

Placinta cu smantana



Aceasta placinta cu smantana nu este o simpla placinta cu smantana □ , ci una care se poate transforma rapid intr-o savuroasa tarta cu fructe. V-am trezit interesul?! Atunci mai adaug ca se face si foarte repede si usor, si poate fi savurata pana chiar si de cei care sunt la dieta. La sfarsitul postarii gasiti celebra rubrica de sfaturi :))

E grozava si simpla, dar daca presarati deasupra compozitiei de smantana fructe proaspete sau din compot, va deveni de doua ori mai apetisanta. Eu am ales sa adaug fructele peste placinta coapta, nu inainte, deoarece am avut cele mai dulci si zemoase capsuni de anul asta (din gradina noastra fermecata □) si am vrut sa ne bucuram de gustul lor proaspat si bun!!!

Ingrediente:

Blat si umplutura:

- 300 g foi placinta (sau aluat foitaj)
- 5 oua mari
- 500 ml smantana (acra, fermentata)
- 120 g zahar
- 1 portocala sau 1 lamaie
- unt topit, pentru unsul foilor (sau ulei)

In plus:

- 75 g fulgi de migdale
- 3 linguri zahar pudra
- fructe de sezon: capsuni, visine, cirese, caise, zmeura (optional)

Mod de preparare:

In primul rand, cred ca ar fi bine de specificat, pentru incepatori mai ales ☐ , ca foile de placinta si aluatul de tip foitaj sunt foarte diferite, desi la prima strigare suna cam la fel...si eu faceam aceeasi confuzie pana acum cativa ani, asa ca nu va ingrijorati!!! Foile de placinta sunt foile acelea subtiri, folosite la baclava, de ex. sau la placinte, iar foitajul mai mult la gustari sarate/dulci, gen saratele, etc.

Se scot, asadar, foile de placinta din congelator cu minim o ora inainte de a ne apuca de treaba si se lasa sa se decongeleze la temperatura camerei. Foile care raman se impacheteaza intr-o punga si se pun la congelator, sau se folosesc la aceasta **placinta greceasca cu sirop**, nemaipomenit de gustoasa!!! (desigur, cand se strang mai multe). Procedati la fel si cu aluatul de tip foitaj.

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu ulei sau unt topit o tava de aprox. 25 x 35cm. si se intind inaintea foilor de placinta, rand pe rand, ungand fiecare foaie, in momentul in care o asezati, cu unt topit sau ulei. Nu uitati sa stropiti cu putina apa fiecare foaie! Eu am folosit pensula de bucatarie pentru

amblele "operatiuni" □ Ca sa va fie mai usor, puneti untul/uleiul intr-un pahar, si apa la fel, si "inmuiati" pensula in ulei sau apa, stropind uniform foaia. N-are nimic daca forma e mai mica sau mai mare decat foaia de aluat, suprapuneti foile in asa fel incat sa se aseze bine in tava (si neaparat lasati o margine inalta, atunci cand le claditi).

Daca folositi foitaj, intindeti inauntru foile (ar trebui sa aveti doua) pe toata suprafata tavii, usor suprapuse. Se lasa o margine inalta si se toarna compozitia.

Se separa ouale; galbenusurile se bat cu mixerul impreuna cu zaharul si smantana. Se stoarce portocala sau lamaia, iar sucul se adauga in compozitia de oua. Se bat albusurile spuma si se inglobeaza cu atentie in crema, folosind o spatula. Se toarna compozitia deasupra foilor de aluat din tava si se presara deasupra fulgi de migdale (puteti lasa crema asa cum e, fulgii de migdale sunt optional). Placinta se coace cca. 40 de minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca complet (in tava). Se taie apoi bucati si se presara cu zahar pudra. Se serveste cu fructe de sezon...sau fara □

La noi a castigat varianta cu fructe!!!!!!



E foarte, foarte gustoasa!!!



Sfat: pentru o varianta hipocalorica, inlocuiti 300 g smantana cu branza de vaci dietetica; amestecati bine branza cu restul de smantana (alegeti, din nou una, una dietetica) pana obtineti o crema. In loc de zahar folositi 3-4 pastile de zaharina sau 1 lingurita indulcitor lichid. Presarati neaparat fructe deasupra!!! Capsuni mai ales :))