

# Prajitura Cremes inteligent



Prajitura Cremes Inteligent, sau altfel cunoscuta ca Prajitura Inteligenta, este o prajitura care se separa ca printr-o minune in trei straturi: jos blat, la mijloc crema si deasupra din nou blat. Chiar isteata, he, he, dar si mai mult gustoasaaaaa!!!

Este prima mea alegere in ce priveste noul capitol pe care vreau sa il impart cu voi si anume: Retete Tupperware, de care sper sa va puteti bucura in aceeasi masura in care ne bucuram si noi, de multi ani deja.

Va prezint, asadar, prima reteta din seria **Retete Tupperware** si anume deliciosul cremes, atat de potrivit pentru copii.

O puteti face in forma silicon dreptunghiulara dar si in alte forme pentru copt de la ei, cum ar fi cea, tot de silicon, dar coronita (am sa v-o arat zilele viitoare cu ocazia degustarii celor mai gustoase **savarine** de pe planeta ☐ ) sau in orice alta forma de prajitura sau tort.

Noi mai demult o serveam cu **frisca din Fanta** (la un moment dat am facut frisca din must. Imposibil de descris in cuvinte ☐ ...dar acum am lasat-o asa cum e, pentru ca mi-am dorit sa puteti „savura”

minunata prajitura si vizual, adica sa ii observati straturile si compozitia.

S-aveti spor in prepararea ei si pofta pe masura!!!

Aici aveti o idee „sarata”: **Chiftea greceasca** ...in aceeasi forma dreptunghiulara.

## **Ingrediente:**

- 100 g unt
- 8 linguri zahar
- 4 oua
- 5 linguri faina
- 500 ml lapte

Aici aveti poza veche □



Iar aici, refacuta de curand intr-un vas simplu de jena, ca sa vedeti ca minunatul cremes se poate prepara si intr-o forma normala, nu neaparat intr-una supranaturala ca cea de silicon, de la Tupper ☐



Acum chiar ar fi pacat sa o ratati!!!!



**Mod de preparare:**

Poza cu ingredientele:



Frecati spuma untul (moale, la temp. camerei) cu zaharul:



Separati ouale; adaugati cele 4 galbenusuri...unul cate unul ar fi ideal ☐



*Laura Sava*



Puneti acum si cele 5 linguri de faina cernute:



*Laura Sava*

Laptele fiert, daca e cazul, si-apoi racit:



Iar la final, cele 4 albusuri batute spuma:



*Laura Sava*



Turnati in forma silicon (sau in oricare alta forma) intreaga compozitie:



Chiar daca vi se taie compozitia, nu se intampla nimic, bagati asa la cuptor!!!



Puneti prajitura la foc mic (170 grade C) cca. 1 ora – 1 ora si 10 minute...in forma asta, adica direct pe gratarul de bucatarie rece; de-abia dupa aceea introduceti la cuptor, incalzit in prealabil. Daca folositi o alta forma, nu mai e cazul sa faceti asta ☐



*Laura  
Sava*

Aveti mare grija, la formele astea din silicon „testul scobitorii” nu functioneaza...adica functioneaza dar va veti trezi cu o gaura in materialul pretios, caci la caldura nemaipomenita degajata nu se poate intampla decat un dezastru...va spun din proprie experienta ☐

Cand a fost gata, am scos prajitura din cuptor si am lasat-o in forma cel putin 30 de minute ca sa se raceasca bine:



*Laura  
Sava*

Daca cumva marginile nu se desprind usor, ajutati-va putin de un cutit (de unt, nu cu varf) pentru a le elibera:

Laura  
Sava



La final, am rasturnat cremesul pe un platou, in felul asta ☐



Laura  
Sava



Forma mea, draga de ea, e folosita tare, se vede □ ...dar asta este singurul neajuns al acestor forme de silicon...cu timpul, se pateaza. Cremesul inteligent, sub lumina reflectoarelor (adica, a ultimelor raze de soare din bucataria mea...)

Laura  
Sava



Aici se vad si faimoasele straturii:



Niste felii taiate la repezeala, ca de obicei, caci se stia cat e de buna si eram pandita de-ai mei pofticiosi ☐

Laura  
Sava





Mai intai, incep prin a va spune cateva cuvinte despre aceste „plasticuri” cum le numesc unii ☹ ...si rad cand mentionez asta caci ele sunt de fapt cu muuult mai deosebite, nu doar niste cutii de plastic ca cele multe aflate pe rafturile magazinelor.

Sa nu ma intelegeti gresit, nu vreau sa le fac deloc reclama, eu m-am „ciocnit” de aceste produse pe la inceputul anilor 2000, si-atat..dar am foarte multe dintre produsele lor si odata cu ele si-un teanc de retete pe care vreau sa vi le impartasesc.

Prin urmare, m-am gandit ca poate deschiderea acestui subiect le va fi de mare folos acelor doamne (de ce nu si domni?! ☹ ) care poseda asemenea forme si nu stiu (inca) cam ce-ar putea sa faca cu ele.

In al doilea rand, am sa va redau cateva din caracteristicile acestei forme, ca sa vedeti ca are intrebuintari complexe □

Prima data cele de baza:

Lungime 29 cm

Latime 11 cm

Inaltime 7, 5 cm

Capacitate 1,7 l

Utilizare: se aseaza forma pe gratarul cuptorului, apoi se umple si se introduce deodata cu gratarul in cuptorul preincalzit. Intra in cuptor 2 forme deodata.

Siliconul: rezista la temperaturi intre 25 grade C. si 220 grade C. (max. 770 Watts)

Poate fi introdusa in congelator (inghetata), frigider (budinca, racituri, prajitura, pandispan, chec, cozonac, paine, rulada carne, friptura, lasagna, etc.)

Ideal pentru incalzirea alimentelor in cuptor, nu se prind de vas.

Incasabil, poate fi introdus din congelator direct in cuptorul cu gaz.

Anti-adeziv: pentru preparatele care au in componenta grasime (unt, margarina, ulei) nu se unge si nu se infaineaza forma.

Suplu: poate fi pliat ca un cauciuc elastic.

Distribuie caldura in mod uniform, atrage rapid caldura, rezultatul fiind o coacere mai rapida decat in vasele traditionale.

Usor de intretinut: se tine in apa cu detergent si se curata cu un burete, o perie moale)

Important:

- nu se folosesc ustensile metalice pentru taiere
- nu se pune pe plita, pe flacara, sub grill
- in cazul in care se pateaza, nu isi modifica proprietatile
- poate fi introdusa in congelator, frigider, microunde, cuptor cu gaz (intra 2 forme)