

# Greta Garbo



Asa o stiu eu dintotdeauna, Prajitura Greta Garbo, fiindca asa ne spunea mami de Craciun si de Pasti: „Va fac Greta Garbo!!!” ☐ , dar o mai puteti gasi si sub alte denumiri, cum ar fi Zserbo sau Jerbo. Uneori, poate chiar si sub forma de Gerbeaud.

In final, nu asta conteaza atat de mult, ci faptul ca e o **prajitura** nemaipomenit de gustoasa!!!!

Incercati-o o data, si o veti face mereu ☐

## Ingrediente:

### Aluat:

- 600 g faina
- 250 g margarina Unirea (sau 300 g unt)
- 2 galbenusuri + 1 ou intreg
- 2 linguri mari smantana (acra, nu frisca lichida)
- un praf de sare si zahar

- 400-450 g gem de caise sau prune

### **Maia:**

- 25 g drojdie proaspata
- 2 lingurite zahar
- putin lapte caldut

### **Umplutura:**

- 250 g nuca macinata
- 200 g zahar pudra
- coaja de lamaie optional

### **Glazura:**

- 6 linguri zahar
- 3 linguri apa
- o lingura mare cacao
- unt cat o nuca

### **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

#### **Preparare maia si aluat:**

Se prepara in acelasi mod ca si la **„Saviecuta” cu mac si nuca**

Puneti faina intr-un bol, adaugati maiaua gata crescuta, smantana, praful de sare si de zahar, untul incalzit putin in microunde, oul intreg si cele 2 galbenusuri. Framantati bine, pana cand nu se mai lipeste de mana, si lasati sa stea intr-un loc cald.

Nu e nevoie ca aluatul sa isi dubleze volumul, ci doar sa „creasca” putin, pana pregatim umplutura. Se imparte apoi in 3 parti egale, care se lasa pe un servet de bucatarie la „odihnit”.

#### **Pentru umplutura cu nuca:**

Aceasta operatiune decurge foarte rapid si usor: se amesteca nuca cu zaharul praf si aromele □

## **Asamblare prajitura:**

Se întinde prima foaie pe masa presărată cu făină și se așează în tavă pregătită (se întinde exact cât e tavă). Este important de știut că foile de aluat se rulează pe sucitor și se derulează apoi, cu grijă, în tavă. Se mai aranjează la capete, dacă nu intra perfect, nu are nimica! ☐

Se întinde jumătate din cantitatea de gem pe prima foaie din tavă și se presară jumătate din umplutura de nuci și zahăr.

Se întinde cea de-a doua foaie de aluat, la care, cine dorește poate adăuga 2 linguri de cacao, pentru un aspect și gust mai deosebit. Peste această a doua foaie se adăuga restul de gem, deasupra căreia se adăuga nucă cu zahărul rămas.

Se adăuga și ultima foaie deasupra, care se înteață din loc în loc cu furculița.

## **Coacere:**

Prajitura se bagă în cuptorul încins pentru cca. 30 de minute, după care se face testul cu „scobitoarea” (dacă scobitoarea iese curată, prajitura e gata).

Când e gata, se scoate din cuptor și se toarnă imediat glazura deasupra, glazura care se face în felul următor: se amestecă zahărul cu cacaoa, se adăuga apă și se lasă pe foc până se leagă ca un sirop (5-7 minute). Se adăuga apoi untul și se toarnă deasupra prajiturii calde!

Două poze delicioase pentru voi:



Laura  
Sava



...ca sa va starnesc pofta! ☐

Iar aici o puteti vedea langa delicioasele saviecute:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

S-aveti pofta!!!