

Specialists in One-pot Cooking

- SINCE 1970 -

CROCK·POT®
♦ THE ORIGINAL SLOW COOKER ♦

10

DESERTURI



Descopera ofertele Crock-Pot®
pe **www.crockpot-romania.ro**



DESERT

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 4.7L Digital

PRĂJITURĂ

BANANA BREAD

🍷 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 25 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 2H GĂTIRE | 📶 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- 3 banane coapte
- 2 oua mici
- 80 g zahar pudra
- 70 g unt topit
- 20 g ulei de cocos
- 1 lingurita vanilie
- 1 lingurita scortisoara
- 50 g nuca maruntita
- 50 g pepite de ciocolata
- 225 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- ½ lingurita bicarbonat

MOD DE PREPARARE

Paseaza bananele cu o furculita intr-un castron.
Adauga ouale si amesteca cu un tel.
Pune apoi zaharul pudra, untul topit si uleiul de cocos.
Amesteca faina cu praful de copt, bicarbonatul si scortisoara si adauga putin cate putin in compozitia de mai sus.
Adauga si vanilia si incorporeaza bine.
La final pune nuca si ciocolata si amesteca usor.
Rastoarna compozitia in vasul slow cooker-ului Crock-Pot 4.7 l Digital, pe o hartie de copt.
Pune capacul si seteaza modul High pentru 2 ore.
La final, scoate prajitura pe un grilaj si las-o la racit, apoi o poti felia.

10
DESERTURI

CROCK-POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

TORT DE MORCOVI CU CREMĂ DE BRÂNZĂ

🍷 8 PORȚII | 🍳 2 COMPLEXITATE | ⌚ 30 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 2H GĂTIRE | 📶 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- 1 linguriță vanilie

Blat:

- 285 g unt moale
- 285 g zahăr brun
- 4 ouă
- 260 g făină
- 10 g praf de copt
- 1 linguriță bicarbonat de sodiu
- 1 linguriță scortisoară
- 1 praf de sare
- 300 g morcovi rasi
- 100 g ananas în compot maruntit
- 80 g nuca maruntita
- 1 linguriță coaja de portocala bio
- ½ linguriță ghimbir proaspăt ras

Crema:

- 200 g crema de branza Philadelphia
- 150 g zahăr pudră
- 100 g unt moale
- 1 linguriță coaja rasă de portocala bio
- 1 linguriță vanilie

MOD DE PREPARARE

Pentru blat, mixează untul moale, la temperatura camerei cu zahărul brun până devine pufos.

Adaugă apoi galbenusurile de ou și amestecă în continuare cu mixerul. Pune ananasul maruntit la robot și morcovii dați pe razatoarea cu ochiuri mici și omogenizează compoziția.

Peste făina adaugă praful de copt, bicarbonatul, scortisoara și sarea. Pune amestecul de făină peste compoziție, adaugă apoi coaja de portocală și ghimbirul.

La final adaugă vanilia și nuca macinată și amestecă ușor.

Bate albusurile separat până obții o spumă tare și pune peste compoziția de blat, amestecând cu o spatulă de jos în sus până se încorporează bine.

Pune în vasul de la slow cooker-ul Crock-Pot DuraCeramic 6 l hârtie de copt și răstoarnă compoziția.

Pune capacul și setează programul High pentru 2 ore.

Când programul s-a terminat scoate prăjitura cu grijă și pune-o pe un grilaj să se răcească.

Între timp pregătește crema.

Mixează crema de brânză cu untul moale, la temperatura camerei și adaugă zahărul pudră.

Pune coaja de portocală rasă și vanilia și omogenizează bine.

Pune crema la frigider până se răcește blatul de tot.

Tăie apoi blatul în două părți egale, pune jumătate de crema pe primul blat, acoperă cu al doilea și pune deasupra restul de crema.

Decorează tortul de morcovi cu nuci, coaja de portocală și coacăze roșii sau după plac.

Pune tortul în frigider 2-3 ore și apoi îl poți tăia.

DESERT

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

PASCĂ CU CIOCOLATĂ

🍴 8 PORȚII | 🍳 2 COMPLEXITATE | ⌚ 30 MIN. PREGĂTIRE | ⌚ 2:30H GĂTIRE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- 500 g branza de vaci
- 150 g smantana grasa
- 4 oua
- 200 g ciocolata topita
- 150 g zahar
- 100 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 1 praf de sare
- 2 lingurite vanilie
- 50 g fulgi de ciocolata
- 1 lingurita coaja rasa de portocala

MOD DE PREPARARE

Mixeaza albusurile cu un praf de sare si cand incep sa se intareasca adauga zaharul si mixeaza pana obtii o bezea.

