub foaie să se desprindă dacă s-a lipit, cît este firbinte; se înclină apoi tava să cadă pe o suprafață dreaptă. Se coc la fel toate trei foile și se pun una peste alta. Cînd sînt reci se suprapun imediat cu crema, altfel foile după 3—4 ore plesnesc și se așază mai greu. Crema va fi destul de groasă. Peste foaia de deasupra se pune glazura albă din cantitățile indicate (vezi glazura). A doua zi se taie în bucăți de 3/5 cm. Foile devin foarte fragede, ca la tort.

Prăjitură Greta Garbo

1/2 kg făină, 200 g unt, 2 ouă întregi, 250 g smîntînă groasă, 100 g zahăr pudră, 25 g drojdie, 1 vîrf de cuțit sare, coajă rasă de lămție. Umplutura: 1 borcan marmeladă fină, 1/4 kg nuci măcinate, 1/4 kg zahăr. Glazura: 250 g zahăr, 1 lingură cu vîrf cacao, 1 lingură zeamă de lămție, 50 g unt sau 1/4 kg șerbet, 50 g unt.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichiefiază, se adaugă untul moale, și se freacă 2 minute. Se pun pe rînd ouăle, amestecînd bine după fiecare, sarea, coajă rasă de lămție, smîntîna și la urmă făina. Se frămîntă puțin și se lasă să crească 1/4 de oră. Se împarte apoi aluatul în 4 părți egale. Se întinde fiecare foaie de 1/2 cm grosime pentru o tavă potrivită, măsuriindu-se mereu cu lungimea și lățimea tăvii. Ca să se poată lua mai ușor de pe masă, se îndoaie capetele mai lungi spre mijloc unul peste altul, așa cum s-ar împături în trei fără să se presceze. Se introduc mîinile pe sub aluat, se ridică și se așază exact pe mijlocul tăvii pe lățime. Se deslăsează apoi marginile îndoite ca să acopere toată tava. Se unge foaia cu marmeladă și se presară cu 1/3 din nuci amestecate cu zahărul și un plic zahăr vanilat. Se întind și se așază și celelalte foi la fel, se ung cu marmeladă

și se presară cu nuci. Foaia de deasupra rămîne neunsă. Se lasă tava la cald să crească 1/2 oră, apoi se coace la foc potrivit circa 1 oră. Se scoate și se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se glasează cu glazură sau șerbet de cacao (vezi glazuri). Cînd s-a întărit glazura se taie în felii de 3/5 cm.

Prăjitură cu nucă

I. 6 albușuri, 200 g nuci, 200 g zahăr tos, 100 g făină, 150 g unt, 1 lămîie, 1 dl rom, marmeladă de caise. Glazura: 4 gălbenușuri, 140 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, 2 plicuri zahăr vanilat, 1 lingură nuci tăiate cu cuțitul.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și zeamă de lămîie. Se bate în continuare pînă se întărește tare albușul. Se adaugă făina amestecată cu nucile măcinate, un vîrf de cuțit sare, puțină coajă de lămîie rasă fin și untul topit, dar rece, toate deodată. Se amestecă ușor prin răsturnare ca la tort și se pune în tavă dinainte tapetată cu unt sau margarină și făină, în grosime de 2 cm. Se întinde uniform cu un carton și se coace la foc potrivit circa 25 minute. Nu se deschide cuptorul circa 15 minute. Cînd se scoate din cuptor, imediat se stropește cu romul, cu pensula, se unge cu marmeladă de caise și peste marmeladă se pune glazura. Nu trebuie să fie caldă cînd se pune glazura. Gălbenușurile se freacă cu zahărul pudră și cu zeamă de lămîie pînă se îngroașă ca o smîntînă mai groasă. Se întinde cu cuțitul peste marmeladă și se presară cu nucile tăiate cu cuțitul. Nu se mai dă la cuptor. Se lasă să se usuce pînă a doua zi, apoi se taie bucăți de 3/5 cm. Se poate marca numai glazura cu cuțitul, ca să nu se zdrebească dacă se taie cînd este prea uscată și restul se taie numai cînd se servește. Se păstrează într-o pungă de material plastic să nu se usuce.

II. 6 albușuri, 200 g zahăr tos, 200 g nuci, 1 lingură zeamă de lămîie. Glazura: 6 gălbenușuri, 200 g zahăr, 100 g unt, 50 g cacao, vanilie, 2 linguri rom.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul și zeama de lămîie. Se bat în continuare pînă se întărește din nou albușul. Se adaugă nucile măcinate și romul. Se amestecă ușor ca la tort de 9—10 ori, apoi se așază în grosime de 2 cm în tavă dreptunghiulară unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină. Se coace la foc potrivit circa 30 minute cu ușa cuptorului deschisă. După 15 minute se întoarce tava cu partea de la ușa spre fundul cuptorului unde temperatura este mai mare. Nu trebuie să se rumenească. În acest timp gălbenușurile se pun într-un castron smălțuit, se freacă cu zahărul, cacaoa, untul, vanilia, apoi se bat pe un vas cu apă clocotită 10 minute; fierbinte se deșartă peste foaie cînd se scoate din cuptor. Se lasă să se zvînte, apoi se taie bucăți dreptunghiulare de 3/5 cm.

III. 140 g unt sau margarină, 100 g zahăr tos, 140 g nuci măcinate, 70 g făină, 5—6 albușuri. Crema: 100 g unt, 70 g zahăr, 5 linguri cu vîrf nuci măcinate (100 g), 1 lingură cacao, 1 lingură rom, 4 gălbenușuri, 140 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie, 1 plic zahăr vanilat. Glazură albă: 1 albuș, 100 g zahăr pudră, 1 lingură zeamă de lămîie.

Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și se bate din nou pînă se întărește bine albușul; se adaugă făina amestecată cu nucile măcinate și untul topit, dar rece, toate deodată și numai pe urmă se amestecă ușor și puțin prin răsturnare ca la tort, cu telul. Se așază în grosime de 2 cm în tavă dreptunghiulară dinainte unsă cu unt sau margarină (nu cu untdelemn) și tapetată cu făină. Se întinde uniform cu un carton drept, apoi se dă la cuptorul încălzit, dar focul să fie potrivit. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coace circa 30 minute. Pînă se coace, se freacă gălbenușurile cu 140 g zahăr pudră și zeamă de lămîie pînă devin ca o smîntînă groasă. Cînd se scoate foaia coaptă din cuptor, se toarnă compoziția deasupra ei și se întinde repede cu cartonul, uniform pe toată suprafața. Se lasă pînă se zvîntă bine, fără să se mai dea la cuptor, chiar și pînă a doua zi, de o parte în bucătărie. Atunci se pune peste ea crema de nuci. Untul se freacă spumă cu zahărul și romul, apoi se pun nucile măcinate, cacaoa, zahărul vanilat. Dacă crema nu se poate întinde ușor, se introduce castronul cu crema în apă fierbinte 1 secundă, ca la căldura castronului, crema să devină mai moale, dacă se freacă puțin. Se întinde peste glazura de gălbenuș și se presară imediat cu puțină nucă măcinată sau se mai pune peste ea altă glazură de albuș sau de ciocolată (vezi glazuri). Se lasă să se usuce și aceasta, apoi se taie în bucăți de 3/5 cm, sau mai mici. Este foarte fină.

IV. Aceeași foaie ca mai sus, cînd este coaptă, încă fierbinte se unge cu marmeladă de caise, coarne, măceșe și peste marmeladă se pune o spumă de albuș din 3 albușuri, 200 g zahăr, 2 linguri zeamă de lămîie; se amestecă totul apoi se bate cu telul pe un vas cu apă clocotită, 10 minute. Albușul se va bate spumă tare ca pentru bezele. Se pune peste marmeladă, se trag dîre întrerupte pe diagonală de la capetele opuse ale tăvii, formînd mici piscuri. Se presară pentru decor puțină ciocolată rasă sau nuci măcinate. Se dă la cuptor cu ușa cuptorului complet deschisă și focul foarte mic ca să rămînă albă. Se lasă 1/2 oră. După 1/4 de oră se întoarce tava în cuptor cu partea de la ușa în spre fundul cuptorului. Pînă este încă caldă, se trece cu cuțitul prin albuș, marcînd bucățile și se lasă în bucătărie să se răcească.

V. 300 g făină, 150 g unt sau margarină, 100 g smîntînă, 2 gălbenușuri, 1 vîrf de cuțit sare, 1 lingură zahăr pudră (30 g), lămîie. Umplutura: 150 g zahăr tos, 200 g nuci măcinate, 1 plic zahăr vanilat, 5 ouă, 400 g marmeladă de caise, măceșe, coarne.

Untul se freacă 2 minute cu zahărul, sarea, 2 gălbenușuri adăugate pe rând, smântână, puțină coajă rasă de lămție și apoi făina. Se amestecă toate fără să se frăminte. Se dă la rece pînă se pregătește umplutura. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată, o lingură zeamă de lămție și se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Pentru aromă se pune zahărul vanilat și puțină coajă de lămție rasă fin numai de la suprafața lămției. Se lasă la o parte. Aluatul se împarte în două și se întinde prima foaie de 1/2 cm grosime după forma tăvii dreptunghiulare în care se va coace, măsurînd lungimea și lățimea aluatului cu tava. Tava are circa 25/33 cm. Se pune foaia în tavă. Ca să se poată ridica de pe masă mai ușor fără să se deformeze, se aduc marginile mai înguste ale foi una peste alta spre mijloc, așa cum s-ar împături în trei, fără să se preseze. Se introduc ambele mîini de o parte și de alta sub aluat, se ridică și se așază drept la mijlocul tăvii pe lățime. Se desfac apoi marginile ca să se acopere toată tava. Se unge bine cu marmeladă. Albușul bătut, se mai bate puțin ca să-și revină spuma, se adaugă cele 3 gălbenușuri care au rămas în coaja lor, se mai bate de 7—8 ori ca să se amestece, apoi se pun nucile măcinate toate deodată. Se amestecă ușor și se toarnă în tavă peste marmeladă. Se pune peste ea cealaltă foaie care a fost întinsă la fel, înainte de a turna spuma. Foaia se ridică la fel cum s-a procedat cu prima. Se unge deasupra cu ou și se dă la cuptorul încălzit, dar se coace la foc potrivit. Cuptorul nu se deschide 15—20 minute ca să crească spuma. Se coace circa 30 minute. Se lasă în tavă să se răcească, apoi se pudrează cu zahăr și se taie bucăți.

