

Pandispan



Acesta trebuie sa fie cel mai bun pandispan din lume!!! ☐ Se face foarte usor, e pufos, gustos si ieftin, si este savurat cu mare pofta de catre cei mici, chiar si-asa simplu. Va zic din surse sigure ☐

Un **blat de tort** delicios si perfect pentru copii, neavand niciun agent de crestere in compozitie.

Iar aici: **Chec din blat de pandispan**, se afla o alta varianta, usor schimbata dar cu acelasi rezultat gustos.

Ingrediente:

- 5 oua
- 5 linguri zahar
- 5 linguri ulei
- 5 linguri faina (cu varf)

Foarte important de stiut: acest pandispan simplu se poate foarte usor transforma intr-unul de cacao sau chiar de nuca. Detalii mai jos :))

Pentru pandispanul de cacao, inlocuiti 2 linguri de faina (din cele

5) cu cacao; acelasi lucru il faceti si pentru pandispanul cu nuca, folosind, bineinteles, nuca macinata.

Daca doriti un pandispan mai „generos” in straturi, adica unul pe care sa il feliatii fara probleme in 3 straturi, preparati pandispanul din 8 oua: folositi 8 linguri zahar, 8 linguri ulei, 8 linguri pline cu faina etc. si adaugati o jumatate de lingurita praf de copt, nestins, cernut impreuna cu faina.



Laura Sava

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la foc mediu (170 grade C). Tapetati o forma de tort (cu diametrul de 26 cm) cu hartie de copt.

Separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare si zahar. Adaugati galbenusurile:



Amestecati usor cu o spatula sau lingura de lemn, nu cu mixerul!!!

Eu am spatula asta speciala de la Tupper, cu un orificiu simpatic in mijloc ☐ ...care ma ajuta mult la incorporarea galbenusurilor in spuma:



Laura Sava

Adaugati uleiul si faina (neaparat) cernuta si amestecati, cu miscari usoare, de jos in sus:



Turnati aluatul in forma pregatita:



...si coaceti, in cuptorul preincalzit, cca.20-25 de minute:



Poza cu minunatia, la locul nostru de relaxare ☐



Cand este gata, taiati blatul in doua, pe orizontala, si umpleti-l cu **crema** preferata, ori numai cu frisca batuta si fructe (am de gand sa-i fac lui Bogdi zilele astea o tura cu capsuni!).

Simplu si bun!



Blat de tort cu unt



Daca aveti pofta de un tort rapid, cu blat pufos si crema la alegere ☐ , va sfatuiesc sa incercati aceasta reteta.

Acest blat cu unt seamana foarte mult cu acesta: **Tort pufos de branza**, care este la fel de gustos, chiar daca e usor modificat ☐

Ingrediente pentru 10 portii:

- 250 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 4 oua
- 250 g unt
- 250 g zahar tos
- 3 linguri lapte integral (nedegresat)
- un praf de sare

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la semnul 4/180 grade C. (foc potrivit). Ungeti cu unt si tapetati cu hartie de copt o forma de copt rotunda, cu baza detasabila, cu diam. de 26 cm.

Amestecati toate ingredientele in afara de lapte si dupa ce compositia s-a omogenizat, adaugati laptele.

Aceasta e varianta propusa de cei din revista si pot sa va asigur ca e una super-rapida si de succes. Stiu, fiindca am testat-o pe tortul cu banane si cioco, de **aici** ☐

Dar dat fiind faptul ca, mai nou, nu mai pot sa urmaresc nici o reteta decat daca e in imagini, mi-am facut de lucru si am „complicat-o” un pic, cu niste poze pas cu pas :))

Amestecati prima data untul cu zaharul:



Separati ouale. Bateti albusurile iar galbenusurile adaugati-le compozitiei cu unt:



Adaugati apoi faina si praful de copt, ambele cernute... dupa care, incorporati albusurile spuma:



La sfarsit, adaugati laptele:



Si gata blatul! ☐



Turnati compozitia in forma si coaceti timp de 25 de minute (este gata atunci cand, intepand cu o scobitoare, aceasta iese curata sau blatul isi recapata forma daca il apasati cu degetul)



Scoateti din cuptor si lasati sa stea 5 minute inainte de a-l rasturna pe un gratar metalic:



Indepartati hartia si lasati sa se raceasca:



Taiati blatul in doua straturi si umpleti-l cu frisca, fructe, gem sau cu orice doriti.