

# Prajitura cu branza si Fanta



Prajitura cu branza si Fanta este, in **topul prajiturilor lui Bogdi**, cea mai buna dintre toate!!! ☐

Blatul umed, fraged, crema cu branza proaspata de vaci, o branza dulce pe care o poti manca direct din punga ☐ , si jeleul de portocale o fac intr-adevar delicioasa!

0 prajitura pe placul tuturor!!!

## Ingrediente:

### Blat:

- 6 oua mari
- 100 ml unt topit sau ulei
- 2 lingurite praf de copt (rase)
- 100 g zahar (6 linguri zahar)
- 20 g cacao (2 linguri cacao)
- 80 g faina (4 linguri pline cu faina)

## Crema:

- 500 g branza de vaci
- 200 g unt
- 150 g zahar

## Glazura:

- 1 litru Fanta de portocale sau alte arome
- 2 plicuri budinca de vanilie
- 4 linguri zahar

Delicioasa prajitura cu branza si Fanta, refacuta de curand, spre bucuria lui Bogdi :))



...dar si a noastra! ☐



## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tava, de aproximativ 25 cm. x 16 cm, se tapeteaza cu hartie de copt (sau se unge cu ulei si se tapeteaza cu faina).

### **Blat:**

Se separa ouale; se amesteca galbenusurile cu zaharul cateva minute, pana cand compozitia se deschide la culoare si se spumeaza (2-3 minute). Se adauga untul topit (lasati-l putin sa se raceasca, nu il turnati fierbinte!) sau uleiul si se amesteca bine.

Faina se amesteca cu cacaua si praful de copt si se cern impreuna (faceti neaparat lucrul asta, pentru ca blatul sa iasa bine!); se adauga in compozitie. Se incorporeza apoi, cu miscari usoare, albusurile batute spuma ca pentru beza. Se amesteca pana cand nu se mai vad urme de albus!

Aluatul se toarna in forma si se niveleaza usor, cu dosul unei linguri. Se coace blatul timp de aprox. 20 de minute. Se lasa apoi la racit. Se poate insiropa cu Fanta (cca. 100 ml. din cantitatea

totala de Fanta), daca vreti ☐

### **Crema:**

Se freaca untul moale, tinut din timp la temperatura camerei, cu zaharul. Cand devine spuma se adauga branza.

Daca vreti sa simplificati toata treaba, folositi zahar pudra. Daca aveti branza dulce la punga, care, de obicei, este mai „ferma”, folositi mixerul vertical pentru a obtine o crema mai fina!

Crema de branza se intinde cat mai uniform pe blatul racit, apoi se pune la frigider.

### **Glazura:**

Se prepara budinca in mod obisnuit, amestecand, treptat, praful de budinca cu suc. Eu am pus doar 900 ml Fanta.

Se amesteca pe foc, impreuna cu zaharul, pana se ingroasa, apoi se lasa sa se raceasca putin (cu capac, ca sa nu prinda pojghita).

Glazura se torna peste crema rece de branza, se niveleaza rapid si se lasa la rece pana se intareste glazura.

Se portioneaza in bucati potrivite:





Pozele vechi ☐





---

**Casuta de turta dulce**



Trebuia sa fie o surpriza dar ca sa nu ziceti ca nu v-am dezvaluit nimic din **meniul de Craciun**, va arat ceva ce am vrut de mult sa fac, o casuta de turta dulce!!!!!!!

Am avut ceva de lucru cu ea, nu e prea reusita, dar pentru prima incercare de genul asta sunt multumita. Mai ales cand am vazut reactia puiutului meu drag ☺

Plus ca m-am gandit si la voi, cele pe care le-ar tenta ideea, asa ca am pus poze la toate etapele, poate va ajuta si va inspira.

Un lucru foarte important este ca „prepararea” casutei de **turta dulce** dureaza 2 zile, deci va trebui sa luati in calcul si aspectul asta, daca vreti s-o faceti de Craciun.