Amesteca intr-un alt bol branza de vaci cu smantana, galbenusurile, ciocolata topita si racita putin, vanilia si coaja de portocala.

Amesteca faina cu praful de copt si adaug-o in bolul cu branza.

Amesteca cu un tel pana se incorporeaza.

Adauga apoi bezeaua de albusuri si amesteca leger, de jos in sus cu o spatula.

La final presara fulgii de ciocolata si mai amesteca putin.

Pune hartie de copt in vasul slow cooker-ului Crock-Pot DuraCeramic 6L Saute.

Rastoarna compozitia de pasca si pune capacul.

Seteaza modul High pentru 2 ore si 30 de minute.

In timpul coacerii verifica sa nu curga aburii formati de pe capac peste prajitura. Poti sterge rapid cu niste servetele de hartie.

Cand programul s-a terminat scoate cu grija pasca cu tot cu hartie de copt si las-o pe un gratar sa se raceasca.

Decoreaza cu fulgi de ciocolata si fructe de padure.

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

TORT BLACK FOREST

(PĂDUREA NEAGRĂ)

8 PORȚII | 2 COMPLEXITATE | 1H PREGĂTIRE | 2H GĂTIRE | PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Blat de cacao:

- 5 oua intregi
- 130 g zahar tos
- 120 g faina alba
- 40 g pudra de cacao
- un varf de cutit sare
- un plic de zahar vanilat

Umplutura de visine:

- 600 gr.visine sau cirese congelate, fara samburi
- 150 ml suc de cirese sau compot
- 200 gr.zahar pudra
- 2 linguri amidon
- 50 ml visinata sau lichior de visine

Crema de frisca:

- 400 ml smantana pentru frisca
- 500 gr.mascarpone
- 120 gr.zahar pudra
- 2 lingurite vanilie

Decor:

- fulgi de ciocolata sau ciocolata neagra rasa
- cirese confiate sau proaspete

MOD DE PREPARARE

Se pregateste mai intai blatul: se mixeaza albusurile spuma cu un praf de sare, se adauga zaharul vanilat si cel tos si se bate pana se obtine o beza tare.

Se adauga galbenusurile si se mixeaza la viteza mica.

Se amesteca faina cu cacaoa si se pun in ploaie in compozitie, amestecand cu o spatula de jos in sus.

Se pune hartie de copt in slow cooker-ul Crock-Pot 6 l, se rastoarna compozitia, se pune capacul si se seteaza modul High pentru 2 ore.

Se scoate blatul si se lasa la racit pe un grilaj, apoi se taie in doua.

Cat timp se coace blatul se pregateste umplutura de visine: se pun toate ingredientele intr-o craticioara pe foc si se lasa sa dea cateva clocote, iar la final se pune amidonul diluat in putin suc de visine. Se omogenizeaza compozitia si cand s-a ingrosat se ia de pe foc, apoi se lasa la racit.

Pentru crema, se mixeaza frisca lichida cu jumatate din zahar, mascarpone se mixeaza separat cu restul de zahar.

Se amesteca cele doua compozitii de frisca si mascarpone cu vanilia si se pune crema la frigider pana se raceste blatul.

Pentru asamblare, se pune un blat pe un platou, se insiropeaza cu sosul de visine, se pune visine deasupra, apoi crema, iar blat si tot asa.

Se decoreaza tortul deasupra cu frisca, visine si ciocolata rasa. Se pot imbraca si marginile in frisca sau se lasa asa, sa se vada frumos straturile tortului.

Se pune tortul la frigider cateva ore inainte de a-l taia.

Pofta buna!

DESERT

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 4.7L Digital

PRĂJITURĂ DE POST

CU GEM DE PRUNE ȘI NUCI

🍴 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 10 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 2H GĂTIRE | 📶 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- 200 ml ulei
- 300 ml apa
- 380 g gem de prune cu nuca
- 3 linguri zahar
- 1 lingurita esenta de vanilie
- 1 lingura zahar vanilat
- 400 g faina alba
- 40 g cacao
- 1 lingurita scortisoara
- 10 g praf de copt
- 4-5 prune
- zahar pudra vanilat pentru pudrat

MOD DE PREPARARE

Intr-un bol se pun gemul, zaharul tos si cel vanilat, esenta de vanilie si uleiul.