VI. 300 g făină, 200 g unt, 50 g zahăr pudră, 3 ouă, lămție, sare. Spuma: 3 albușuri, 150 g zahăr, 120 g nuci măcinate, vanilie, marmeladă. Se freacă untul moale cu zahărul pudră 2 minute, se adaugă un vîrf de cuțit sare fină, 3 gălbenușuri pe rând, amestecînd după fiecare, și puțină coajă rasă de lămție. Se amestecă fără să se frăminte și se dă la rece. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o lingură zeamă de lămție. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se lasă la rece. Se întinde aluatul în foaie de 1 cm în tavă de circa 25/33 cm. Se așază în tavă, se unge bine cu marmeladă acrișoară de caise, măceșe etc. Spuma se mai bate puțin ca să-și revină dacă s-a mai lăsat, se pun apoi nucile toate deodată. Se amestecă ușor și se toarnă în tavă peste marmeladă. Se nivelează cu un carton cu marginea dreaptă și se dă la cuptorul cald, dar focul se reduce mult. Se coace la foc mai moale 30 minute. Se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se pudrează cu zahăr și se taie bucăți.

Prăjitură din pandișpan

5 ouă, 125 g zahăr, 125 g făină, vanilie, coajă de portocală sau lămție. Crema: 150 g unt, 1 dl rom, 1 lingură cu vîrf marmeladă de caise, 200 g nuci măcinate, 1 plic zahăr vanilat. Glazura: 1/4 kg șerbet de cacao sau altă aromă sau orice glazură.

Se face un pandișpan. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos tot deodată și o lingură zeamă de lămție. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul, se pun gălbenușurile toate deodată și se bat puțin să se amestece cu albușul. Se adaugă apoi făina și se amestecă ușor cu telul prin răsturnare de jos în sus ca la tort, numai de 9—10 ori. Se pune de 3 cm grosime în tava dinainte tapetată cu unt sau margarină și făină. Se întinde uniform cu un carton. Se dă la cuptorul încălzit, însă focul se reduce imediat la potrivit. Se coace în circa 20 minute. Se încearcă cu o scobitoare înfiptă la mijlocul aluatului; dacă iese uscată, înseamnă că este gata. Se lasă să se răcească răsturnată pe o planșetă în bucătărie. Cînd este rece se îndreaptă marginile de jur-împrejur, tăind cu cuțitul din ele 2—3 cm. Părțile tăiate se zdrobesc bine cu furculița după ce au fost stropite cu romul. Se adaugă untul moale, marmelada de caise, nucile măcinate, vanilia. Se obține o cremă foarte gustoasă. Se unge ultimul blat cu marmeladă acrișoară și se întinde crema peste ea. Se nivelează bine, apoi se glasează cu orice glazură dorim (vezi glazuri).

Prăjitură grătar

I, 1/2 kg făină, 1/4 kg untură, 200 g smântână, 1 gălbenuș, 1 ou, 100 g zahăr pudră, 100 g nuci măcinate (se poate și fără nuci), 1 praf de copt, zeama și coaja de la 1/2 lămție, 1 linguriță rasă sare fină, marmeladă acrișoară de caise, măceșe, vișine etc.

Într-un castron se amestecă cu lingura untura cu zahărul pudră, se adaugă gălbenușul și oul întreg pe rând, amestecînd după fiecare, zeama și coaja de la 1/2 lămție, sarea, smîntîna și la urmă făina amestecată cu nucile măcinate și praful de copt. Se amestecă toate, fără să se frăminte. Se dă la rece 1 oră. Praful de copt din făină în combinație cu smîntîna și cu zeama de lămție vor produce efervescență (fierbere) degajînd gaze (bioxid de carbon), care va face aluatul foarte fraged. La acest aluat nu are importanță dacă mai așteaptă după acest fenomen, deoarece nu trebuie să crească prea mult, numai să fie fraged. Se ia o parte din aluat după măsura tăvii și se întinde o foaie de 1 cm grosime. Se așază în tava neunsă. Se unge bine cu marmeladă de caise, măceșe sau altă marmeladă acrișoară. Din restul de aluat se fac suluri de grosimea unei macaroane, se așază în diagonală peste aluat pe toată suprafața cu distanțe de 2 cm

intre ele. Se mai pune un rând peste primele, începînd din colțurile opuse ale tăvii. Se unge cu albușul rămas, cu ajutorul unei pensule, care servește numai în acest scop. Se dă la cuptor la foc potrivit, și se coace circa 30 minute. Nu trebuie să se rumenească prea tare. Se lasă în tavă să se răcească. Se pudrează cu zahăr și se taie romburi. Dacă mai rămîne aluat se fac din el cornulețe, cununițe etc.

II. 350 g făină, 1 ou întreg, 1 gălbenuș, 100 g smîntînă, 150 g untură, unt sau margarină, 100 g zahăr pudră, coaja și zeama de la 1/2 lămîie, 1 praf de copt, 1 vîrf de cuțit sare fină, marmeladă. Se face aluatul, se aranjează și se coace la fel.

Plăcintă cu mere, brînză, urdă

I. 400 g făină, 200 g unt, 200 g smîntînă, coaja și zeama de la 1/2 lămîie, 1 praf de copt, 1 gălbenuș, 1 ou întreg, 1 vîrf de linguriță sare fină, 50 g zahăr pudră, vanilie. Umplutura: 1 kg mere, 3—4 linguri zahăr tos, 1 linguriță rasă scorțișoară măcinată, pesmet sau griș.

Untul moale se freacă cu zahărul 1 minut, se adaugă gălbenușul și oul întreg pe rînd, amestecînd după fiecare pînă se încorporează. Se pune apoi smîntîna, sarea, coaja rasă și zeama de lămîie, vanilia, și la urmă făina amestecată cu praful de copt. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se dă la rece. Se curăță merele, se rad prin răzătoarea cu găuri mari. Prăjitura se face în tavă mare ca cea pentru aragaz. Se împarte aluatul în două. Se întinde jumătate în foaie după mărimea tăvii, în grosime de 1/2 cm. Se așază prima foaie în tavă. Ca să se poată lua mai ușor de pe masă, se îndoaie marginile mai înguste una peste alta spre mijloc, așa cum s-ar împături în trei, fără să se preseze. Se introduc mîinile pe dedesubt de o parte și de alta, se ridică și se așază exact la mijlocul tăvii pe lățime. Se desfac marginile ca să acopere toată tava. Se presară cu 2 linguri griș apoi se pun merele crude, împărțite egal pe toată suprafața foilor. Se presară peste ele zahărul și scorțișoara. Peste mere se așază altă foaie din aluatul rămas, procedînd ca și cu prima. Se unge cu albușul rămas. Cu furculița întoarsă se fac dîre în diagonală din ambele sensuri ca un decor. Se coace la foc potrivit circa 30 minute. Se lasă să se răcească în tavă, se pudrează cu zahăr, apoi se taie patrate, romburi sau dreptunghiuri. Cu mere dulci nu este bună, și nici prea mult zahăr nu trebuie să se pună. Se poate pudra mai mult cine dorește mai dulce.

Umplutura din mere călite: în acest caz se folosește 1 1/2 kg mere pentru o plăcintă. Merele fiind deja fierte se pot pune în grosime de 2 cm. Se alege mere cît mai mari, ca să nu se arunce mult la curățat, și să nu fie dulci. Se curăță de coajă, se taie felii subțiri cu cuțitul, apoi se pun într-o

cratiță smălțuită cu 5—8 linguri zahăr tos, și o linguriță rasă scorțișoară măcinată. Se pune cratița acoperită la cuptor sau pe mașină la foc mic, ca să scadă apa ce o lasă. Se amestecă din cînd în cînd, ca să nu se prindă de cratiță. Cînd apa a scăzut și merele s-au muiat fără să se facă ca o marmeladă, se iau de pe foc, se pune 50 g unt, se amestecă și se lasă să se răcească; se întind apoi peste prima foaie de aluat presărată cu puțin griș sau pesmet. Se pune a doua foaie și se procedează în continuare cum s-a arătat la început.

Umplutura din brînză de vaci: 1 kg brînză de vaci, 150 g unt, 2 linguri griș, 2 lingurițe cu vîrf făină, 200 g zahăr (8 linguri) 50 g stafide, 2 linguri rom, coajă rasă de lămîie, 4 ouă, sare, vanilie.

Brînză se zdrobește bine cu furculița pînă devine ca o pastă fină. Se adaugă untul moale, grișul, făina, un vîrf de linguriță sare, 1/2 linguriță coajă rasă numai de la suprafața lămîiei (partea albă este amară), 100 g zahăr, vanilia, 4 gălbenușuri. Se amestecă totul bine. În albușurile bătute spumă tare, se pun 4 linguri zahăr (100 g) și se bate pînă se întărește din nou; se amestecă ușor cu brînză, apoi se pune în strat uniform peste foaia din tavă și se presară deasupra stafidele care au fost stropite cu romul cu 1 oră înainte. Se pune foaia a doua, se unge cu ou, se fac dîre cu furculița întoarsă ca la plăcinta cu mere, se coace la fel. Se poate da la cuptor neunsă cu ou, se coace circa 20 minute, apoi se scoate din cuptor și se stropește deasupra cu 50 g unt fierbinte. Se mai dă 10 minute la cuptor. Untul îi dă un gust foarte bun. Se servește pudrată cu zahăr și vanilie, caldă sau rece.

Umplutura cu urdă: 1 kg urdă, 150—200 g smîntînă groasă (urdă fiind mai seacă), 100 g unt moale, 1 lingură griș, 1 linguriță făină, 1 vîrf de cuțit sare, 150 g zahăr, 4 ouă, vanilie.

Urdă se mărunțește bine cu furculița; se adaugă 50 g zahăr, smîntîna, untul moale, grișul, făina, gălbenușurile, sarea, vanilia. Se amestecă bine, apoi se pun albușurile bătute spumă cu restul de zahăr și după gust stafide. Se pune umplutura peste foaia din tavă, apoi altă foaie deasupra, se unge cu ou, se formează dîre cu furculița, se coace și se servește ca plăcinta cu brînză.

II. 300 g făină, 200 g unt, 100 g zahăr, 1 ou întreg, 1 gălbenuș, vanilie, coajă rasă de lămîie, 1 vîrf de cuțit sare.

Untul se freacă cu zahărul pudră, sarea, coaja și o lingură zeamă de lămîie, vanilia, gălbenușul și oul întreg puse pe rînd și amestecînd bine după fiecare, apoi făina. Se amestecă toate, fără să se frămînte. Se dă aluatul la rece 1 oră, să se întărească untul. Se întinde apoi în 2 foi care se suprapun cu una din umpluturile arătate mai sus. Se coc și se servesc la fel.

III. 400 g făină, 250 g margarină, 200 g smântână groasă, coajă rasă de lămâie, 1/2 linguriță sare, 50 g zahăr pudră, 1 linguriță rasă amoniac.