## **Ingrediente:**

### **Aluat de turta dulce:**

- 300 g miere
- 150 g unt sau margarina
- 1 ou mare
- 700 g faina
- 250 ml lapte gras
- 2 lingurite bicarbonat
- condimente pentru turta dulce: scortisoara, cuisoare, sare, coaja de la o lamaie

## **Mod de preparare:**

Prima etapa, care merge foarte repede si usor si de-aia nici nu i-am mai facut nicio poza (asta ca sa nu zic ca am uitat ☹ )

Incalziti mierea si untul intr-o oala, amestecand incontinuu. Lasati sa se raceasca putin si amestecati cu restul ingredientelor. Acoperiti si lasati sa se odihneasca peste noapte (e important sa faceti exact asa si sa nu va grabiti).

Asa arata aluatul:



Si aici e dupa o noapte, foarte elastic si numai bun de modelat:



Intindeti aluatul la o grosime de cca. 5 mm. (eu n-am stat sa-l masor chiar asa, la sange):



Urmatoarea etapa e decuparea aluatului dupa sabloane si coacerea fiecarei parti intr-o tava tapetata cu hartie cerata cca. 8-10 minute.

Aici sunt peretii laterali, cu cate o fereastra fiecare:



Pregatiti pentru copt:



... „peretii” copti si bine-mirositori ☐ :



*Laura Sava*

Intorsi, ca sa vedeti ce frumos au iesit:



*Laura Sava*

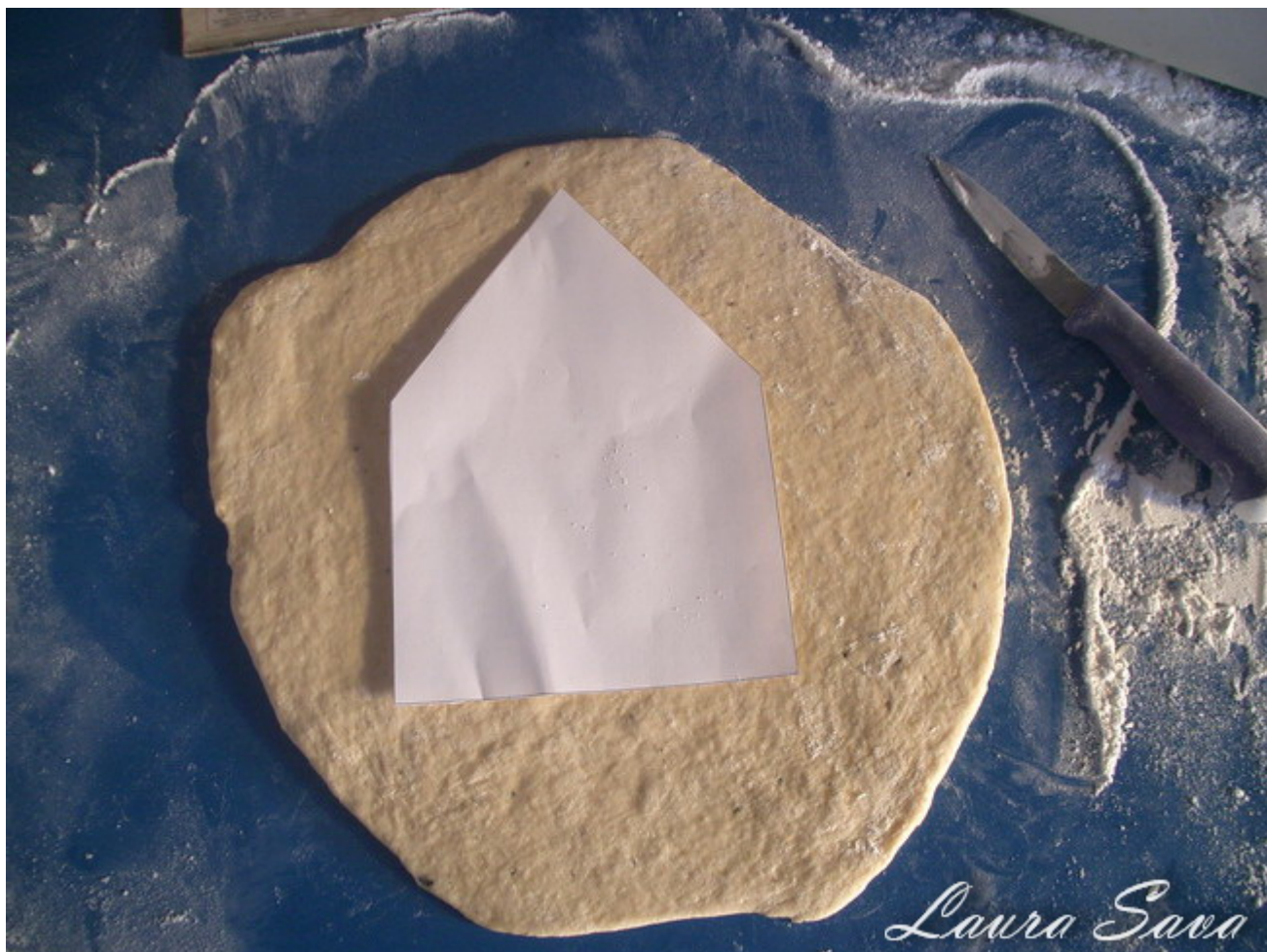
Peretele din fata, cu usa si geam, la decupat:



Pregatit de cuptor:



Peretele din spate, la decupat:



Pregatit de cuptor:



Amandoi in tava:



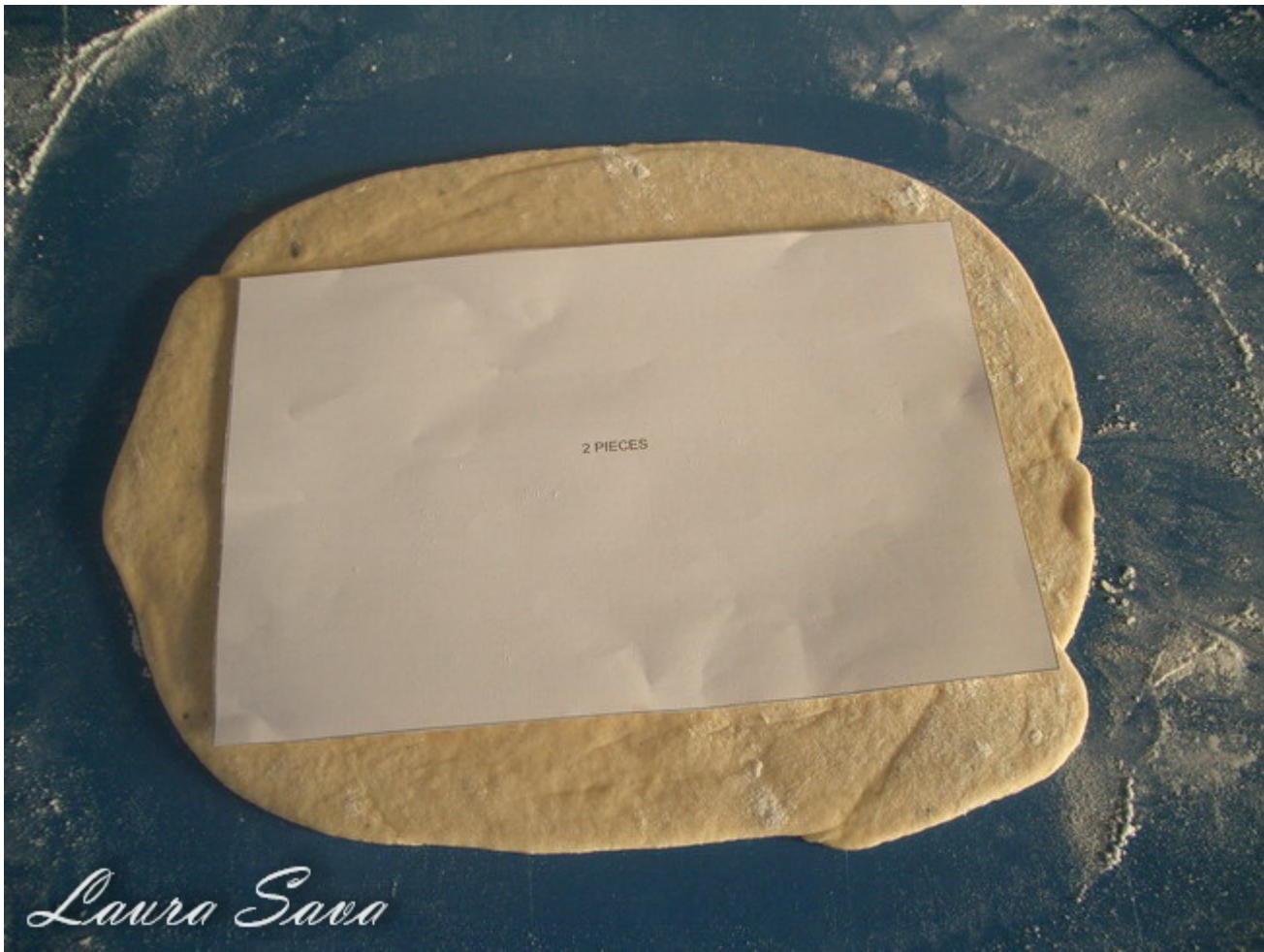
Gata copti:



Intorsi pe spate:



Acoperisul:



..in 2 exemplare :



Gata copti, scosi de la cuptor:



Si cu asta, gata peretii si acoperisul. Urmeaza restul ☐

Din restul de aluat am decupat braduti, stelute, gardul si omul de zapada.

Pe toate le-am imbracat in martipan amestecat cu coloranti alimentari.

Aluatul taiat cu formele:



Puse toate la cuptor:



Coapte:



...si fiindca mi-a mai ramas aluat, am facut si o mica intrare:



Aici toate „piesele”, la racit:



Aici e compozitia de zahar si apa pe care am folosit-o la ornat , o pasta alba, cu consistenta minunata:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

asa:

Adica,



Si am facut o proba cu peretii casutei, care au stat foarte bine si nesprijiniti:



Aici, vazuti de sus:



...si pentru ca am prins curaj, am facut o reconstituire a intregii structuri □



Aici am inceput sa „lipesc” peretii:



Cam asa :



Din alt unghi:



Aproape „construita” :



Vedere laterala:



Foile de gelatina le-am folosit pentru geamuri:



Cipi meu drag mi-a fost de mare ajutor, dupa cum se vede, aseaza acoperisul(o parte):



...si cealalta parte:



Din lateral:



Casuta gata, dar nedecorata inca:



Aici are si horn □ ...si am inceput sa decorez acoperisul cu rulouri subtiri de martipan, ca niste tigle:



...mai de aproape:



Martipanul colorat: verde- brazii, rosu- stelute:



