

Delis de sezon

cireșe

[cireșar în galantar]

INGREDIENTUL SEZONULUI: CIREȘE

BRÂNZĂ HALLOUMI PE GRĂTAR CU CIREȘE ȘI ROZMARIN

TIMP: 20 MIN

INGREDIENTE

6 felii de brânză halloumi

1 1/2 căni cireșe fără sămburi tăiate în jumătate

1 linguriță rozmarin proaspăt tocat fin

1 linguriță zahăr

1/4 linguriță sare mare

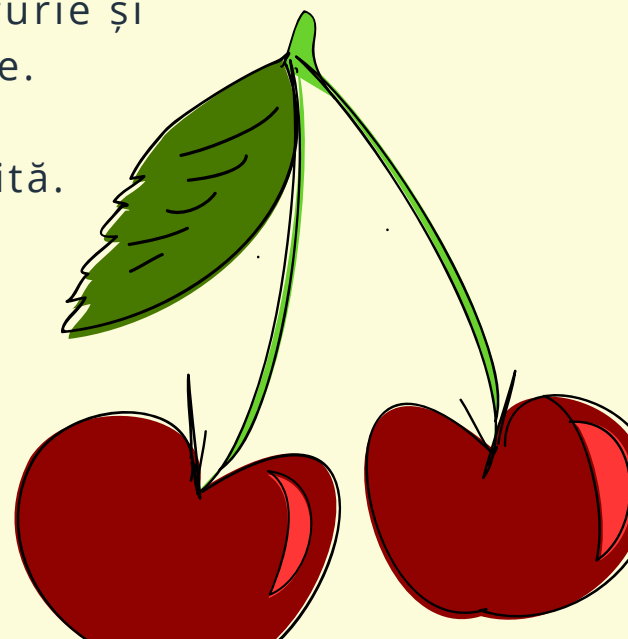
1/4 linguriță piper negru proaspăt măcinat

PREPARARE

Combinați cireșele, rozmarinul, zahărul, sarea și piperul într-o cratiță mică la foc mediu-înalt; gătește până când cireșele își eliberează sucurile și sucurile sunt ușor îngroșate. Se răcește complet.

Se face brânza halloumi pe grătar pe ambele părți. Se pun feliile de brânză pe o farfurie și deasupra se toarnă amestecul de cireșe.

Serviți cu biscuiți sărați sau pâine prăjită.



INGREDIENTUL SEZONULUI: CIREȘE

SALATĂ CU BULGUR ȘI CIREȘE

TIMP: 30 MIN

INGREDIENTE

100g bulgur Sanovita
100g cireșe (fără sâmburi)
2 castraveți
100g mix de frunze verzi (rucola, salată verde, baby spanac, valeriană)
2-3 linguri muguri de pin (sau nucă coaptă)
50g brânză de capră
Pentru dressing
3 linguri ulei de măsline
2 linguri suc de lămaie
1 lingura muștar Dijon
1 lingură miere
1 linguriță cimbru (opțional)
sare și piper

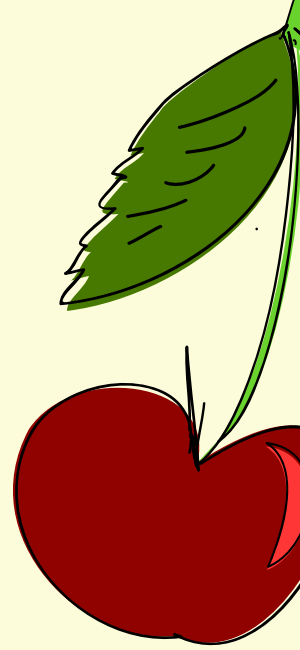
PREPARARE

Fierbem bulgurul în apă cu sare cam 15 minute, până își dublează volumul și devine moale.

Pentru sos, punem toate ingredientele într-un bol și le amestecăm până la omogenizare.

Într-un bol mai mare punem frunzele, cireșele fără sâmburi, castravetele tocat și bulgurul fiert și răcit.

Presărăm deasupra mugurii de pin, brânza de capră și dressingul.



INGREDIENTUL SEZONULUI: CIREȘE

PLĂCINTE RAPIDE CU CIREȘE

TIMP: 40 MIN

INGREDIENTE

250 g cireșe

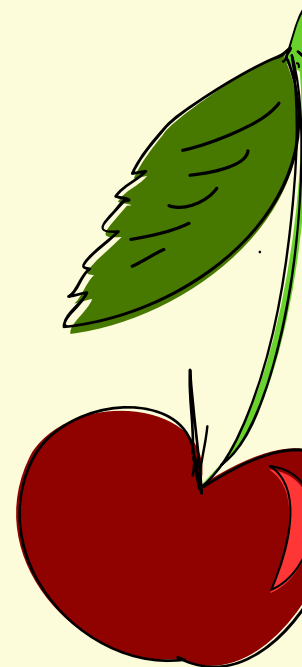
5 linguri zahăr

2 linguri amidon

2 linguri apă

1 pachet foietaj – luați unul bun, franțuzesc
(made in France)

1 ou



PREPARARE

Amestecă cireșele spălate, fără sâmburi, cu zahărul, amidonul și apa la foc mic, până ce sosul începe să se îngroașe puțin.