Se amestecă margarina cu zahărul într-un castron, se adaugă sarea, coaja de lămâie, smântîna și la urmă făina amestecată cu amoniacul. Se lasă să stea 3—4 ore, apoi se întinde 2 foi care se suprapun cu oricare din umpluturile anterioare. Se coc și se servesc la fel.

IV. 350 g făină, 200 g unt, 100 g smântână, 50 g zahăr pudră, 1 gălbenuș, 1 vîrf de cuțit sare, coajă rasă de lămâie, 1 linguriță rasă amoniac, 1 lingură zeamă de lămâie.

Untul se freacă cu zahărul, se adaugă gălbenușul, smîntîna, zeama de lămâie și puțină coajă rasă, sarea și la urmă amoniacul amestecat cu făina. Se face un aluat, care nu se frămîntă. Se lasă la rece 3—4 ore, apoi se face plăcintă cu orice umplutură, cum s-a arătat anterior.

Plăcintă cu mere, brînză, urdă, cu aluat dospit

I. 400 g făină, 100 g unt, 100 g untură sau margarină, 20 g drojdie, 50 g zahăr, puțină sare fină (1/2 linguriță), 1 ou, coajă de lămâie, vanilie, 1—1 1/2 dl lapte.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, apoi se adaugă grăsimea moale și pe rînd se pun toate celelalte, iar la urmă făina și laptele, cît este necesar ca să se obțină un aluat mai virtos care să se lucreze bine pe masă. Se frămîntă bine și se lasă la cald să crească 1/2 oră, pînă se pregătește umplutura, cum s-a arătat anterior. Se întinde o jumătate din aluat în foaie, se așază în tavă, se presară cu griș sau pesmet. Se pune umplutura de mere, urdă, brînză. Se așază foaia a doua peste ea, se unge cu albușul rămas, se fac dîre cu furculița și se coace la foc potrivit 30—40 minute. Se lasă în tavă pînă se răcește, se pudrează cu zahăr și se taie bucăți. Cînd se face cu brînză sau urdă se servește caldă sau rece.

II. 400 g făină, 150 g unt sau margarină, 2 gălbenușuri, 20 g drojdie, 50 g zahăr pudră, 1 lingură rom, coajă de lămâie, lapte, sare, vanilie.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, se adaugă untul moale, 1/2 linguriță sare, coajă de lămâie, vanilia, romul și la urmă făina și laptele ca să se formeze un aluat mai virtos, care se lucrează bine pe masă. Se lasă apoi la căldură 1/2 oră să crească. Se face plăcinta cu orice umplutură, cum s-a arătat înainte. Se coace și se servește la fel.

Plăcintă cu prune

Aluatul: 250 g făină, 120 g unt, 100 g zahăr pudră, 20 g drojdie, 1 ou, vanilie, puțină coajă rasă de lămâie, 1 vîrf linguriță sare, lapte, 1 kg prune.

Crema: 3 ouă, 200 g smîntînă, 5 linguri zahăr tos, 2 linguri nu prea cu vîrf făină (50 g), 1 plic zahăr vanilat.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichefiază, se adaugă untul mai moale, sarea, coaja rasă de lămâie, vanilia și la urmă făina și laptele ca să se obțină un aluat mai virtos care se lucrează bine pe masă, după ce s-au amestecat toate în castron. Se lasă la cald să crească 1/2 oră. Prunele se desfac de sîmburi. Se întinde aluatul în foaie cam de 1 cm grosime, în tavă mai mare. Se presară cu puțin griș sau pesmet și se așază prunele cu coaja înspre aluat, una lingă alta, desfăcute jumătățile. Peste prune se pune crema. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos tot deodată, se bate pînă se întărește din nou albușul, se pun gălbenușurile toate deodată, se bat de 9—10 ori, apoi se pune smîntîna, vanilia și făina. Se amestecă ușor și puțin. Se pune peste prune. Se întinde uniform cu un carton cu marginea dreaptă. Se dă la cuptor la foc potrivit, dar focul să fie făcut cu 1/2 oră înainte. Se coace circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se taie bucăți și se servește. Se poate consuma și caldă. La fel se poate face cu cireșe, vișine, caise.

Plăcintă cu vișine sau cireșe, caise

350 g făină, 1 dl untdelemn, 2 dl lapte, 1/4 kg zahăr, 4 ouă, zeama și coaja de la 1/2 lămâie, 1/2 linguriță sare fină, 1 praf de copt, 1/2 kg vișine sau alte fructe vanilie, 1 lingură rom.

Gălbenușurile se freacă cu 150 g zahăr, se adaugă untdelemnul treptat ca la maioneză, amestecînd mereu, sarea, praful de copt, coaja rasă de lămâie, laptele, vanilia și la urmă făina. Se amestecă toate bine cu lingura. Aluatul va fi mai moale. Nu trebuie frămîntat decît pînă se desfac toate cocloașele. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă 100 g (4 linguri) zahăr tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bate pînă se întărește din nou albușul. Se lasă la o parte pînă se pregătește tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină. Se pregătesc fructele. Se scot sîmburii de la vișine sau cireșe rupîndu-le în jumătate, caisele se lasă jumătăți. Cînd toate sînt gata, se mai bate puțin albușul ca să-și revină dacă s-a mușcat și se amestecă cu aluatul ușor ca să se încorporeze în el, apoi se pune repede în tavă, se nivelează, se presară repede peste el fructele care au fost presărate cu o lingură griș, și se dă repede la cuptorul cald bine. Se coace la foc potrivit circa 1/2 oră. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute, ca să crească bine. Cînd este coaptă se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se

pudrează cu zahăr și se taie bucăți. Crește frumos și nu cad vișinele la fund. La acest aluat are loc fenomenul de eferescență când se amestecă albușul în care este zeamă de lămâie cu aluatul în care este praf de copt. De aceea trebuie amestecate numai când totul este pregătit ca în 2 minute să se dea la cuptor pînă aluatul este umflat cu gazele care se dezvoltă. După ce trece acest efect aluatul nu va mai crește.

Plăcintă cu vișine, cireșe, caise, întoarsă

200 g unt, 1 kg fructe, 6 ouă, 6 linguri făină (150 g), 8 linguri zahăr (200 g), vanilie, lămâie.

O tavă mare ca cea de aragaz se unge cu tot untul la bază și pe margini. Se pun toate fructele în tavă, curățate de simburii și peste ele se toarnă compoziția de pandișpan. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie adăugate toate deodată. Se bat în continuare pînă se întărește bine albușul, se pune puțină coajă rasă de lămâie, vanilia și gălbenușurile toate o dată, se bat puțin, apoi făina toată o dată. Se amestecă ușor ca la tort de 9—10 ori, apoi se pune peste fructe. Se nivelează repede cu cartonul și se dă la cuptorul cald bine, dar la foc potrivit circa 30 minute. Cuptorul nu se deschide 15—20 minute. Când este gata se scoate și se lasă în tavă 5—6 minute, apoi se pune o planșetă deasupra și se răstoarnă. Fructele vor fi deasupra. Untul se absoarbe în fructe și în foaie și prăjitura este foarte bună. Se pudrează cu zahăr și vanilie.

Plăcintă cu vișine sau alte fructe

6 ouă, 6 linguri zahăr (150 g), 6 linguri făină (120) g, 100 g unt, vanilie, lămâie, 1 vîrf de cuțit sare, 750 g fructe, 1 lingură griș.

Se pregătește o tavă mai mare unsă cu unt sau margarină și tapetată cu făină, sau o tavă mai mică și se reduce compoziția la jumătate. Se bat albușurile spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat pînă se întărește bine albușul. Se pun gălbenușurile toate deodată, se bate de 9—10 ori să se amestece, apoi se pune făina, puțină coajă rasă de lămâie, vanilia și untul topit, dar rece, și numai pe urmă se amestecă ușor ca la tort. Se pune compoziția în tavă, de 2—3 cm grosime, se nivelează cu un carton cu marginea dreaptă. Se presară repede fructele deasupra, peste care s-a pus înainte o lingură griș, care să absoarbă zeama din ele la copt. Se dă la cuptorul încălzit, la foc potrivit. Se coace cam 1/2 oră. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute ca plăcinta să crească și să se prindă bine. Când este coaptă se lasă în tavă pînă se răcește, apoi se pudrează cu zahăr și se taie bucăți.

Prăjitură cu vișine sau alte fructe

I. 350 g făină, 250 g margarină, 4 gălbenușuri, 100 g zahăr pudră, 1/2 linguriță sare, coajă rasă de lămâie, 1 kg vișine sau alte fructe. Spumă din 4 albușuri, 280 g zahăr tos, 1 lingură zeamă de lămâie, vanilie.

Margarina se freacă cu zahărul pudră și puțină sare fină. Se adaugă gălbenușurile pe rînd amestecînd după fiecare, puțină coajă rasă de lămâie și la urmă făina. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se întinde în foaie de 1 cm grosime. Se coace la foc potrivit circa 20 minute să nu se rumenească prea tare. Se pune apoi repede peste ea fructele curățate de simburii și presărate cu o lingură cu vîrf griș. Se mai dă la cuptor 10—15 minute la foc mai mic să se înmoaie fructele. Se pune imediat peste fructe spuma din 4 albușuri bătute spumă tare. Se adaugă apoi zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat pînă se întăresc din nou, apoi se pun peste fructe. Se mai dau la cuptor cu ușa cuptorului complet deschisă la foc foarte mic, sau chiar stins dacă mai este cald cuptorul. Se lasă să se prindă spuma circa 1/2 oră. După 1/4 de oră se întoarce tava în cuptor cu partea de la ușa spre fundul cuptorului. Se lasă în tavă să se răcească, apoi se taie bucăți patrate. Se servește.

II. 250 g făină, 125 g margarină, 125 g zahăr pudră, 4 ouă, 1 praf de copt, 1/2 lămâie, 250 g zahăr tos, 1 kg fructe.

Margarina se freacă cu zahărul 2 minute, se adaugă gălbenușurile pe rînd amestecînd după fiecare, un vîrf de cuțit sare, o linguriță zeamă de lămâie și puțină coajă rasă și la urmă făina amestecată cu praful de copt. Se amestecă toate fără să se frămînte. Se întinde în foaie de 1 cm grosime după forma tăvii. Se pune în tava neunsă. Foaia se presară cu o lingură griș apoi se pun fructele: vișine, cireșe, prune, caise, fără simburii, mere curățate de coajă și tăiate felii sau rase prin răzătoarea cu găuri mari. Se dau la cuptor circa 20—30 minute. În acest timp albușurile se bat spumă tare, se pune apoi zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie, și se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se scoate prăjitura din cuptor și se pune repede albușul deasupra, se formează dire cu furculița întoarsă și se dă din nou la cuptor la foc mic cu ușa cuptorului complet deschisă 1/2 oră. După 15 minute se întoarce tava în cuptor cu partea de la ușa spre fundul cuptorului. Când se scoate din cuptor se marchează bucățile, trecînd cuțitul numai prin albuș, restul se taie numai după ce se răcește.