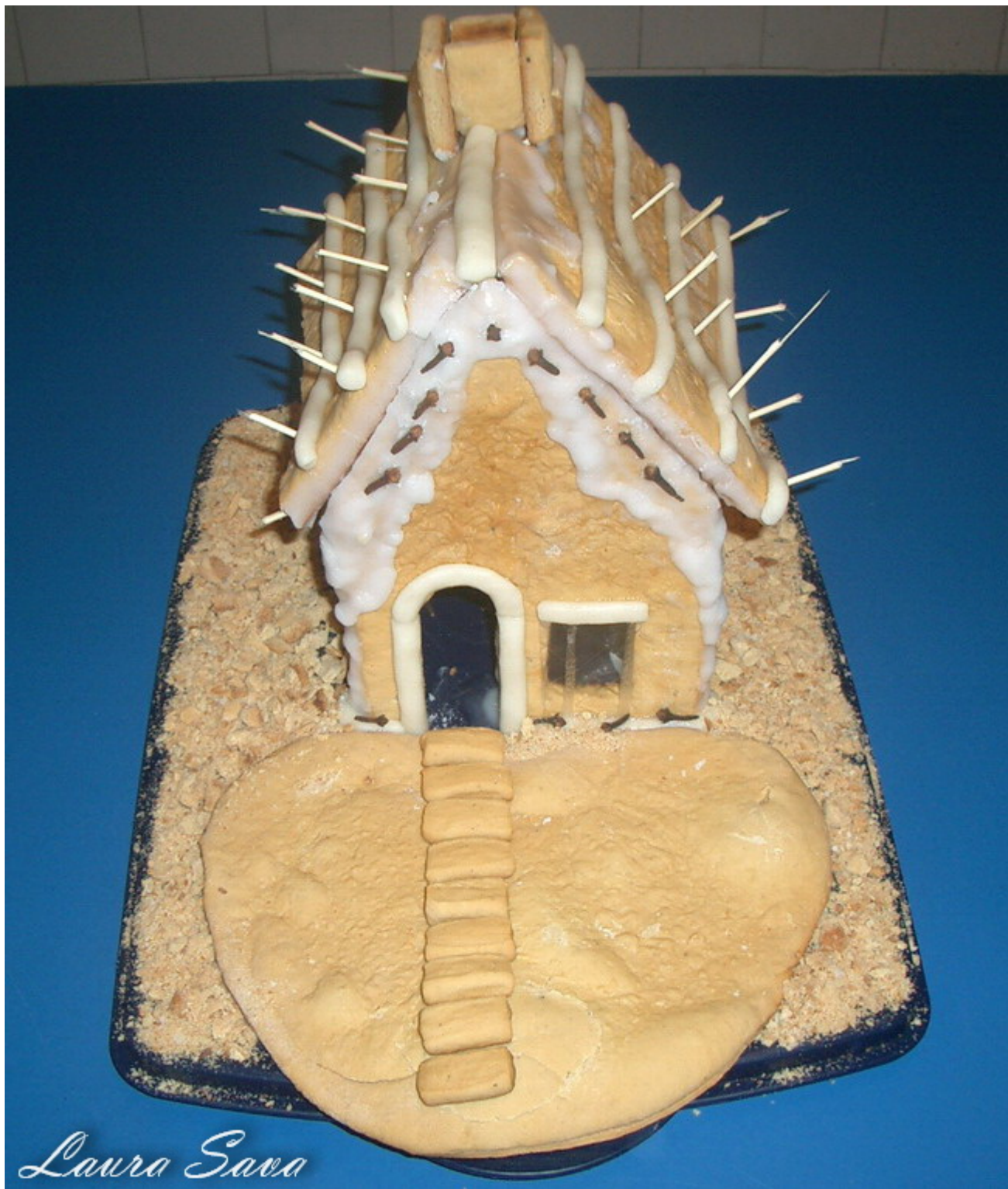
Un bradut :



Toate „accesoriile”:



Casuta proptita bine in scobitori, ideea lui Cipi, pentru ca imi era frica sa nu se prabuseasca...



*Laura Sava*

Aici, pudrata bine cu zahar praf, ca sa imite ninsoarea:



De aproape:



Din lateral:



Si in sfarsit, Gata!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!! ☐



Am crezut ca nu-i mai dau de capat! Nu stiu daca mai am nervi( de chinez batran :)) ) s-o fac din nou de Craciun (sper ca nu v-am descurajat!!!).

Inspiratia :

– revista Ioana-special, din Dec. 1999

– revista Claudia, tot cam de atunci, ca nu mai am toata revista,

doar foaia

– site-ul All recipes, de unde am luat doar sablonul, fiindca am folosit reteta din Ioana.