

# Prajitura Brath

[shashin type="photo" id="15066" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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 jumătate 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 :P)
- 150 g. nuci

Glazura:

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

Mod de preparare:

Blatul:

Se separa ouale; se bat galbenusurile impreuna cu zaharul pana se

albesc.

Albusurile se bat spuma, cu un varf de sare, intr-un bol de sticla, de preferat, si neaparat curat si uscat, dupa care se adauga, usor, cu o paleta, galbenusurilor.

Se adauga nucile macinate si faina in care s-a pus praful de copt (ambele cernute).



Se toarna aluatul intr-o tava, de aprox. 25/35cm, tapetata cu hartie de copt. Se coace cca. 35-40 de minute la foc mediu (pe acolo pe undeva, pe la 180 grade :P). Faceti, pentru orice eventualitate, testul scobitorii. Il stiti, nu?! ...daca scobitoarea iese curata, dupa ce ati intepat blatul cu ea, e de bine :D, 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 :P). 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!!!)



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 raceste putin se intinde peste crema:



Eu am pus doar 3 linguri de apa, ca na, asa era reteta (by the way, am luat-o dintr-un nr. stravechi de „Mami” :P) si a fost cam greu de intins...mai sus, la ingrediente, inasa, 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..astfel ca am repus-o pe foc, doar pana cand s-a omogenizat compozitia, si apoi am turnat-o, glorioasa, deasupra prajiturii: fasii inguste, in lung si-n lat ☐



A iesit tare bine ☐



Cu mare drag impart cu voi cele mai dichisite bucati ☐



Negrat de buna ☐

Taaare-as vrea s-o incercati...



Sfat: Puteti sa micorati cantitatea de nes, de la 7 linguri la 5 sau 6 (eu sint obsedata de cafea, asa ca... :D)