

Ochiuri de fructe



Ochiuri de fructe, o alta reteta minunata pentru masa de Pasti!
Este o rulada de fapt, feliata, insiropata si acoperita cu frisca batuta sau martipan, pentru a imita albusul. Si cu jumatati de caise din compot, pentru a imita galbenusul ☐
De efect si delicios!!!

Ingrediente pentru cca. 12-14 bucati:

Blat de rulada:

- 4 oua
- 100 g zahar
- 60 g faina + 60 g amidon sau 120 g faina
- o lingurita praf de copt

Crema si decor:

- un borcan gem de caise (250 g)
- 120 g zahar pudra si 200 g **martipan** sau pasta de lapte praf
- 12-14 jumatati de caise din conserva

- 12-14 linguri zeama din compotul de caise sau suc de portocala
- frunzulite de menta, pentru ornat (optional)

Reteta pastei de lapte praf:

- 125 g zahar tos
- 100 ml apa
- 250 g lapte praf
- ulei pentru modelat (10-15 picaturi)

Zaharul se fierbe cu apa cca. 8 minute, la foc mic, dupa care se raceste complet; se adauga laptele praf si uleiul si se framanta bine. Daca e nevoie se mai adauga lapte praf sau apa.

Sfat: Puteti simplifica lucrurile simtitor daca ornati blaturile cu frisca, cca. 100 ml, batuta cu zahar pudra.

Aveti aici varianta cu frisca (varianta rapida ☐):





Laura Sava



*Laura
Sava*



...iar aici, varianta cu martipan/pasta de lapte praf, pe care am facut-o prima data, in 2007 (mai jos aveti si poze pas cu pas):

[shashin type="photo" id="14858" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt tava de la aragaz, de aprox. 40×35 cm.

Pentru blatul de rulada:

Amestecati faina, praful de copt si amidonul si cerneti-le impreuna. Separati ouale; bateti albusurile spuma cu un praf de sare si turnati 50 g zahar. Bateti in continuare pana obtineti o spuma tare.

Galbenusurile se bat cu zaharul 2-3 minute sau pana cand compozitia se deschide la culoare. Adaugati apoi amestecul de faina si jumatate din cantitatea de albus spuma si amestecati energic (cu mixerul sau telul). Adaugati apoi restul de albus batut si amestecati usor, cu o spatula.

Intindeti aluatul in tava pregatita si nivelati usor suprafata.

Coacere:

Coaceti blatul 12-14 minute. Rasturnati apoi blatul pe un servet de bucatarie umed sau presarat cu zahar si indepartati hartia de copt.

Rulati-l si lasati-l cateva minute sa se raceasca. Ungeti apoi aluatul cu gemul de caise:



Cu ajutorul servetului de bucatarie, rulati blatul pe lungime, apoi lasati-l la rece:



Taiati blatul rulat in 10 felii; insiropati-le apoi cu sucul de portocale:



Cerneti 100 g. zahar pudra, framantati cu martipan si intindeti-l intre doua randuri de folie alimentara transparenta. Daca folositi pasta de lapte praf nu mai aveti nevoie deloc de zahar sau de framantat, fiind deja „lucrata” □

Formati din carton (hartie) un sablon de marimea feliilor de blat:



Cu ajutorul sablonului taiati din martipanul framantat sau din pasta de lapte praf tot atatea ovale:



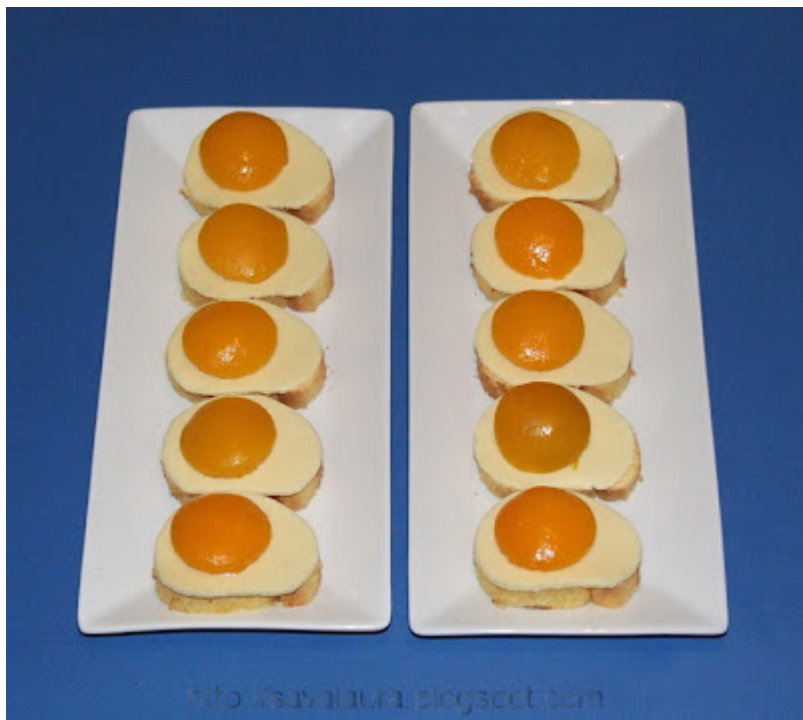
Asezati-le deasupra feliilor de blat si presati putin:



Uscati caisele cu un servet de bucatarie (eu n-am gasit caise faine, asa ca am luat jumatați de piersica pe care le-am decupat cu un capacel de la biberonul lui Bogdi :))) ...fiind prea mari)



Asezati cate o jumatațe de caisa deasupra fiecărei felii de blat:



...si veti obtine niste ochiuri minunate...de fructe! :))