

# Greta Garbo



*Laura Sava*

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 nemaipomenit de gustoasa!!!! Incercati-o o data, si o veti face mereu ☺

## Ingrediente:

## Aluat:

- 600 g faina
- 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
- 1 lingura mare cacao
- unt cat o nuca

## **Mod de preparare:**

Maiaua si aluatul se prepara in acelasi mod ca si la „**Saviecuta cu mac si nuca**”

Se pune faina intr-un bol, se adauga maiaua gata crescuta, smantana, praful de sare si de zahar, untul incalzit putin in microunde, oul intreg si cele 2 galbenusuri.

Se framanta bine, pana cand nu se mai lipeste de mana si se lasa la dospit intr-un loc cald.

Dupa ce isi dubleaza volumul, aluatul se imparte in 3 parti egale, care se lasa pe un servet de bucatarie la „odihnit” ☐

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

Se prepara umplutura, operatiune care decurge foarte rapid si usor: se amesteca nuca cu zaharul praf si aromele.

Se intinde prima foaie pe masa presarata cu faina si se aseaza in tava pregatita (se intinde exact cat e tava). Este important de stiut ca foile de aluat se ruleaza pe sucitor si se deruleaza apoi, cu grija, in tava. Se mai aranjeaza la capete, daca nu intra

perfect, nu are nimica! ☐ Se intinde jumata din cantitatea de gem pe prima foaie din tava si se presara jumata din umplutura de nuca si zahar.

Se intinde cea de-a doua foaie de aluat, la care, cine doreste poate adauga 2 linguri de cacao, pentru un aspect si gust mai deosebit. Peste aceasta a doua foaie se adauga restul de gem, deasupra careia se adauga nuca cu zaharul ramas.

Se adauga si ultima foaie deasupra, care se inteapa din loc in loc cu furculita.

Prajitura se baga in cuptorul incins pentru cca. 30 de minute, dupa care se face testul cu „scobitoarea” (daca scobitoareaiese curata, prajitura e gata).

Cand e gata, se scoate din cuptor si se toarna imediat glazura deasupra, glazura care se face in felul urmator: se amesteca zaharul cu cacaua, se adauga apa si se lasa pe foc pana se leaga ca un sirop (5-7 minute). Se adauga apoi untul si se toarna deasupra prajiturii calde!

Doua poze delicioase pentru voi:





...ca sa va starnesc pofta! ☺

Iar aici o puteti vedea langa delicioasele savieute:



Laura Sava



*Laura Sava*

S-aveti pofta!!!