

Cozonac la tava cu cirese



Initial nu voiam sa las cuvantul cozonac sa troneze, atat de nonsalant, in titlu, dat fiind faptul ca e un cuvant destul de scary pentru multi dintre noi ☹ ...insa veti vedea ca aceasta reteta va va spulbera toate temerile, in caz ca le aveati. Aluatul acestui cozonac cu cirese la tava este extraordinar de usor de manevrat (va fi intins cu spatula) si este atat de pufoooooos!!!! Va spun sincer ca am facut cu totii mari eforturi din a ne opri a mai lua „doar o bucatica” ☹

Sper din tot sufletul sa-l incercati, daca mai gasiti cirese sau de ce nu, sa-l incercati cu alte fructe, nu poate fi decat delicios!!! Puteti sa-l „presarati” cu putina nuca tocata si ciocolata, sau il lasati simplu, pudrat cu zahar.

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina

- 250 ml lapte
- 2 lingurite zahar
- 1 cub drojdie proaspata (25 g) sau 7 g drojdie uscata
- 80 g zahar
- 2 pachetele zahar vanilat (20g)
- 5 oua
- 150 g unt

Pentru umplutura:

- 1,200-1, 500 kg cirese
- 50-80 g migdale sau fulgi de migdale

Pentru sirop:

- 6 linguri zahar
- 10 linguri apa

Mod de preparare:

Se cerne faina intr-un castron si se face la mijloc o gropita. Se incalzeste usor jumatate din cantitatea de lapte, in care se dizolva drojdia si 2 lingurite de zahar. Compozitia se toarna in gropita, se presara putina faina deasupra si se lasa acoperit cca. 15 minute intr-un loc cald.

Se adauga restul de lapte si zaharul, zaharul vanilat, ouale si untul moale si se framanta energic (un robot de bucatarie v-ar fi aici de mare folos). Se acopera cu un prosop de bucatarie si se lasa 30 de minute intr-un loc cald, ferit de curenti de aer. Imi pare rau ca nu am reusit sa-i fac o poza aluatului, ca sa vedeti cat de frumos a crescut...

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se aterne cu hartie de copt tava mare de aragaz sau o alta tava plata. Se rastoarna inauntru coca si se niveleaza cu o spatula (ei, ce va ziceam eu...floare la ureche ☺)

Se mai lasa sa creasca 15 minute in apropierea cuptorului. Se spala ciresele, se scot samburii, se introduc incet, prin presare, in aluat. Se presara fulgi de migdale sau migdale maruntite (mai mare, nu marunt):



Se coace 25 de minute:



Intre timp, se pun la fiert apa si zaharul pentru sirop si se lasa sa dea cateva clocote. Acest sirop se repartizeaza cat mai uniform deasupra prajiturii si se mai coace inca 10 minute. Daca vedeti ca se arde prea tare, micșorati puțin focul.

La final, se feliaza cozonacul si se pudreaza cu zahar praf...desi e delicios si asa simplu!



Mi-ar placea mult sa va servesc cu macar o bucatica!



P.S. Puteti folosi in loc de migdale, nuci, si in loc de cirese, visine...

De asemenea, si cirese puteti folosi mai putine, adica doar 1 kg.