Se amesteca bine cu un tel.

Se adauga apa si se omogenizeaza compozitia.

Faina, praful de copt, cacaoa si scortisoara se amesteca impreuna.

Se toarna in bol si se amesteca bine cu un tel sau o spatula.

Se pune hartie de copt in vasul slow cooker-ului Crock-Pot 4.7 l Digital, se rastoarna compozitia si se niveleaza usor.

Se asaza deasupra prunele taiate in patru.

Se pune capacul si se seteaza modul de gatire High pentru 2 ore.

Cand programul s-a terminat se scoate prajitura si se lasa la racit pe un gratar.

Se pudreaza cu zahar si se taie rece.

10
DESERTURI

CROCK·POT®
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

CREMĂ DE ZAHĂR ARS CU DOVLEAC

🍽️ 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 2H GĂTIRE | 📶 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

Caramel:

- 150 g zahar
- 100 ml apa

Crema:

- 6 oua
- 500 ml lapte
- 100 g zahar
- 2 lingurite esenta de rom
- 1 lingurita scortisoara
- 300 g piure de dovleac indulcit

MOD DE PREPARARE

Se pune vasul Duraceramic al slow cooker-ului de 6 l Saute pe plita, se adauga zaharul si apa si se lasa la foc potrivit pana ce zaharul se topeste si se caramelizeaza.

Se amesteca cu o spatula de silicon si cand devine auriu se opreste focul. Se ia vasul de pe plita si se imbraca peretii vasului cu caramelul cald, apoi se pune deoparte si se lasa sa se raceasca.

Intr-un bol se sparg ouale intregi si se bat cu un tel impreuna cu zaharul. Se adauga piureul de dovleac (obtinut prin calirea dovleacului ras cu zahar dupa gust, pana ce scade toata zeama) si se omogenizeaza compozitia.

Se aromatizeaza cu esenta de rom si scortisoara.

La final se adauga laptele, putin cate putin si se amesteca usor cu telul. Se pune vasul in slow cooker si se toarna compozitia pentru crema de zahar ars.

Se seteaza modul High pentru 2 ore.

Cand programul s-a terminat se scoate vasul din aparat si se lasa sa se raceasca de tot, apoi se pune in frigider pentru o ora.

Se scoate crema de zahar ars pe o farfurie si se serveste rece, cu putina frisca deasupra.

DESERT

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

PASCĂ FĂRĂ ALUAT

🍷 1 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 3H GĂTIRE | 🔥 PRESIUNE HIGH

INGREDIENTE

- Branza de vaci, scursa - 650 g
- Zahar - 120 g
- Stafide - 150 g, hidratate in apa cu cognac
- Oua - 4 buc
- Faina - 150 g
- Coaja de portocala
- Praf de copt - 1 pliculet
- Esenta de rom - 1 lingura
- Smantana de gatit - 40 ml
- Lapte de batut - 40 ml
- Praf de sare

MOD DE PREPARARE

Amesteca ouale cu zaharul, folosind un tel;
Adauga esenta de rom, coaja de portocala, smantana de gatit, laptele batut si stafidele scurse bine in prealabil;
Adauga apoi branza de vaci;
Separat amesteca ingredientele uscate: faina cu praful de sare si praful de copt;
Amesteca apoi ingredientele solide peste cele lichide;
Pune hartie de copt in Crock Pot 6L Digital DuraCeramic Saute si adauga compozitia;
Niveleaza bine si seteaza programul low si timpul de 3 ore;

10
DESERTURI

CROCK·POT.
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 6.0L DuraCeramic Sauté

NEGRESĂ CU NUCĂ

🍴 1 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 4H GĂTIRE | 📶 PRESIUNE LOW

INGREDIENTE

- Unt topit - 125 gr.
- Ciocolata neagra - 225 gr.
- Zahar - 200 gr.
- Oua - 3 buc.
- Extract de vanilie - 1 lingurita
- Faina - 175 gr.
- Cacao - 25 gr.
- Praf de copt - 1 lingurita
- Sare - ½ lingurita
- Nuci pecan - 100 gr.