III. 250 g făină, 125 g margarină, 250 g zahăr, 2 ouă, 200 g smântînă, 1 lingură untdelemn, 1 praf de copt, 1/2 lămâie, vanilie, 1 kg fructe, sare. Într-un castron se pun ouăle, margarina, zahărul, un vîrf de linguriță sare fină, untdelemnul, coajă rasă de lămâie, vanilia și se freacă cu lingura sau

cu telul 10 minute. Se adaugă apoi smântina și făina amestecată cu praful de copt.

Se amestecă repede și se pune în tava unsă cu margarină și tapetată cu făină, în grosime de circa 2 cm. Se presară deasupra fructele fără alt zahăr și se dă repede la cuptorul încins. Focul se reduce la potrivit. Se coace circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 15—20 minute. Aluatul este foarte pufos și fructele rămân deasupra, nu cad la fund.

Chec cu miere

I. 4 ouă mari, 100 g făină, 200 g nuci, 100 g unt, 100 g zahăr tos, 1/4 kg miere, 1 praf de copt, vanilie, scorțișoară, lămâie, sare.

Se unge o tavă de cozonac lungă și îngustă mai mare sau două mai mici cu unt sau margarină și se tapetează cu făină. Mierea și untul se pun pe marginea mașinii sau într-un vas cu apă caldă să se topească, dar să nu fie fierbinți. Făina se amestecă cu nucile măcinate, praful de copt, scorțișoara, coajă rasă de lămâie, un vîrf de cuțit sare. Cînd toate sînt pregătite se separă albușurile, iar gălbenușurile se lasă în coaja lor. Albușurile se bat spumă tare, se adaugă zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat pînă se întărește din noul albușul. Se adaugă gălbenușurile toate o dată se bat puțin. Se pune apoi mierea cu untul, făina cu celelalte ingrediente, toate o dată și numai pe urmă se amestecă ușor ca la tort de cîteva ori. Se pune repede în formă și se dă la cuptor. Focul se reduce imediat ca să nu se ardă mierea. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coace 30 minute. Se lasă în formă să se mai răcorească, apoi se scoate culcat pe o parte pe un platou pînă se răcește bine. Checul este foarte fraged și pufos, cu condiția să se respecte timpul de dat la cuptor după ce se amestecă praful de copt din făină cu substanța acră din albuș, cînd se produce efervescența, care nu durează mai mult de 2 minute, Trebuie dat la cuptor pînă este ridicat de gazele care se dezvoltă cînd se face combinația, altfel nu va crește pe urmă. Cînd este rece se taie felii.

II. 4 ouă, 100 g zahăr tos, 300 g făină, 50 g nuci, 100 g unt, 1/4 kg miere, 1/2 lămâie, scorțișoară, cuișoare, 1 praf de copt, sare.

Se unge o formă de cozonac mare lungă și îngustă sau două mai mici, cu unt sau margarină și se tapetează cu făină. Mierea se încălzește cu untul ca să curgă și se lasă să se răcească. Făina se amestecă cu nucile tăiate felii cu cuțitul, 1/2 linguriță scorțișoară, un vîrf de cuțit cuișoare pisate un vîrf de cuțit sare fină, praful de copt, puțină coajă rasă de lămâie. Se separă albușurile de gălbenușuri care se păstrează în coaja lor. Se bat albușurile spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămâie. Se bat în continuare pînă se întărește bine albușul. Se adaugă

gălbenușurile toate o dată, se bat de 9—10 ori să se amestece. Se pune apoi untul cu mierea și făina cu celelalte ingrediente toate o dată și numai pe urmă se amestecă ușor și puțin, ca să nu scadă albușul. Se pune repede în formă și se dă la cuptorul încălzit. Focul se face cu 1/2 oră înainte și după ce se dă la cuptor se reduce la potrivit, ca să nu se ardă mierea. Se coace ca cel de mai sus.

Chec cu smîntînă

I. 350 g făină, 150 g unt, 1/4 kg smîntînă groasă, 200 g zahăr tos, 4 ouă, 2 linguri rom, 50 g stafide, 50 g nucii tăiate cu cuțitul, 1 praf de copt, lămîie, sare, vanilie, 1 linguriță coajă de portocale din dulceață. Se ung 2 forme de cozonac lungi și înguste cu unt sau margarină și se tapetează cu făină, sau numai cu hîrtie albă. În acest caz se scoate culcat lateral cu hîrtia din formă și se dezlipește ușor cu cuțitul trecut între hîrtie și chec cît este cald. Se lasă să se răcească pe hîrtie. Stafidele se pun într-un pahar (de vin) și se stropesc cu romul. Făina se amestecă cu nucile tăiate cu cuțitul, praful de copt, un vîrf de linguriță sare fină, vanilia, puțină coajă rasă de lămîie, coajă de portocală. Albușurile se separă de gălbenușuri, care se păstrează în coaja lor. Se bat albușurile spumă tare se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămîie. Se bate circa 10 minute pînă se întărește bine albușul. Se adaugă gălbenușurile se bat puțin să se amestece, apoi se pune smîntîna groasă, amestecată cu untul topit, dar rece, stafidele cu romul făina și numai pe urmă se amestecă cu telul prin răsturnare ca la tort de jos în sus, ușor. Se împarte repede în forme, se nivelează, se dă la cuptorul încălzit, dar focul se reduce imediat la potrivit. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se coace 30 minute. Dacă se pune într-o singură formă mai mare se coace circa 1 oră. Se lasă în forme 5—6 minute apoi se înclină forma într-o parte și se lasă checul să alunece ușor pe un platou, ca să nu se apese. Este foarte fraged.

Chec cu smîntînă

II. 350 g făină, 200 g unt, 1/4 kg smîntînă sau lapte, 200 g zahăr tos, 4 ouă, 2 linguri rom, 50 g stafide, 1 praf de copt, lămîie, sare, vanilie, 100 g rahat roșu și verde.

Se ung 2 forme de cozonac, lungi și înguste, cu unt sau margarină și se tapetează cu făină, sau neunsă se tapetează cu hîrtie albă. Stafidele se pun într-un pahar și se stropesc cu rom. Făina se așază pe o foaie de material plastic, se pune rahatul în ea și se taie în bucățele foarte mici cît bobul de porumb. Dacă se taie în făină nu se lipesc bucățelele una de alta. La făină se mai adaugă praful de copt, puțină coajă de lămîie rasă, vanilia, un vîrf de linguriță sare fină. Albușurile se separă de gălbe-

nușuri, care se păstrează în coaja lor. Se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tos și zeama de la 1/2 lămție. Se bate în continuare până se întărește bine albușul circa 10 minute. Se pun gălbenușurile toate deodată, se bat de 9—10 ori să se amestece cu albușul. Se adaugă untul topit, dar rece, amestecat cu smântina sau laptele, făina cu toate celelate ingrediente, stafidele cu romul și numai pe urmă se amestecă ușor cu telul de jos în sus ca la tort, nu prea mult ca să nu se lase albușul. Compoziția va fi mai densă puțin ca în rețeta precedentă, dar având mai mult unt se păstrează mai mult timp fraged, nu se usucă. Se pune repede în forme, se nivelează și se coace ca mai sus. Se poate pune în tavă dreptunghiulară mijlocie. Se nivelează și se presară deasupra 2 linguri nuci tăiate cu cuțitul. Nu este nevoie să se pună și rahat. Se coace circa 30 minute la fel ca chec-ul, la foc potrivit. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Se lasă să se răcească aproape complet în tavă, apoi se taie bucăți, și se pudrează puțin cu zahăr și vanilie. Se poate tăia numai în 2—3 bucăți mari, ca să se poată scoate din tavă, altfel se aburește la bază. Se păstrează într-o foaie de material plastic și se taie numai cât este necesar la nevoie. Dacă se pune în forma lungă și îngustă mai mare se coace circa 1 oră.

Chec la rece

2 ouă întregi, 1/4 kg zahăr pudră, 80 g cacao, 200 g nuci sau alune, 100 g stafide, 0,5 dl rom, 1/4 unt, vanilie.

Nucile sau alunele se pun în tavă și se dau 10 minute la cuptor să se prăjească fără să se rumenească, ca să se curețe mai ușor coaja subțire de pe ele și să aibă un gust mai bun. Se trec apoi prin mașina de nuci. Ouăle întregi se freacă cu zahărul și cu cacaoa, vanilia circa 1/4 de oră ca să se facă spumă. Se pun apoi nucile, stafidele cu romul și se opăresc toate cu untul clocotit, amestecând într-una până se încorporează bine. Untul se pune tot o dată. Se pune apoi într-o formă, se presează bine ca să nu rămână goluri și se dă la frigider să se întărească. Se taie apoi felioare subțiri sau bucăți mai mici. Este ca o ciocolată. Se servește în loc de bomboane.

Chec de albuș

4 albușuri, 100 g zahăr tos, 100 g unt, 50 g stafide, 2 linguri rom, 80 g făină, 50 g nuci măcinate, 50 g smochine, coajă rasă de lămție și portocală. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos și o lingură zeamă de lămție sau portocale și se bate în continuare până se întărește bine albușul. Se adaugă atunci untul topit, dar rece, făina amestecată cu nucile măcinate, coaja de lămție și portocală, un vîrf de linguriță sare fină, stafidele care au fost stropite înainte cu romul într-un pahar, smochinele tăiate

în formă de chibrit în făină și numai pe urmă se amestecă ușor de jos în sus. Se pune într-o formă lungă și îngustă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu făină. Se coace în cuptorul încălzit, la foc potrivit, circa 30 minute. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Când este copt se încearcă cu o scobitoare înfiptă la mijlocul checului. Dacă iese uscată checul este gata. Se lasă 5—6 minute în formă, apoi se înclină tava într-o parte și se lasă să alunece pe un platou. Este fraged și este bine să stea pe o latură până se răcește, ca să nu se prezeze, sau se ridică pe baza lui. Se taie felii când este rece, numai cât este nevoie. Se păstrează în pungă de material plastic să nu se usuce.

Turtă dulce

I. 1/4 kg miere, 50 g zahăr pudră, 2 ouă întregi, 1 lingură untdelemn, 1 linguriță cu vîrf unt, 2 linguri rom, 1/2 linguriță scorțișoară, 1 vîrf de cuțit cuișoare pisate, 1 vîrf de cuțit sare, 1 lingură zeamă de lămție, 1/4 kg făină, 1 praf de copt.

