

Prajitura cu blat de bezea si crema de nes



Prajitura cu blat de bezea si crema de nes a fost, fara niciun dubiu, inventata pentru mine!!! ☐

Ador cafeaua, nesul, chiar si Inka, atunci cand ii musai ☐ , si bezelele aproape la fel de tare, asa ca aceasta **prajitura** era predestinata sa apara. Intr-o frumoasa zi de vara, cum e astazi!!!!!!

Ingrediente:

Blat de bezea:

- 6 albusuri
- 280 g zahar
- 8 linguri pline cu nuca

Crema de oua cu nes:

- 6 galbenusuri
- 6 linguri zahar pudra
- 3, 4 lingurite nes
- 200 g unt gras (80% grasime)

Pentru ornat:

- nuci maruntite

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 150 grade C (foc mic spre mediu). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 25 x 35c.

Preparare blat de bezea cu nuca:

Se bat spuma albusurile cu un praf de sare, se adauga zaharul treptat si se mai bat cca. 3 minute pana cand spuma e tare, ca la **bezele**.

Se adauga apoi nuca macinata si se amesteca usor, cu o spatula, nu cu mixerul!!!

Se toarna compozitia in tava pregatita (tava se poate unge cu unt si presara cu nuca macinata, daca nu aveti hartie de copt) si se niveleaza.

Blatul se coace timp de 35 de minute. Se lasa apoi la racit:



Crema de oua cu nes:

Se amesteca galbenusurile cu zaharul la bain-marie cca. 8-10 minute, din momentul in care apa de dedesubt incepe sa clocoteasca. Tineti minte ca apa din vasul de jos nu are voie sa atinga fundul vasului in care este crema. Doar aburii au voie ☐

Se adauga apoi untul rece, taiat in bucatele si nesul, si se mai lasa inca vreo 10 minute sau pana cand compozitia se ingroasa. Se amesteca des.

Crema se lasa apoi la racit timp de minim 3, 4 ore. Eu am facut-o seara si dimineata de-abia am asamblat prajitura. Va sfatuiesc sa faceti la fel!!!

La final ar trebui sa arate cam asa:



Asamblare prajitura:

In continuare, se taie blatul pe jumătate, cu un cutit zimtat:



Jumatatea de blat, care este putin mai groasa, ramane ca baza pe platou. Cu tot cu hartia de copt.

Se pune apoi jumatate de crema pe foaia de bezea, se niveleaza si se acopera cu blatul ramas, in asa fel incat marginile (mai groase) sa fie opuse. In felul asta, prajitura are tinuta (blaturile se intercaleaza perfect ☐)



Laura Sava

Acum se indeparteaza hartia de copt de pe blaturi, daca ati folosit asa ceva, desigur, prin procedeul numit: pensulare cu apa ☐ , cum am aratat si aici: **Rulada trenulet**.

Prima data o indepartati pe cea de sus, dand de cateva ori cu pensula de bucatarie uda pe intreaga suprafata (in felul asta, hartia se dezlipeste foarte usor) iar apoi printr-o miscare ferma rasturnati prajitura, si o indepartati si pe cea care era jos, si acum a ajuns sus.

Ati inteles ceva?! ☐ Sper ca da!!!

Se intinde crema ramasa deasupra si se niveleaza:



Se presara nucile maruntite:



Tocate cu cutitul sau date prin blender cateva secunde...la fel de impresionant ☐



Prajitura se tine la rece cateva ore. Cu cat mai multe, cu-atat mai bine, dar nu cred ca e omeneste posibil sa rezisti atat de mult in fata unei asemenea ispite ☐

Eu am tinut-o doar 2 ore, dupa care am feliat-o. Cu un cutit zimtat!!!



Muuult prea buna!!!!!!!!!!



...dar totusi, v-am pastrat si voua si o bucatica ☐



Pupici dulci tuturor!!!!