Milch Schnitte



Cunoscuta prajiturica pentru copii din comert Milch Schnitte sau in traducere Felia cu lapte, poate fi de-acum si pe mesele voastre datorita acestei retete minunate!!! E prajitura preferata a copiilor, dar nu e doar a lor, stiati asta, nu?!

Ingrediente:

Pentru doua blaturi de cacao:

- 4 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- 14 g cacao

Crema de lapte:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 175 g **lapte condensat**(indulcit)
- 100 ml lapte

- 4 foite gelatina sau 6 g gelatina granule
- 1 lingura, doua de miere
- esenta vanilie

Mod de preparare:

Un sfat important la inceput de drum : coaceti blaturile pe rand, fiecare separat, nu pregatiti dinainte tot aluatul din care sa injumatatiti mai apoi compozitia. Nu vor iesi pufoase!!!

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se separa albusurile de galbenusuri (de la 2 oua); albusurile se bat spuma cu un praf de sare (cat luati cu doua degete). Galbenusurile se bat cu 60 g zahar pana cand se spumeaza (cca. 2 minute). Se adauga 50 g faina cernuta impreuna cu 7 g cacao si putin din albusul spumat cu sare. Se incorporeaza si restul de albus cu o spatula sau telul, usor, sa nu se lase compozitia. Se toarna compozitia intr-o tava de aprox. 30×28 cm. tapetata cu hartie de copt, se niveleaza si se coace 8 min (maxim 10). Se procedeaza la fel cu cea de-a doua foaie. Se lasa apoi la racit (blaturile se pot insiropa usor cu lapte caramel sau, mai simplu, cu lapte amestecat cu zahar vanilat ori cu sirop de zahar ars. Puteti folosi chiar cafea cu lapte).

Pentru crema, se pune gelatina foite la inmuiat in multa apa rece (daca folositi gelatina granule, puneti atata apa cat sa treaca cu doua degete peste). Laptele condensat indulcit, de la conserva, se amesteca cu 50 ml lapte. Gelatina foite se scurge de apa si se topeste in 50 ml lapte cald (pe baie de abur sau la microunde, fara a o fierbe, fiindca i se distrug proprietatile) apoi se adauga amestecului cu lapte condensat. Atentie, daca folositi gelatina granule, aceasta nu se mai scurge ci se adauga asa cum e, dat fiind faptul ca va absorbi aproape toata apa fin bol. La sfarsit, se dauga mierea.
Se bate frisca pana se intareste si se amesteca cu compozitia de lapte.
Se lasa crema la rece 15 minute, amestecand de 2 ori intre timp. Nu trebuie sa se inchege, doar sa capete consistenta, sa nu mai fie fluida. Daca totusi s-a inchegat, amestecati-o bine cu mixerul de

mana. Turnam apoi crema intre foi si lasam la frigider cateva ore pana se intareste. Daca aveti o forma care se inchide cu inel detasabil, nu mai e nevoie sa o lasati la racit inainte, ci o puteti imediat turna intre foi.

Foarte important: daca nu aveti lapte condensat indulcit la indemana, care e gros ca mierea, ci doar lapte evaporat, care e lichid si neinducit, tot la cutie si foooarte asemanator cu cel condensat (pe cutie apare ca „lait concentre”), nu va ingrijorati: folositi cate o lingura de zahar la 100 de grame lapte evaporat si puneti pe foc pana prinde consistenta. Eu am avut o conserva de 400 g (luata din Grecia) pe care am amestecat-o cu 4 linguri zahar si am pus-o la foc mic cca. 20 de minute, pana s-a transformat in lapte condensat indulcit Am obtinut exact 175 g, cat cere reteta.

Prajitura se feliaza si se serveste cu maaare pofta!!!




Laura Sava


Laura Sava


Laura Sava


Laura Sava


Laura Sava


Laura Sava



Pentru voi, cu mare drag…inca o poza



Sfat: O alta varianta ar fi sa se coaca un blat intreg, intr-o forma mai mare, care mai apoi se va taia in doua. O parte se aseaza pe platou, deasupra vine crema, iar cealalta parte se aseaza „capac”. Ambele variante -delicioase!!! Daca vreti un blat mai pufos, folositi blatul de aici: **Kinder Pingui**

Reteta preluata de la Paula M.