Prajitura Brath



Prajitura Brath, cea mai buna prajitura cu nuca si nes, cu muuulta nuca si nes, poate fi acum savurata de toti iubitorii de cafea si nuca!!!!!!!!!
…eu am facut-o ca sa ma razbun pe *mohoreala* de afara

Ingrediente:

Blat:

- 6 oua
- 140 g zahar
- 140 g nuci macinate
- 1 lingura si jumatate de faina
- 1 pliculet praf de copt (10 g)

Crema:

- 250 g unt
- 2 galbenusuri
- 200 g zahar pudra
- 1 pachetel zahar vanilat
- 7 linguri de nes (rase, nu cu varf)
- 150 g nuci

Glazura:

- 200 g zahar pudra
- 3 linguri cacao
- 3 linguri unt
- 4 linguri apa

Sfat: Puteti sa micsorati cantitatea de nes, de la 7 linguri la 5 sau 6 (eu sunt ob-se-data de cafea, asa ca…)

Mod de preparare:

Mai intai, incalzim cuptorul la 180 grade (foc potrivit) si tapetam cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

Urmeaza blatul: separam ouale; batem galbenusurile impreuna cu zaharul pana se albesc. Separat, batem albusurile spuma, cu un varf de sare (de preferat intr-un bol de sticla, curat si uscat), dupa care amestecam spuma, usor, cu o paleta, cu galbenusurile.

Adaugam nucile macinate si faina in care s-a pus praful de copt (ambele cernute):



Turnam aluatul rezultat in tava pregatita, nivelam si lasam la copt timp de cca. 35-40 de minute, la foc mediu.

Faceti, pentru orice eventualitate, testul scobitorii. Il stiti, nu?! Daca scobitoarea iese curata, dupa ce ati intepat blatul cu ea, e de bine , daca nu, o mai lasati un pic la cuptor…



Daca va ganditi sa coaceti blatul seara, asa cum am facut eu, dezlipiti-i neaparat hartia, caci altfel se usuca prea tare. …pentru a se dezlipi mai bine de blat, udati usor hartia…am explicat si-**aici** procedeul.



Crema: se amesteca untul (la temperatura camerei) cu zaharul si cele doua galbenusuri (daca nu va incanta galbenusurile crude-n crema, nu le adaugati; crema iese minunat si fara ele).

In continuare, se adauga vanilia si nesul, pe care il veti dizolva, in prealabil, intr-o cana cu doua, trei linguri de apa fierbinte.

Se amesteca totul foarte bine (nesul trebuie sa fie rece cand il omogenizati cu untul!) si asta e crema!



Nucile, intregi, se rumenesc la cuptor (2, 3 minute). Se maruntesc apoi cu un cutit, nu cu robotul de bucatarie :))



Se amesteca cu crema de nes:



Blatul meu, care parca arata altfel la lumina zilei



Se intinde crema peste blatul racit:



Se da la frigider pentru cca. 30 de minute (daca crema e indeajuns de rece, glazura, pe care am sa v-o prezint mai jos, se va intinde frumos deasupra ei)



Glazura: intr-o cratita se pun 4, 5 linguri apa si 3 linguri rase de unt. Se lasa sa dea un clocot, dupa care se ia de pe foc, se adauga zaharul cu cacao si se amesteca bine. Cand se racoreste putin se intinde peste crema:



Eu am pus doar 3 linguri de apa, ca na, asa era reteta (reteta luata dintr-un nr. stravechi de „Mami”) si a fost cam greu de intins…mai sus, la ingrediente, insa, am modificat intreaga „operatiune”



Dar pe cand ma pregateam sa intind si ultimele doua linguri de glazura, mi-a venit stralucita idee de a mai adauga un pic de apa, pentru a o fluidiza..asa ca am repus-o pe foc, doar pana cand s-a omogenizat compozitia, si apoi am turnat-o deasupra prajiturii.

Fasii inguste, in lung si-n lat Perfect!!!



A iesit muult mai bine!!!!



Cu mare drag impart cu voi cele mai dichisite bucati!



Negrait de buna! Taaare-as vrea s-o incercati!