

Placinta cu branza dulce

[shashin type="photo" id="17284" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta placinta cu branza dulce, sau **burek cu branza dulce**, cum a intitulat-o Laura, a fost de foarte multe ori preparata (place la nebunie tuturor!!!!), toti ai casei fiind de acord cu faptul ca este cea mai buna placinta cu branza de pana acum.

Cum bine stiti, pana acum am facut si **burek cu branza sarata** si **cu carne**, dar parca asta le-ntrece pe toate :))

Poate si pentru ca, intr-un final, am reusit sa-l fac cat mai asemanator celui mancat in **Croatia** adica cu foi subtiri de placinta, din alea de strudel, si nu cu aluat de foitaj, cum le-am facut pe cele subliniate mai sus, de la ziua lui Bogdi.

Ingrediente:

- un pachet foi de placinta (400 g)
- ulei pentru uns

Umplutura:

- 1 kg branza dulce de vaci (proaspata)
- 180 g zahar
- 100 g stafide (optional)
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 5 oua mari
- 100-120 g smantana acra, fermentata

Crusta:

- 100-120 ml apa minerala carbogazoasa
- 200 g smantana acra, fermentata
- 2 oua mari
- 2 linguri zahar

Mod de preparare:

Pentru umplutura, se amesteca branza dulce cu zaharul, ouale si smantana. Compozitia trebuie sa fie destul de fluida. Daca este

prea groasa, mai adaugati un pic de smantana sau un ou. Daca folositi stafide, puneti-le la inmuiat in 100 ml. apa calduta cu 1 lingura rom, cu o seara inainte. Vor aroma de minune umplutura! De asemenea, daca credeti ca 1 kg. de branza e prea mult, folositi doar 800 de grame.

In tava tapetata cu hartie de copt (aprox. 35x24 cm.) si bine unsa cu ulei se suprapun 4 foi de aluat care se pensuleaza fin cu apa si se stropesc cu ulei (pe masura ce se pun in tava). Cea de deasupra se unge usor cu ulei.

Se pune un strat de umplutura si se continua in acest fel, alternand cate 3 foi de placinta cu compozitia de branza pana se termina umplutura si foile. Ultimul strat trebuie sa fie de foi. Se pensuleaza apoi usor cu ulei la suprafata si cu un cutit bine ascutit se taie placinta, asa cruda, in cate portii doriti. Se bate bine oul cu apa minerala si smantana si se toarna deasupra. Se introduce in cuptorul incins, la 180-190 grade C. (foc potrivit spre mare) pentru 45-50 de minute. Se taie urmarind taieturile facute anterior.

[shashin type="photo" id="17285,17286,17287" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pozele vechi, unde am folosit foitaj ☐







Reteta preluata de la **Laura Laurentiu**