Mierea se încălzește ca să se lichefieze. Când nu mai este caldă, se adaugă zahărul, ouăle întregi pe rînd amestecînd mereu după fiecare, untdelemnul, romul, sarea, toate mirodeniile și la urmă făina amestecată cu praful de copt. Se amestecă toate, apoi se toarnă compoziția de 1 cm grosime în tavă dreptunghiulară unsă dinainte cu grăsimi și tapetată cu făină. Se coace la foc potrivit să nu se caramelizeze prea tare mierea, circa 15—20 minute. Se lasă să se răcească în tavă, apoi se taie în diferite forme.

II. 3 ouă, 6 linguri miere topită, 1/2 linguriță scorțișoară, 250 g zahăr pudră, coajă rasă de lămție, anason, 1 praf copt, 1 lingură zeamă de lămție, 30 g unt, circa 750 g făină.

Ouăle întregi se freacă cu zahărul pudră 1/4 de oră. Se adaugă aromele indicate, untul topit cu mierea, 1 lingură zeamă de lămție, 1 vîrf de cuțit sare și făină amestecată cu praful de copt ca să se formeze un aluat vîrtos. Se lasă să stea 3—4 ore să se odihnească la rece. Se întinde în foaie și se taie cu diferite forme. Se coc la foc potrivit, apoi se glasează cu glazură albă (vezi glazura) cu cornetul și se lasă să se usuce.

Piersici

Aluatul: 1/4 kg smîntînă groasă, 1 ou, 100 g zahăr pudră, 50 g unt moale, 1 vîrf de cuțit sare, 1 linguriță rasă amoniac, 350 g făină, lămție. Crema: 2 ouă, 150 g zahăr, 2 linguri lapte, 1 lingură cacao, vanilie, 200 g unt, 2 linguri rom, 100 g nuci, zahăr tos, vopsea roșie.

Smîntina se amestecă cu oul, zahărul pudră, sarea, untul topit, dar rece, coaja rasă de lămție și la urmă făina amestecată cu amoniacul.

Se formează un aluat mai vîrtos, care nu se frămîntă prea mult. Se lasă să stea 3—4 ore, sau de seara pînă dimineața. Se fac apoi globulețe rotunde de mărimea unei nuci și se așază în tavă unsă cu grăsime la distanțe de 3—4 cm, deoarece cresc mult la copt. Se coc la foc potrivit ca să rămînă albe. Nu se deschide cuptorul 15 minute. Se coc circa 30 minute. Cînd sînt reci se scobesc în partea de la bază și se umplu cu cremă; se lipesc apoi cîte două jumătăți, cum ar fi două jumătăți de piersică. Se trec pe partea mai bombată prin zahăr tos, colorat cu puțină esență vegetală roșie sau cu sirop de zmeură. Pentru cremă se sparg ouăle întregi într-un castron smălțuit de circa 2 l, se freacă cu zahărul și se diluează cu laptele sau apă rece. Se bate 10 minute pe un vas cu apă clocotită. Cînd se ia de pe foc se adaugă zahărul vanilat și cacaoa cernută. Se mai amestecă de cîteva ori. Se răcește pe un vas cu apă rece, amestecînd mereu, apoi se adaugă treptat cîte o lingură la untul frecat spumă. Se pune romul și nucile măcinate. Crema se împarte în toate jumătățile care se scobesc în funcție de cremă. Se poate pune și puțin miez care a fost scobit dacă nu se umplu jumătățile. Se lipesc apoi cîte două.

Ruladă cu frișcă

4 ouă, 4 linguri zahăr (100 g), 3 linguri făină (75 g), 1 lingură cacao (20 g), 1 kg frișcă, 1/2 dl rom.

Se face o ruladă obișnuită de pandișpan (vezi generalități). Făina se amestecă cu cacaoa și se adaugă toate deodată, apoi se amestecă ușor cu ouăle bătute, prin răsturnare ca la tort. Se coace în tavă dreptunghiulară tapetată cu hîrtie albă, pusă cît mai subțire (1 cm). Se coace în circa 15 minute. Se răstoarnă pe un șervet, se scoate hîrtia, trecînd cu lama cuțitului între hîrtie și pandișpan. Se rulează cu șervetul, fără să se preseze și se lasă așa pînă se răcește. Se derulează, se stropește cu romul și se unge cu frișcă în grosime de 2 cm, folosind partea cea mai moale de la fundul vasului. Se rulează și se pune pe platou. Se ornează cu restul de frișcă și se dă la frigider, chiar pînă a doua zi. Se poate da la frigider neornată și se ornează numai cînd se servește. Foile se frăgezesc cu lichidul absorbit din frișcă. Frișca rămîne ca o cremă vanilată. La servit va avea aspect frumos contrastul de culori.

Indiene cu frișcă

5 ouă, 5 linguri făină (125 g), 5 linguri zahăr (125 g), 1 linguriță suc de lămîie, 1/2 kg frișcă bătută spumă cu 50 g zahăr pudră, vanilie. Se face o compoziție simplă de pandișpan (vezi generalități). Se tapează dosul a 2—3 tăvi cu unt sau margarină (nu cu untdelemn) și cu

făină. Se marchează ronduri cu un pahar de vin cu marginea subțire la distanțe de 2 cm. Se pune pe locul marcat cîte o linguriță nu prea plină din compoziție în grosime de 1 1/2 cm la mijloc, iar la margine mai subțiri. Se nivelează frumos, apoi se coc la foc potrivit circa 10 minute. Se scot de pe tavă cu cuțitul și cînd sînt reci, jumătate din ele se glasează cu glazură de ciocolată sau cacao sau cu ciocolată de menaj încălzită pe abur și subțiată cu un sirop gros din zahăr și apă, puțin unt pentru luciu. Se pune fiecare indiană cu baza pe o furculiță, se ține deasupra vasului cu glazura și se toarnă cu lingura peste ea cît să o acopere. Glazura trebuie să fie ca o smîntînă de subțire. Se pun apoi pe o hîrtie albă să se usuce. Se scobesc puțin la bază și se lipesc cîte două cu frișcă. Se pot lipi cu o cremă de tort (sau de caise) și se ornează cu frișcă (vezi crema de caise).

Ciuperci din indiene

Cînd se coc jumătățile pentru indiene se coc și niște batoane lungi de 5 cm și late de 2 cm. Este nevoie de o cantitate dublă de bastonașe față de numărul ciupercilor pe care dorim să le realizăm. Marcarea pe tavă se va face cu paharul de apă, vin și lichior, ca să se poată aranja mai variat. Se coc la fel ca primele ca să rămînă deschise la culoare. Cînd sînt reci se scobesc puțin la partea care a stat pe tavă atît bastonașele cît și pălăria. Bastonașele se umplu cu cremă de tort și se lipesc cîte două. Partea scobită a pălăriei se umple de asemenea cu cremă și se înfig bastonașele în ea. Ciupercile astfel aranjate se ung pe pălărie cu glazură albă făcută dintr-un albuș frecat cu 140 g zahăr și o lingură zeamă de lămîie pînă devine ca o smîntînă groasă. Ciupercile se lasă apoi să se usuce pînă a doua zi. Cu vîrfurile unei scobitori, se fac apoi puncte roșii din loc în loc cu esență vegetală imitînd ciuperca „Pălăria șarpelui”; și bastonașele se pot unge cu glazură albă. Ciupercile se pot glasa și cu ciocolată ca indienele. Se pot servi singure pe platou sau se decorează cu ele tortul trunchi de copac, risipite în jurul lui ca pe un cîmp.

Savarine

Blatul: 6 ouă, 6 linguri zahăr tos (150 g), 2 linguri făină (50 g), 4 linguri pesmet (100 g).

Siropul: 1/2 l apă, 300 g zahăr, 1 1/2 dl rom, vanilie.

Umplutura: 1/2 kg frișcă, gem de zmeură sau de caise.

Se ung formele de savarine cu unt sau margarină și se presară cu pesmet. Formele sînt ca cele de tarte fixate cîte 6 buc, pe un grătar, însă ceva mai mari. Din compoziție rezultă circa 12 buc. savarine. Este bine

să avem o duzină de forme. Ca să fie mai ușor de manipulat, formele se pun în tava de prăjituri și cu ea se introduc în cuptor. Se bat albușurile spumă tare, se adaugă zahărul tot deodată și o linguriță zeamă de lămâie, ca să se topească mai repede zahărul. Se bat pînă se întăresc bine, apoi se adaugă gălbenușurile toate deodată și se bate de 8—9 ori cu telul să se amestece. Se pune pesmetul amestecat cu făina. Compoziția se amestecă ușor de 9—10 ori, apoi se împarte în formele tapetate. Se coc la foc potrivit 1/2 oră în cuptorul încălzit. Coapte se răstoarnă pe platou și se așază pe baza lor. Se lasă să se răcească. Se prepară siropul din zahăr și apă (fiert 1 minut), adăugînd apoi vanilia și cînd este rece, romul. Se taie la fiecare savarină un capac (cam 1/4 din ea) și se însiropează totul abundent; se așază pe platou și se unge capacul cu gem; se pune un strat de frișcă, apoi capacul și peste capac se face o rozetă cu cornetul cu sprîț creat la capăt. Dacă nu avem forme se poate coace în formă de budincă cu tub la mijloc. Se aranjează la fel.

Gogoși

500 g făină, 120 g unt, 40 g drojdie, 1 lingură zahăr pudră, 1 linguriță rom, 1 vîrf de linguriță sare fină, coajă rasă de lămîie, 5 gălbenușuri, 350 g lapte.

