



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Savarine cu Sirop și Frișcă - Rețetă Clasică de Cofetărie

Prajituri clasice Mediu 50 min 8 portii Chef: Lucian

Savarinele cu sirop și frișcă sunt unul dintre cele mai îndrăgite deserturi de cofetărie, apreciate pentru aluatul pufos, bine însiropat și crema generoasă de frișcă. Sunt perfecte pentru mesele festive sau pentru momentele în care dorești un desert răcoritor, fin și elegant, cu aromă delicată de rom și vanilie.

Ingrediente

200 g făină

100 ml lapte

50 g zahăr

2 buc. ouă

30 g unt

10 g drojdie uscată

150 g zahăr (pentru sirop)

250 ml apă

1 buc. esență de rom

250 ml frișcă lichidă

1 plic zahăr vanilat

Mod de preparare

1. Dizolvă drojdia în laptele cald, împreună cu o linguriță de zahăr și las-o 10 minute să se activeze.
2. Amestecă făina cu zahărul, apoi adaugă ouăle, untul topit și laptele cu drojdia.
3. Frământă un aluat moale și lasă-l la dospit aproximativ 45-60 de minute.
4. Uple formele pentru savarine pe jumătate și mai lasă-le la crescut 20 de minute.
5. Coace savarinele în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 20 de minute, până devin aurii.
6. Fierbe apa cu cele 150 g de zahăr timp de 5 minute, apoi adaugă esența de rom și lasă siropul să se răcească ușor.
7. Însoarbe bine fiecare savarină în siropul cald.

8. Taie capacul fiecărei savarine și umple interiorul cu frișcă bătută împreună cu zahărul vanilat.
9. Așază capacul la loc și decorează cu un moț de frișcă și o cireașă confiată sau fructe, după preferință.
10. Păstrează savarinele la frigider până în momentul servirii.