Budinca de cozonac



Budinca de cozonac pe care v-o prezint acum este ultima reteta cu reminiscente pascale
De-acum incolo va voi bombarda cu noi (si cat mai multe, sper eu) retete de prajituri, dulciuri si alte nebunii de sezon. Pazea ca vin!!!!!!!!! :)))
By the way, budinca asta din cozonac a iesit suuuuuper!!!!!!!

Ingrediente:

– 1 cozonac (sau resturi de cozonac, mai uscate)
– 500 ml lapte (gras)
– 200 ml smantana dulce pentru frisca
– 5 oua mari
– 100 g zahar
– 80-100 g stafide
– 3, 4 linguri rom (de calitate) sau 1 lingura esenta de rom
– 100 g unt

Mod de preparare:

Prima data se pun stafidele in rom sau in esenta de rom si 2, 3 linguri apa calduta ca sa se inmoaie. Ideal ar fi sa le lasati peste noapte, ca sa fie extra aromate, dar si o ora daca stau e de ajuns

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se unge cu unt (50 g) un vas incapator, cu diametrul mai mare de 30 cm, si rezistent la cuptor. Cozonacul se taie in felii groase cam de un deget si se aseaza in tava bine unsa cu unt.

Se bat ouale cu zaharul foarte bine (folositi un mixer); se adauga laptele impreuna cu smantana (nebatuta) si stafidele macerate in esenta de rom.

Se toarna amestecul peste feliile de cozonac, avand grija sa fie insiropate bine. Daca vasul pe care il aveti este prea mic pentru cantitatea de cozonac, asezati un strat de felii de cozonac, insiropati cu jumatate din amestecul lichid, acoperiti cu restul de cozonac si insiropati cu cealalta jumatate de lichid.

Se taie bucatele de unt (50 g) deasupra budincii de cozonac si se pune la cuptor pentru aproximativ 30 de minute. Budinca se serveste stropita cu sirop de fructe sau doar cu frisca batuta.

N-am crezut ca va iesi atat de buna


Laura Sava


Laura Sava



Sfat: Cand inca nu s-a racit complet, ungeti budinca cu 3, 4 linguri **dulceata de capsuni** ori **gem de caise**, incalzit putin inainte. Eu, desi am vrut s-o fac, n-am mai ajuns, deoarece, culmea sau nu :D, inclusiv Bogdi meu scump s-a aratat foarte interesat de ea!!!
Pentru voi, cu mare drag!!!


Laura Sava