

# Budinca de gris cu portocale si zmeura



Aceasta budinca de gris cu portocale si zmeura, bine-nsiropata cu suc proaspat de portocale este fantastica!!! Fina si delicioasa ☐ Si foarte potrivita pentru cei care adora prajiturile cu fructe!!! Aici: [Revani, prajitura cu gris insiropata](#), aveti o alta varianta a acestei „budinci”...una la fel de apetisanta! ☐

**Ingrediente pentru cca. 15 bucati:**

**Pentru forma:**

- 2 linguri pesmet
- o lingura de unt

## **Compozitie budinca:**

- 500 g iaurt natur (degresat)
- 70 g unt
- 4 oua mari
- 180 g zahar
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 450 g gris
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 300 g zmeura proaspata

## **Pentru insiropat:**

- 500 ml suc de portocale

Sfat: puteti folosi si zmeura congelata sau alte fructe acrisoare, cum ar fi fructele de padure, numai ca poate va mai trebui sa adaugati un pic de zahar in compozitie sau sa pudrati prajitura, cand e rece, cu zahar pudra vanilat. Desi, daca va plac deserturile acrisoare, o puteti lasa asa cum e ☐

De asemenea, va sfatuiesc sa asezati forma de chec pe tava mare a aragazului si abia dupa aceea sa dati prajitura la copt, pentru ca exista riscul ca compozitia sa dea pe-afara.

P.S. Cat despre insiropat, m-am gandit ca si dupa ce sunt taiate feliile de prajitura, le putem insiropa..ori cu putin suc de portocale, ori cu Limoncello!!!! Mie, varianta nr. 2 imi face mai tare cu ochiul, haaha!!!

## **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o forma de chec de 30 cm. lungime si, de preferinta, cat mai adanca; presarati pesmetul cat mai uniform:



*Laura  
Sava*

Topiti untul si lasati-l sa se racoreasca. Bateti cu mixerul timp de cca. 5 minute ouale cu zaharul tos si zaharul vanilat; adaugati apoi iaurtul si untul topit si mai amestecati inca 2 minute:

Laura  
Sava



Amestecati grisul impreuna cu praful de copt si omogenizati-le  
inauntru:



Asa arata aluatul gata:



Curatati zmeura si repartizati-o pe fundul formei:



Asezati deasupra aluatul si nivelati:

Laura  
Sava



Lasati la copt cca. 60 de minute..





Cand e gata, se scoate din cuptor, se inteapa cu o tepusa de lemn si se insiropeaza imediat cu suc de portocale. Aici, va trebui sa va inarmati cu rabdare, pentru ca sucul va intra incet, incet in budinca.

Eu, fiindca trebuia sa-l scot pe Bogdi in curte, n-am reusit sa o insiropez imediat si mi-a fost destul de greu pe urma, asa ca voi s-o insiropati imediat ce o scoateti din cuptor, exact ca pe o savarina...



Acum, recent, cand am refacut budinca, am asezat forma pe un platou mare, si tot ce a curs pe langa, am luat din nou cu lingura si am insiropat. Nu se arunca nimic la mine in bucatarie! ☐

Budinca se lasa sa se raceasca in forma si apoi se rastoarna pe platou (puneti un platou mai mare deasupra formei si rasturnati cu o miscare ferma).

Inainte de a o rasturna, inasa, va indemn sa treceti cu lama cutitului pe marginile formei pana jos, ca sa se desprinda usor (daca e cazul, desprindeti aluatul copt de pe margini):



*Laura  
Sava*

Eu am pus extra-portie de zmeura □ ...de-aia s-a format „digul” asta de zmeura, super-delicios, de altfel...  
Sectiune:



Detaliu:



P.S. Dedicata fetelor care m-au „pus” pe podium, la concurs, unde am castigat Reteta anului 2007.

...si Bebelei-Cami + Happyalex, care m-au onorat cu o diploma cum numai ele stiu sa faca si de care sint mai mult decat mandra ☐

