

# Prajitura aromata cu crema din vin rosu



Dragii mei, la inceput de nou an va urez din toata inima La multi ani cu sanatate (ca-i mai buna decat toate ☺ ) ...si sper ca si pe viitor sa-mi fiti alaturi si sa reusesc sa va incant cu retetele si povestile mele la fel ca pana acum ☺  
...inclin totusi spre retete, ca uneori bat campii :)))

Si pentru ca si de Craciun am baut un pahar de vin impreuna, va invit si acum sa intampinam 2010 cu o prajitura savuroasa, ce musteste de aroma si culoare (...si vin rosu ☺ )  
Anul nou sa va aduca tot ce ati visat!!!

Ingrediente pentru 10 felii

Pentru blat:

- 5 oua
- 125 g. zahar
- un praf de sare
- 150 g. faina

Pentru crema:

- 1 plic praf de budinca de vanilie
- 500 ml. vin rosu
- 150 g. zahar

- 250 g. unt
- 350 g. martipan
- 150 g. zahar pudra
- 150 ml. frisca
- cateva boabe de struguri negri

Se incalzeste cuptorul la 175 grade C.

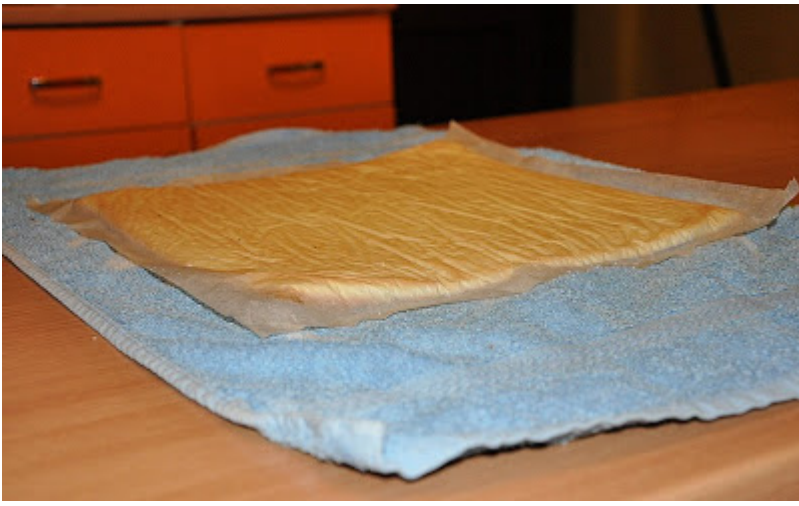
Se separa ouale; galbenusurile se freaca cu zahar si se adauga sare si faina. Se bate albusul si se adauga. Se intinde aluatul intr-o tava intinsa (de aragaz) tapetata cu hartie de copt:



Se coace cca. 12-15 minute:



Se rastoarna blatul pe un servet de bucatarie presarat cu zahar:



...si se indeparteaza hartia...cu grija ☐



Se taie apoi 4 felii de marimea tavii de chec din aluatul rezultat:



Se amesteca praful de budinca cu vin si zahar si se da in fiert, ca la o budinca obisnuita.

Se ia de pe foc si se adauga untul; se raceste, amestecand...

...voi asa sa faceti, ca eu prinsa pana peste cap cu „gradinita de copii” care-mi era prin preajma, am lasat din neatenție budinca sa se raceasca si de-abia dup-aia am amestecat untul in ea, ceea ce, nesurprinzator, a dat nastere unei creme cu aspect taiat...veti vedea in pozele de mai jos ☐



In fine...se amesteca martipanul cu zahar pudra si se intinde pe o folie transparenta (de plastic), putin mai mare decat forma dreptunghiulara:



Se transfera in tava cu ajutorul foliei si se apasa pe la colturi:



Se bate crema de vin cu telul/mixerul. Se intinde crema pe martipan iar deasupra se aseaza unul din blaturi. Se alterneaza straturile de crema cu celelalte 3 blaturi, sfarsind cu un blat.

Eu, dupa cum va spuneam mai sus, am reusit sa „infrumusetez” crema ☐

...oricum, boacana asta nu i-a alterat in niciun fel gustul minunat, ceea ce mi-a readus rapid zambetul pe buze ☐



Se raceste prajitura cca. 2 ore...eu am lasat-o toata noaptea la frigider:



...apoi se rastoarna si se scoate folia de plastic:



Se bate frisca si se orneaza prajitura cu struguri si frisca:



Neaparat sa incercati minunatia!!! ☐



Va pup si va multumesc pentru toate gandurile bune si mesajele extraordinare care mi-au bucurat sufletul si m-au emotionat peste



masura!!! ☐

La multi ani 2010!!