MOD DE PREPARARE

Topiti untul într-o craticioara și când este fierbinte luați-l de pe foc. Adăugați ciocolata ruptă în buculețe și amestecați cu o spatulă până se topește. Adăugați zahărul și amestecați cu spatula până se înglobează bine în compoziție. Adăugați apoi treptat câte un ou și mixați cu mixerul până se încorporează bine. Adăugați vanilia. Într-un bol separat cu făina adăugați peste aceasta cacaoa, praful de copt și sarea și amestecați-le bine cu o lingură. Turnați apoi amestecul treptat peste compoziția cu ciocolată și încorporați bine. La final adăugați nucile tăiate marunt și amestecați ușor. Așezați în vasul slow cooker-ului Crock-Pot 6L Digital DuraCeramic™. Săuți o hartie de copt și îmbrăcați și peretii oalei. Rasturnați compoziția de negresă, puneți capacul și setați modul "Low" pentru 4 ore. La finalul timpului de gătit scoateți negresa din vas și serviți cu zahăr pudră pe deasupra.

Pofta buna!

DESERT

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 4.7L Digital

PRĂJITURĂ CU CREMĂ DE BRÂNZĂ ȘI ZMEURĂ

🍽️ 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 30 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 2H GĂTIRE | 📉 PRESIUNE LOW

INGREDIENTE

Blat:

- oua 3 buc
- zahar 100 g
- ulei 2 linguri
- faina 100 g
- praf de copt 1 lingurita
- un praf de sare
- zeama de lamaie 1 lingurita
- coaja rasa de lamaie 1 lingurita

Crema:

- crema de branza 200 g
- frisca lichida 200 ml
- zahar pudra 4 linguri
- unt moale 50 g
- scortisoara 1 lingurita

Topping:

- zmeura 600 g
- jeleu transparent 1 plic

MOD DE PREPARARE

Mixati albusurile cu un praf de sare si zeama de lamaie, apoi adaugati treptat zaharul pana obtineti o bezea.

Amestecati galbenusurile cu uleiul, putin cate putin, apoi amestecati-le cu bezeaua.

Încorporati usor, cu o spatula, de jos in sus.

Amestecati faina cu praful de copt si puneti putin cate putin in compozitia de mai sus.

La final adaugati coaja rasa de lamaie.

Tapetati cu hartie de copt vasul slow cooker-ului Crock-Pot 4.7 l Digital si turnati compozitia, apoi setati modul LOW pentru 2 ore.

Cand programul s-a terminat, scoateti blatul si lasati-l la racit.

Pentru crema, mixati untul moale cu zaharul pudra, apoi adaugati crema de branza si scortisoara.

Mixati frisca si amestecati-o apoi cu crema de branza, omogenizand usor, cu o spatula.

Puneti crema peste blatul racit si lasati la frigider 30 de minute.

La final puneti deasupra zmeura si pregatiti jeleul conform instructiunilor de pe plic. Turnati jeleul peste fructe.

Lasati prajitura la frigider 30 de minute inainte de servire.

Pofta buna si savurati alaturi de persoana iubita

10
DESERTURI

CROCK·POT®
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •

DESERT

Rețetă preparată cu Slow Cooker-ul Crock-Pot® 4.7L Digital

CHEESECAKE

CU CIOCOLATĂ

🍴 8 PORȚII | 🍳 1 COMPLEXITATE | ⌚ 15 MIN. PREGĂTIRE | 🕒 3H GĂTIRE | 📉 PRESIUNE LOW

INGREDIENTE

- Biscuiti - 200 gr.
- Unt topit - 80 gr.
- Crema de branza - 600 gr.
- Oua - 2 buc.
- Zahar - 100 gr.
- Coaja rasa de la o lamaie
- Vanilie - 1 lingurita
- Ciocolata neagra - 50 gr.

MOD DE PREPARARE

Maruntiti biscuitii si amestecati-i cu untul topit
Puneti o foaie de copt in vasul slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital si adaugati biscuitii, presand bine, formand astfel baza cheesecake-ului
Amestecati intr-un bol crema de branza cu ouale batute, adaugati zaharul, coaja de lamaie, vanilia si ciocolata rasa, omogenizand bine compozitia
Turnati amestecul de branza peste baza de biscuiti
Setati slow cooker Crock-Pot 4.7 L Digital pe modul de gatire "Low" si timpul de 3 ore
Scoateti vasul de ceramica din Crock-Pot si lasati cheesecake-ul sa se raceasca complet, apoi transferati-l pe un platou si lasati-l la frigider cateva ore inainte sa-l taiati.

Pofta buna!

10
DESERTURI

CROCK-POT
• THE ORIGINAL SLOW COOKER •



www.crockpot-romania.ro