Drojdia se freacă cu zahărul într-un castron să se lichiefieze, se adaugă untul moale, gălbenușurile pe rînd amestecînd mereu, romul, coaja rasă de lămîie, sarea, laptele nu prea rece (la temperatura camerei) și la urmă făina. Se frămîntă bine aluatul pe masă 7—8 minute, apoi se lasă să crească 20 minute la cald. Se întinde în foaie de 2 cm grosime. Se taie toată foaia în rîndele cu un pahar de vin cu marginea subțire, trecut mereu prin făină să nu se lipească aluatul de el. Rîndelele se lasă să crească mai la cald încă 20 minute. Aluatul care se adună dintre rîndele se întinde din nou și se taie la fel. Cînd sînt crescute, se coc în untdelemn. Metoda cea mai practică este să se coacă într-o tigaie de ochiuri nemțești, care are din fabricație 4—6 adîncituri, ce se umplu cu untdelemn și permit gogoșilor să crească ca și cum s-ar pune în cratiță untdelemn de 3—4 cm. În plus, grăsimea nu se arde degeaba în jurul gogoșilor și nici nu rămîne grăsime după ce se termină de prăjit. Se umplu ochiurile tigăii cu untdelemn pînă sus și se lasă să se înfierbînte, dar nu direct pe flăcără. La aragaz se pune un disc de metal sub tigaie. Se încearcă dacă untdelemnul este suficient de încins, punînd în el o bucată de aluat. Dacă se ridică imediat la suprafață se pot pune gogoșile. Dacă cade la fund, mai trebuie înfierbîntat, altfel se vor îmbiba prea tare cu grăsime. Gogoșile se pun cu partea de deasupra în jos în grăsime, numai așa vor crește bine. Se pune în fiecare adîncitură

cîte o gogoasă, apoi se acoperă cu un capac, se lasă 2—3 minute pînă se rumenesc bine pe de o parte și se întorc pe cealaltă. Nu se mai pune capacul. Se rumenesc și pe această parte, apoi se scot cu o sîrmă subțire înfiptă în ele, pe măsură ce sînt gata; imediat se pune altă gogoasă ca să nu aibă timp grăsimea să se ardă. Dacă scade prea mult grăsimea se mai completează, se lasă să se înfierbînte ca la început și se coc în continuare. Gogoșile vor crește rotunde ca ouăle și vor fi goale înăuntru. Se pudrează cu zahăr cu vanilie și se servesc calde sau reci. Se pot coace și după metoda clasică în cratiță în untdelemn mult; dar atunci este nevoie de 1 l untdelemn pus de la început în cratiță de 2 l, ca să aibă adîncime în ce să crească. Untdelemnul rămas nu este indicat să se mai întrebuinteze, deoarece este ars pînă la fumegare și conține produși dăunători sănătății.

Gogoși cu cartofi

250 g făină, 50 g unt sau untdelemn, 1 dl lapte sau smîntînă, 1/2 linguriță sare, 10 g drojdie, 1 lingură zahăr, 1 ou, 150 g pireu de cartofi, coajă de lămîie.

Cartofii se curăță de coajă, apoi se cîntăresc și se fierb în apă clocotită cu puțină sare. Se scurg și se zdrobesc bine cu furculița pînă sînt calzi. Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichiefiază, se adaugă laptele sau smîntîna, oul întreg, untul moale sau uleiul, puțină sare, coajă rasă de lămîie apoi pireul de cartofi și la urmă făina. Se bate bine aluatul cu lingura 6—7 minute, apoi se lasă să crească la cald 1/4 de oră. Se pune apoi pe o foaie de material plastic sau pe masa presărată cu făină, și se întinde în foaie de 2 cm grosime. Se taie rîndele cu paharul de vin trecut prin făină ca să nu se lipească aluatul de el. Rîndelele se lasă să crească 1/4 de oră, apoi se coc în untdelemn exact cum s-a arătat în rețeta precedentă. Se servesc unse cu mermeladă sau numai pudrate cu zahăr. Rezultă circa 25 buc.

Scovergi cu cartofi

300 g cartofi, 250 g făină, 1/4 l lapte, 20 g drojdie, 1 linguriță rom, 2 ouă întregi, 2 linguri zahăr, 1 vîrf de linguriță sare, coajă rasă de lămîie, 1 vîrf de cuțit scorișoară, 50 g unt sau untdelemn.

Drojdia se freacă cu zahărul pînă se lichiefiază. Cartofii se curăță de coajă, se fierb în apă clocotită cu sare, se strecoară, apoi se zdrobesc bine cu furculița. După ce se mai răcesc se adaugă la drojdie, se pune untul moale sau untdelemnul, ouăle întregi, puțină sare, coajă de lămîie, scorișoară (facultativ), apoi laptele și făina. Compoziția va fi mai moale.

Se bate bine 5 minute cu lingura și se lasă să crească 15—20 minute la cald. Se pune tigaia goală să se înfierbinte și cu un minut înainte se pune o lingură untdelemn, apoi imediat se ia cu mâinile udate cu apă din compoziție o cantitate cât să acopere suprafața tigăii în grosime de 1 cm. Se întinde repede cu mâinile în tigaie, apoi se lasă să se rumenească pe o parte. Se întoarce cu cuțitul să se rumenească și pe partea cealaltă, apoi se pun pe farfurie unele peste altele până se termină de copt. Se servesc calde cu marmeladă sau dulceață sau numai pudrate cu zahăr. Sînt bune și reci.

Cuiburi de viespi

500 g făină, 40 g drojdie, 1 lingură zahăr, 1 linguriță rom, 1 lingură untdelemn, 5 gălbenușuri, 1 vîrf de linguriță sare, coajă de lămîie, vanilie, lapte. Pentru uns 200 g unt, 200 g nuci, 100 g zahăr, 1 plic zahăr vanilat. Siropul: 150 g zahăr, 1 1/2 dl lapte, vanilie.

Se freacă drojdia cu zahărul, se adaugă romul, gălbenușurile pe rînd, amestecînd bine după fiecare pînă se încorporează, uleiul, sarea, coajă rasă de lămîie, lapte circa 3 1/2 dl (depinde de mărimea ouălor și de uscăciunea făinii) și la urmă făina. Se face un aluat mai virtos puțin decît aluatul de cozonac. Se lasă să crească 1/4 de oră la cald. În acest timp se freacă spumă untul cu zahărul pudră (100 g) și vanilia. Se întinde apoi aluatul în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se unge cu untul și se presară cu nucile măcinate. (Se poate face și fără nuci). Se taie fișii cu ruleta sau cu cuțitul de circa 5 cm lățime și 15—20 cm lungime. Se rulează fiecare fișie și se așază rulourile în cratiță sau tavă (unsă cu unt) pe una din baze, cu distanțe de 3—4 cm între ele, ca să aibă loc să crească. Partea de dedesubt a fiecărui rulou se adună înainte de a se așeza în tavă în așa fel ca să nu permită untului să iasă cînd se încălzește. Se lasă la loc cald să crească 1/2 oră, apoi se dau la cuptor la foc potrivit circa 1 oră. Nu se deschide cuptorul 20 minute. Cînd sînt coapte, rumenite, se scoate o clipă tava din cuptor și se stropesc cu un sirop din laptele fiert cîteva clocote cu zahărul și vanilia. Se dau din nou la cuptor 5 minute, apoi se servesc calde. Siropul nu trebuie să fie prea mult, să intre prea adînc în aluat, deoarece îl face cleios. Acest preparat se poate face din orice alt aluat de cozonac.

Găluște de aur

250 g făină, 50 g unt, 50 g zahăr, 2 gălbenușuri, 1 linguriță rom, coajă rasă de lămîie, vanilie, sare, 20 g drojdie, lapte.

Se face o maia din drojdia frecată cu zahărul pînă se lichefiază, se subțiază cu 1/2 dl lapte și se adaugă o lingură plină de făină. Se amestecă

bine, se presară puțină făină deasupra și se lasă să crească la cald 1/4 de oră. Cînd maiaua a crescut se adaugă gălbenușurile, albușurile bătute spumă, coaja rasă de lămîie, vanilia, puțină sare, romul, untul topit, dar rece, apoi făina. Se frămîntă bine 10 minute, apoi se lasă să crească. Aluatul să fie puțin mai virtos decît aluatul de cozonac. Dacă este nevoie se mai pune puțin lapte. Se lasă să crească 1/2 oră la cald. 150 g nuci măcinate se amestecă cu 100 g zahăr tos; 100 g unt, se încălzește într-o tigaie pînă se topește, dar să nu fie fierbinte. Cu lingura trecută prin unt se ia din aluat cam de mărimea unui ou mai mic, se trece prin nucă cu zahăr și se așază un rînd în cratiță sau altă formă unsă bine cu unt sau margarină, nu prea înghesuite. Se mai pune la fel un rînd deasupra, să ajungă pînă la jumătatea formeii. Se lasă să crească 1/2 oră la cald. Se coc la foc potrivit circa 30 minute. Se servesc calde pudrate cu zahăr, desfăcute una de alta. Cînd sînt reci se poate tăia felii ca cozonacul. În găluște se poate pune marmeladă de caise, desfăcîndu-se puțin aluatul după ce se ia cu lingura. Se trec apoi prin nucă cu zahăr și se coc la fel.

Cornulețe dospite

100 g unt, 100 g untură, 100 g zahăr, vanilie, coajă de lămîie, 1/2 linguriță sare, 2—3 gălbenușuri, 1 lingură rom, 1 1/2 dl lapte, 20 g drojdie, făină, 100 g nuci măcinate.

Drojdia se freacă cu o lingură de zahăr pînă se lichefiază, se adaugă untul și untura sau margarină mai moale, gălbenușurile și laptele în care s-a dizolvat restul de zahăr, puțină sare, coajă rasă de lămîie, vanilia și apoi făină cît este nevoie ca să se formeze un aluat mai virtos, care se lucrează bine pe masă, 5—6 minute. Se lasă să crească mai la cald 1/4 de oră, apoi se întinde în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime. Se taie patrate de 5/5 cm. Se pune puțină marmeladă la mijloc și se răsucesc în formă de cornuri. Se ung deasupra cu albușul bătut numai puțin cu furculița ca să se lichefieză, apoi se trec prin nuci fără zahăr, sau se lasă unse numai cu albuș. Se pun în tavă cu distanțe de 3 cm între ele. Se lasă să crească 1/4 de oră. Se coc la foc potrivit fără să se rumenească prea tare. Se servesc pudrate cu zahăr.

Cornuri dospite pentru cafea cu lapte

1/2 kg făină, 20 g drojdie, 2 gălbenușuri, 100 g unt, 100 g zahăr, scorțișoară, coajă de lămîie, 50 g untdelemn, sare, circa 3 dl lapte, vanilie. Drojdia se freacă cu o lingură zahăr pînă se lichefiază. Se adaugă 1/2 linguriță sare, gălbenușurile, uleiul, amestecînd mereu, coajă rasă de lămîie, jumătate din lapte, apoi făina. Se frămîntă un aluat ceva mai

virtos decât aluatul de cozonac, care se poate lucra bine pe masă. Se adaugă lapte cât este nevoie. Se frământă 6—7 minute, apoi se lasă să crească 30 minute la cald. În acest timp se freacă untul spumă cu zahărul și vanilia. Cine dorește adaugă și un vîrf de cuțit scorțișoară. Se întinde aluatul în foaie dreptunghiulară de 1/2 cm grosime, se unge cu untul frecat și se taie în patrate de 10/10 cm. Se rulează în formă de cornuri, începînd de la un colț pînă la celălalt. Se așază în tavă cu distanțe de 3 cm între ele și se lasă să mai crească 1/2 oră. Se ung cu albuș și se coc la foc potrivit 20 minute.