Întinde pachetul de foietaj și împarte-l în 6 sau 8 dreptunghiuri cât mai egale între ele și unge-le cu puțină apă pe toate marginile folosind o pensulă de bucătărie sau ușor cu mâna.

Așază câte 2 linguri din compoziția cu cireșe pe fiecare bucată de foietaj și îndoiaie foile ca pe o carte, deasupra umpluturii. Unește marginile folosind o furculiță, pentru a etanșa umplutura.

Crestează apoi foarte fin plăcintele cu un cuțit pe deasupra și unge-le cu oul bătut, apoi presară-le cu puțin zahăr deasupra.

Dă plăcintele cu cireșe la cuptor la 180 grade pentru 30-35 de minute, sau până sunt aurii și pufoase.

INGREDIENTUL SEZONULUI: CIREȘE

CHEC PUFOS CU CIREȘE

TIMP: 60 MIN

INGREDIENTE

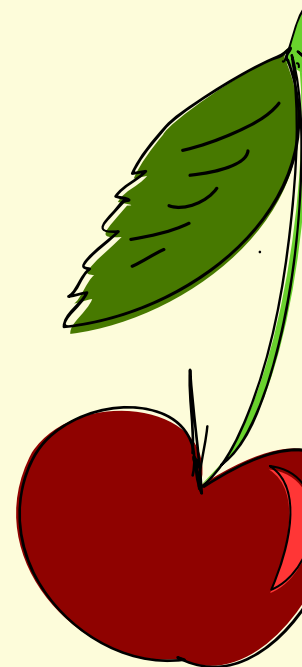
5 ouă
200 g unt
300 g zahăr
coaja unei lămâi
250 g+2 linguri făină
un plic praf de copt
160 ml lapte
350 g cireșe fără sâmburi
esența vanilie
un praf sare
zahăr pudră

PREPARARE

Se spală cireșele, se curăță de sâmburi și codițe, apoi se tăvălesc prin cele două linguri de făină.

Bate untul moale cu zahărul pentru 5-6 minute și adaugă apoi gălbenușurile, făina (treptat) și laptele. Bate albușurile spumă cât mai bine (să fie spuma tare), apoi încorporează-le cu o spatulă în prima compoziție amestecând ușor de jos în sus.

Toarnă aluatul obținut într-o tavă de chec tapetată cu unt și făină, apoi așază cireșele deasupra. Dă tava la cuptor pentru 30-35 de minute la 180 de grade, sau până când checul cu cireșe trece testul scobitorii (înfigi o scobitoare în aluat și când o scoți nu are aluat lipit de ea).



INGREDIENTUL SEZONULUI: CIREȘE

TARTĂ CU CIREȘE ȘI CIOCOLATĂ NEAGRĂ

INGREDIENTE

Pentru blat:

- 4 pachete biscuiți Oreo (aprox. 260 g)
- 50 g unt topit

Pentru ganache de ciocolată:

- 200 g ciocolată neagră (cu minim 50% cacao)
- 200 ml smântână lichidă (cu minim 30% grasime)

Pentru topping:

- 170-200 g cireșe
- zahăr pudră

PREPARARE

Mărunțim biscuiții Oreo la blender și îi amestecăm cu untul topit, până ce obținem o textură de nisip umed.

Într-o tavă cu bază detașabilă turnăm biscuiții și îi distribuim uniform pe toată suprafața, presându-i cu o lingură sau cu un pahar. Dăm blatul la frigider pentru minim 30 de minute.

Într-o cratiță încălzim smântâna lichidă până la punctul de fierbere, dar nu o fierbem, apoi stingem focul, adăugăm ciocolata ruptă în bucăți și amestecăm continuu până la omogenizare. Lăsăm compoziția să se răcească aprox. 30 de minute.

Spălăm cireșele, le scoatem sâmburii și le înșirăm pe un prosop de hârtie să se scurgă de apă.

Scoatem blatul de la frigider, turnăm ganache-ul de ciocolată peste el și adăugăm cireșele una câte una, pe toată suprafața tartei. Dăm din nou la frigider pentru 2-3 ore.

