

Savarină siropoasă – Desertul iubirii – Delicioasă, dulce și parfumată



Aromele simple, ce se disting clar, și siropul de zahăr cu rom, ridică totul la un alt nivel. Și da, savarina siropoasă devine dulcele iubirii.. Vă invit să urmăriți o rețetă deosebită, cu tradiție, ce a făcut pe mulți oameni fericiți!

Savarină siropoasă



Nu pot să nu vă spun că **savarina este cea mai bună și mai simplă prăjitură** pe care o veți mânca. Tocmai simplitatea acestei prăjituri o face să supere aproape orice alt desert.

Ingrediente pentru brioșă (8-9 buc):

- 250 g făină de grâu
- 20 g drojdie
- 1/4 linguriță de sare
- 30 g zahăr
- 3 ouă
- 60 ml ulei de floarea soarelui
- 50 ml apă caldută
- 1 fiolă de vanilie sau 2 pliculețe de zahăr vanilat
- dulceață de căpșuni fără semințe

Ingrediente pentru Frișcă (cantitate pentru 16 savarine):

- 400 g smântână lichidă
- 200 g smântână grasă
- 100 g zahăr pudră

Ingrediente pentru siropul de savarină:

- 250 g zahăr
- 700 ml apă
- 2 fiole esență de rom sau două linguri
- Dacă dorești poți pune chiar rom cu alcool 50-100 ml, doar că va trebui fiert să se evapore alcoolul

Pregătirea drojdiei:

1. Amestecă 20 grame de drojdie proaspătă cu o linguriță de zahăr și o linguriță de făină.



2. Adaugă 50 ml de apă caldută și amestecă bine.
3. Lasă amestecul să stea 5 minute să activeze.

Aluatul de savarine:

1. Într-un bol mare, combină 250 grame de făină de grâu de calitate cu un sfert de linguriță de sare și 30 grame de zahăr.

2. Adaugă 3 ouă mari și 60 ml de ulei de floarea soarelui.



3. Adaugă amestecul de drojdie activată și o esență de vanilie (sau două pliculețe de zahăr vanilinat).
4. Amestecă totul până devine omogen, ca o smântână groasă și fără cocloașe.
5. Acoperă și lasă aluatul să crească pentru 35-40 de minute.



Siropul de zahăr:

1. Într-o crăticioară, combină 250 grame de zahăr cu aproximativ 700 ml de apă.
2. Fierbe până când zahărul se topește complet și amestecul începe să clocotească.
3. După ce siropul se răcește, adaugă două fiole de rom.

Pentru frișcă:

1. Bate 400 ml de frișcă lichidă cu 200 g de smântână grasă (minim 30%) rece până începe să se îngroașe.

2. Adaugă treptat 4 linguri de zahăr pudră și continuă să bați până când frișca devine fermă.

Coacerea savarinelor:

1. Unge formele de savarină cu ulei și presară făină peste ele.
2. Uple formele de savarină la jumătate cu aluat și lasă-le să mai crească 15-20 de minute.

3. Coace la 170 de grade Celsius pentru 25-30 de minute până când savarinele sunt gata.

Asamblarea savarinelor:

1. După coacere, lasă savarinele să se răcească puțin.
2. Taie un căpăcel de un centimetru de la partea superioară a fiecărei savarine pentru a crea o bază.

3. Însiropează savarinele în siropul de zahăr cu rom pe ambele părți pentru 15-20 de secunde.
4. Pune frișca bătută într-un poș și ornează savarinele.
5. Servește savarinele cu partea tăiată ca bază și decorează-le cu frișcă și eventual fructe sau alte topping-uri preferate.