Flori de salcîm în pandișpan

2 ouă, 2 linguri făină (50 g), 2 linguri zahăr (50 g), vanilie, 7—8 flori de salcîm.

Primăvara cînd florile de salcîm sînt foarte bine înflorite, se aleg 7—8, fără să se rupă de pe pețiolul principal. Se pun într-un vas cu apă multă și se agită ușor ca să nu se rupă, dar să se curețe de eventualele insecte sau praf. Se pun pe o sită să se scurgă pînă se face compoziția. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tot deodată și se bate pînă se întăresc din nou. Se pun gălbenușurile toate deodată, se bate puțin să se amestece, apoi se pune făina și vanilia. Se amestecă ușor ca la tort prin răsturnare ca să nu se lase albușul. Se pune o tigaie de clătite pe foc să se înfierbinte fără grăsime 5 minute. Se pune apoi o linguriță unt sau o lingură untdelemn în tigaia înfierbîntată și după 1 minut se înmoaie florile în compoziție, ținîndu-le cu mîna de codiță. Se scot încărcate bine cu compoziție și se pun în tigaie să se prăjească pe ambele părți pînă se rumenesc. Se așază apoi pe farfurie, se pudrează cu zahăr și se servesc imediat calde sau reci. Se pot face la fel și în compoziție de clătite.

Mere în halat

100 g făină, 1 1/2 dl lapte, 1 ou, 1 lingură zahăr tos, 10 g drojdie, sare 5 mere (1/2 kg), 1 lingură zahăr, 2 linguri rom.

Merele se curăță de coajă, se taie în jumătate pe grosime, se scoate partea lemnoasă de la mijloc și fiecare jumătate se taie în felii rotunde de 1 cm grosime. Se așază felile pe o farfurie mai întinsă, se presară cu o lingură zahăr tos și se stropesc cu romul. Se lasă pînă se pregătește compoziția. Drojdia se freacă într-un castron cu o lingură de zahăr pînă se lichefiază, se adaugă gălbenușul și 1/2 dl lapte, puțină sare, coajă rasă de lămîie sau un vîrf de cuțit scorțișoară și apoi făina. Se amestecă cu lingura ca un aluat de clătite pînă nu mai are cocoloașe

și se subțiază cu restul de lapte. Se lasă la cald 1/4 de oră să dospească. Se bate albușul spumă, se amestecă cu compoziția și cu merele împreună cu zeama pe care o lasă. Se amestecă ușor să nu se rupă felile de mere. Se mai poate pune un albuș rămas de la alte preparate, bătut spumă, ca să fie compoziția mai pufoasă. Romul face să se umfle spuma. Tigaia se înfierbîntă cu 5 minute înainte, se pune cîte o lingură untdelemn, se lasă 1 minut să se înfierbinte, apoi se pune cu lingura cîte o rondea de măr cu compoziția care se ia pe ea, una lingă alta, dar să nu se lipească. Se coc pe fiecare parte 2—3 minute să se rumenească, apoi se scot pe farfurie, se pudrează cu zahăr și se servesc calde. Se pot păstra calde pe un vas cu apă fierbinte și acoperite. Sînt foarte fragede și gustoase. Se pot face și fără drojdie.

Mere coapte

Merele necurățate de coajă se spală și se scoate coceanul fără să se spargă la bază. Într-o tigaie smălțuită se pun felioare de franzelă unse cu unt. Pe fiecare se așază cîte un măr. Se pune în fiecare măr cîte o linguriță zahăr și 1/2 linguriță unt netopit. Se dau la cuptor circa 20 minute să se coacă. Se servesc calde, stropite cu o linguriță rom sau presărate cu zahăr cu scorțișoară.

Aluat de uscățele (minciunele)

Acest aluat se face din gălbenușuri, ouă întregi, smîntînă, puțin unt, puțină sare fină, 2—3 linguri rom care înfrăgezește aluatul și făina, toate în proporții diferite din ce se găsește la îndemînă, ca să se obțină un aluat puțin mai moale decât cel de tăiței. Se frământă mult pe masă ca și foaia de tăiței, pînă se fac găuri în interiorul aluatului pline cu aer, care se observă cînd se face o tăietură în acesta. Foaia cînd este destul de lucrată se desprinde de mînă și de masă fără să mai fie nevoie de făină. Se frământă ca foaia de tăiței cu podul palmei, apăsînd mereu pe ea și întorcînd totodată aluatul de la margine în spre mijloc. Cînd este gata aluatul se adună ca o minge și se pune pe masa presărată cu puțină făină. Se acoperă cu un șervet ca să nu se usuce și să nu prindă coajă. Se lasă 10 minute să se odihnească, ca să devină mai elastic și să se întindă ușor. Se întinde cu făcălețul în foaie ca muchea cuțitului. Se taie apoi cu ruleta în fișii de 3 cm lățime și 12—15 cm lungime. La fiecare fișie se face o tăietură la mijloc pe lungime de 3 cm, pe unde se scoate un capăt, dînd impresia că ar fi înnodată. Cînd sînt toate gata se prăjesc în untdelemn mult ca gogoșile. Într-o cratiță de 2 l se pune 1 l untdelemn și se lasă să se înfierbinte, dar nu pînă la fumegare. Se încearcă cu o bucatică de aluat aruncată în gră-

sime și dacă se ridică imediat la suprafață înseamnă că se pot pune uscățelele. Dacă se lasă la fund, mai trebuie așteptat puțin. Dacă se pun până când nu este destul de fierbinte ca să prindă repede coajă, atunci se îmbibă cu grăsime. Se pun o dată 4—5 bucăți cite încap alături fără să fie prea înghesuite. Trebuie să fie foarte puțin rumenite. În aluat nu se pune zahăr, de aceea rămân mai albe. Se scot cu o sirmă subțire înfiptă în ele, ca să fie bine scurse de grăsime. Se pudrează imediat cu zahăr și vanilie și se servesc calde sau reci.

I. 1 ou întreg, 2 gălbenușuri, 100—150 g smântână groasă, 1 lingură rom, 1 vîrf de cuțit sare și făină cîtă cuprinde ca să se obțină un aluat de felul celui descris mai sus. Se întinde foaie, se taie fișii și se coc cum s-a arătat.

II. 2 ouă întregi, 3 gălbenușuri, 30 g unt, 150 g smântână groasă, 2—3 linguri rom, 1 vîrf de linguriță sare, puțină coajă rasă de lămie, făină cîtă cuprinde, ca să se formeze un aluat mai vîrtos, bine lucrat, cum s-a arătat la uscățele.

Se întinde foaia ca muchia cuțitului și se taie fișii cum s-a arătat la uscățele sau se taie rondele de trei mărimi tăiate cu paharul de apă, vin și lichior cu margine subțire, trecute prin făină să se taie mai ușor.

Se crestează marginea cu ruleta în 5 locuri cam pînă la jumătatea fiecărei rondele. Rondeaua mare se unge la mijloc cu puțin albuș numai cît se pune degetul. Se așază peste ea rondeaua mijlocie, se unge și aceasta cu albuș, se pune peste ea rondeaua mică. Se apasă cu degetul peste toate ca să se lipească, dar numai cît se pune degetul. Se pregătesc toate în acest fel, apoi se coc în grăsime (untdelemn) fierbinte ca minciunelele. Se introduc în grăsime cu partea de deasupra în jos, ca să se desfacă ca un trandafir. Se coc pe ambele părți fără să se rumenească prea tare și se scot cu sîrma, să se scurgă bine de untdelemn. Se pudrează cu zahăr și vanilie. Se pune la mijlocul fiecăreia cîte o boabă de dulceață de vișine, sau alte fructe.

Clătite

100 g făină, 3 dl lapte, 1—2 ouă, 1 lingură rom, 1 vîrf de linguriță sare, 1—2 linguri zahăr, untdelemn pentru prăjit.

Gălbenușul se amestecă cu sarea, romul, o lingură untdelemn, 3—4 linguri lapte, apoi se adaugă făina. Se bate cu lingura pînă se desfac toate cocloașele. Se subțiază cu restul de lapte adăugat treptat. Laptele să fie rece. Compoziția se face cu 1/2 oră înainte, ca să se mai umfle făina.

Laptele se poate înlocui în total sau în parte cu sifon. Albușul se bate spumă tare, se pune o lingură de zahăr tos se bate pînă se întărește din nou. Se amestecă apoi cu compoziția care va deveni spumoasă. Se amestecă bine. Se înfierbîntă 5 minute tigaia goală de tuci sau smălțuită, fără grăsime. Înainte de a pune clătita se pune în tigaie o linguriță de untdelemn. Se învîrtește tigaia ca să se ungă peste tot și se mai așază o dată pe foc ca să se înfierbînte, apoi se ridică luînd-o de coadă și se pune un strat subțire din compoziție, cam 1/2 dl. Se învîrtește repede să se prindă uniform pe toată suprafața. Se pune repede pe foc viu, dar nu pe flacără și se lasă 2—3 minute să se prindă și să se rumenească puțin. Se trece cu lama cuțitului pe sub clătita de jur-împrejur ca să se desprindă de tigaie. Când este gata se viră lama cuțitului sub ea chiar la mijloc și cu o mișcare rapidă se răstoarnă pe partea cealaltă. Se coace și pe aceasta pînă se rumenește puțin, apoi tot cu cuțitul se ridică și se pune pe farfurie. Se coc toate la fel și se suprapun. Pentru prima clătita care se coace este bine să se ungă tigaia mai bine, ca să se acopere toate asperitățile, care pot lipi compoziția. Aceasta se întîmplă mai ales dacă s-au prăjit cartofi în tigaie. Dacă se pune oul întreg, nu cu albușul bătut spumă, clătitele se coc mai ușor, dar nu sînt pufoase și moi.

Clătitele se umplu cu dulceață, gemuri, brînză, urdă.

Umplutură cu brînză de vaci: 1/4 kg brînză de vaci, 2 linguri zahăr, 1 ou, vanilie. Se amestecă bine cu furculița. Ajunge pentru 6—7 buc.

Umplutură de urdă dulce: 1/4 kg urdă, 1 lingură zahăr, 1 lingură smântină groasă, 1 ou, mărar tocat. Se amestecă toate cu furculița. Ajunge pentru 6—7 clătite.

Clătitele coapte cum s-a arătat la început se ung pe jumătate cu marmeladă, gem sau dulceață, apoi se îndoaie în două și în sferturi, sau se adună sul ca sarmalele. Se pudrează cu zahăr și se servesc calde. Ca să stea calde și să nu se usuce, se pun pe un vas cu apă fierbinte, acoperite cu un capac. În acest fel se și reîncălesc. Dacă se umplu cu brînză sau cu urdă care au ou crud se procedează în felul următor: se coace clătita pe o parte, apoi se întoarce pe cealaltă și imediat cu un cuțit lat se unge pe jumătate cu o lingură nu prea plină de brînză sau urdă. Se îndoaie apoi cealaltă jumătate de clătita neunsă peste ea așa necoaptă complet. Se coace pe jumătatea care stă, apoi se întoarce pe cealaltă jumătate să se coacă complet. În felul acesta se pătrunde suficient și umplutura. Se ia tigaia cu clătita și se lasă să alunece pe farfurie. Se pudrează cu zahăr și vanilie și se servesc calde.

Clătite spumoase

I. 2 ouă, 50 g făină, 1/4 l lapte, 1 lingură zahăr tos, 1 vîrf de cuțit sare, 1 lingură rom, vanilie, 1 lingură untdelemn.

Albușurile se bat spumă tare, apoi se pune o lingură zahăr tos și se bate din nou pînă se întărește bine albușul. Se lasă de o parte. Gălbenușurile se amestecă cu sarea, untdelemnul, romul, vanilia și 1/2 dl lapte, apoi cu făina. Se amestecă bine cu lingura pînă compoziția este netedă fără cocoloașe. Se pune restul de lapte treptat ca să se obțină o compoziție ca de clătite, fără cocoloașe. Se adaugă apoi albușurile spumă și se amestecă. Se înfierbîntă bine tigaia goală, fără grăsime, 5 minute. Se unge cu ulei mai bine decît la clătitele obișnuite. Se ia cu polonicul (lingura de servit supă) din compoziție, se ridică tigaia de pe foc și se toarnă compoziția circular, nu într-un singur loc, mișcînd și tigaia circular, ca să se acopere toată suprafața. Această compoziție, deși fluidă, fiind spumoasă nu curge, se prinde mai multă în locul unde cade, de aceea trebuie împrăștiată circular cînd se pune în tigaie. Rezultă 4—5 clătite din compoziție. Sînt foarte fragede. Se ung cu puțină marmeladă sau dulceată și se îndoaie în jumătate. Se pudrează cu zahăr, se servesc calde.

II. 3 ouă, 3 linguri zahăr tos, 1 linguriță zeamă de lămîie, vanilie, unt. Albușurile se bat spumă tare, se pune zahărul tos tot deodată și zeama de lămîie. Se bate în continuare pînă se întărește bine albușul. Se adaugă gălbenușurile și vanilia fără făină. Se bate puțin să se amestece. În tigaia de clătite înfierbîntată 5 minute, se pune o linguriță unt netopit. Se lasă să se înfierbînte puțin, apoi se pune 1/3 din compoziție, se întinde repede și ușor cu cuțitul pe toată tigaia. Se lasă 1 minut să se prindă forma dedesubt, puțin rumenită. Partea de deasupra va rămînea ca o cremă moale. Se îndoaie în două cît este în tigaie și se răstoarnă pe farfuria de servit. Se pudrează cu zahăr și se servește imediat fierbinte.

Găluște cu prune

300 g cartofi, 2 linguri untdelemn, sau 1 linguriță cu vîrf unt netopit, 1 ou, 80—100 g făină, sare, 1/4 kg prune mai mici.

3—4 cartofi mijlocii (300 g) fierți cu coajă, strecurați, curățați și rași prin răzătoarea cu găuri mici cît sînt fierbinți. Se amestecă într-un castron cu untdelemnul sau untul, oul întreg și făina ca să se formeze o cocă mai viețoasă. Se frămîntă puțin ca să se amestece bine, apoi se adună sul mai gros, cam de 4—5 cm diametru. Se taie sulul în 10—12 felii. Fiecare bucatică se întinde în palma puțin înfăinată și se pune la mijloc o prună din care s-a scos sîmburele. Se adună aluatul în jur ca

să nu se vadă pruna, se dă prin făină și se așază pe o foaie de material plastic pînă se termină toate găluștele. În acest timp se pune 2 l apă să fiarbă într-o cratiță de 3 l și o linguriță sare. Cînd clocotește se pun găluștele una lîngă alta. După un minut se mișcă puțin în apă cu lingura, ca să nu se prindă de fundul cratiței, se pune capacul și se lasă să fiarbă în clocote mici 20 minute. Capacul se trage puțin la o parte ca să nu dea apa în foc. Într-o tigaie se pune 2—3 linguri untdelemn sau o lingură unt și 2 linguri pesmet, se rumenește puțin la foc mic. Cînd găluștele sînt fierțe se scot din apă cu spumiera, se pun în tigaia cu pesmetul adunat mai la o parte a tigăii. Se rostogolesc ca să se ungă peste tot, dar numai puțin ca să ajungă la toate. Se trag la o parte care sînt gata și se trec altele prin pesmet, pînă se termină. Se servesc calde pudrate cu zahăr și vanilie sau scorțișoară. Se servesc imediat. Dacă trebuie să mai aștepte se țin pe un vas cu apă fierbinte acoperite.

Găluște cu prune cu griș

300 g cartofi, fierți cu coajă și dați prin răzătoarea cu găuri mici cît sînt fierbinți, 1 lingură cu vîrf făină (40 g), 1 lingură cu vîrf griș (30 g), 1 ou, 2 linguri untdelemn, sare.

Cartofii se amestecă cu untdelemnul, oul, și la urmă făina amestecată cu grișul. Se frămîntă puțin, se face sul gros și în continuare se procedează ca la precedenta rețetă. Se fierb în apă clocotită cu sare 15 minute, apoi se trec prin pesmet prăjit 2—3 minute cu unt sau untdelemn. Se servesc pudrate cu zahăr.

Găluște cu prune cu brînză de vaci

300 g brînză de vaci, 2 ouă, 80 g franzelă, 1/4 kg prune mai mici.

Brînză de vaci se mărunțește bine cu furculița împreună cu franzela muiată în apă și bine stoarsă. Se adaugă gălbenușurile, se amestecă, apoi albușurile bătute spumă tare, cu care se amestecă ușor. Compoziția va fi mai spumoasă, dar nu se amestecă prea mult, și nici nu se adaugă altceva. Se ia cîte o linguriță plină din compoziție, se pune pe o foaie de material plastic înfăinată. Cu lingurița se face loc la o prună mai mică sau 1/2 de prună (iarna gem). Se adună ușor brînză în jur cu mîna fără să se preseze tare, se dau bine prin făină. Trebuie să fie închisă peste tot să nu se vadă umplutura. Găluștele vor fi mai mari. Rezultă 8—9 bucăți. Se așază pe foaia de material plastic înfăinată pînă se termină toate. În acest timp trebuie să fiarbă apa în cratiță de 3 l mai mult de jumătate cu o linguriță sare. Dacă nu clocotește, găluștele se împrăstie. Se pun toate, se lasă 2—3 minute să se prindă, apoi se mișcă puțin cu lingura ca să nu se lipească de fundul cratiței. Se pune capacul și se lasă să dea în clo-

cot, după care focul se face mai mic. Se fierb 10 minute. În acest timp se pune în tigaie mai largă sau cratiță, ca să le cuprindă pe toate, 50 g unt și 3 linguri pesmet. Se prăjește puțin. Când sînt fierbe găluștele se scot cu spumiera și se întorc prin pesmet. Se servesc imediat calde pudrate cu zahăr. Aceste găluște se pot face și simple fără prune. Compoziția se face la fel, se fierb tot 10 minute, se trec prin unt cu pesmet sau se servesc cu unt și smîntînă ca felul întii. Sînt foarte fragede.

Papanași fierți din brînză de vaci

1/4 brînză de vaci, 1 ou, 1 lingură rasă griș, 1 linguriță nu prea cu vîrf făină, coajă rasă de lămîie, zahăr, vanilie, unt, smîntînă

Brînză de vaci se mărunțește bine cu furculița împreună cu oul, grișul, făina, puțină coajă rasă de lămîie, ca să fie ca o cremă. Se ia cîte o linguriță din compoziție cam cît o nucă, se pune pe o foaie de material plastic înfăinată și se dă forma rotundă. Dacă nu se dau prin făină se împrăștie în apă. Când sînt toate gata se fierb în apă clocotită în cratiță de 2 l mai mult de jumătate cu apă și o linguriță sare. Se pune capacul și după ce dau în clocot se fierb la foc mic 6—7 minute. Se scot cu spumiera și se așază într-un graten, scurse bine de apă. Se pune peste ele bucățele de unt și smîntînă. Se servesc calde pudrate cu zahăr ca desert sau fără zahăr ca felul întii.

Papanași prăjiți din brînză de vaci

1/4 kg brînză de vaci, 1 ou se fărîmîțază bine cu furculița, 1 linguriță cu vîrf făină, coajă rasă de lămîie și 1 vîrf de cuțit sare.

Se amestecă toate, se ia cîte o linguriță, se pune pe o foaie de material plastic presărată cu făină, se dă forma rotundă, apoi se turtește ca și chiftelele, ca să aibă grosimea cam de 1 cm. În tigaia înfierbîntată înainte fără grăsime 5 minute, se pune 1—2 linguri untdelemn, se lasă să se înfierbînte 1 minut, apoi se pun papanașii unul lîngă altul. Se prăjesc pînă se rumenesc pe o parte, apoi se întorc pe cealaltă. Când sînt gata se servesc imediat fierbinți cu zahăr cu vanilie.

Găluște din iaurt sau lapte bătut

1/2 l iaurt sau lapte bătut, 4 linguri griș (100 g), 50 g unt, 2 ouă, 1 vîrf de cuțit sare, coajă rasă de lămîie, 50 g unt, 2 linguri pesmet, 3 linguri zahăr.

Iaurtul sau laptele bătut se freacă bine cu ouăle întregi, grișul, untul, sarea, coaja de lămîie. Se amestecă apoi pe foc circa 10 minute pînă se în-

groașe compoziția și grișul se fierbe. Va fi ca o cremă foarte gustoasă. Dacă este prea moale, se lasă să stea 5 minute să se mai întărească de o parte. În acest timp se înfierbîntă untul cu pesmetul 2—3 minute. Se ia cu lingura din compoziția fiartă, se formează găluște de formă lu-guiată, chiar în tigaia cu pesmetul. Se trec ușor prin pesmet adunat la o margine și se așază la cealaltă margine în tigaie pînă se t-mină toate. Se lasă puțin la cuptor sau pe abur să se înfierbînte, ap-se servesc pudrate cu zahăr. Dacă laptele este prea acru se pune vîrf de linguriță bicarbonat cînd se fierbe ca să-i neutralizeze aciditate. Nu se va simți nici un gust de bicarbonat. Sînt foarte fragede și se f-repede.