

# Prajitura cu blat de nuci si crema de mascarpone cu nutella



Prajitura cu blat de nuci si crema de mascarpone cu nutella. Ce frumos suna!!! ☐ 0 prajitura "plina"...plina cu bunatati, rapida, foarte usor de facut si absolut delicioasa, pe care i-am dedicat-o mamei mele dragi la implinirea unei frumoase varste! La muulti ani, iubita mea!!!!

Nu are gelatina, nici creme de oua la bain-marie, nici straturi de blat ce trebuie feliat cu precizie de cofetar ☐ , nici macar un decor, ci e foarte simpla, putand fi facuta de oricine! Nu va lasati insa inselati de simplitatea ei, pentru ca e perfecta asa cum e!!! Mie mi-a placut si rece, imediat scoasa din frigider, dar si dupa ce a stat vreo jumătate de ora la temperatura camerei. Incercati-o si hotarati singuri ce varianta va place mai mult! :))

## **Ingrediente:**

### **Blat de nuci:**

- 8 albusuri
- 200 g zahar
- 50 g faina
- 250 g amestec de nuci: alune+migdale+seminte dovleac+nuci
- 1 lingurita praf de copt

### **Crema de mascarpone cu nutella:**

- 400 g Nutella
- 300 g Mascarpone

### **Glazura de ciocolata:**

- 200 g ciocolata cu lapte

## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol spre potrivit). Se unge cu putin ulei baza unei forme de aproximativ 20 x 30cm. si se presara, cat mai uniform, cu un strat subtire de nuca macinata sau nuca de cocos. Se scoate branza Mascarpone din frigider si tot acum se scot si ouale □ Se macina fin, la robot, toate tipurile de nuci (va puteti face propriul amestec de nuci; puteti folosi si nuci caju).

Pentru blat, se bat albusurile cu un praf de sare pana se spumeaza. Se adauga apoi zaharul in transe, amestecand energic (folositi mixerul). Cand spuma se intareste, ca pentru beza, se adauga nucile macinate si se amesteca usor pana la inglobare, cu o spatula. La final, se adauga faina amestecata cu praful de copt si se amesteca din nou, cu grija. Aluatul rezultat se toarna in forma pregatita, se niveleaza si se da la cuptor pentru cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit, dupa care se scoate din forma.

Pentru crema, se "dezmorteste" putin branza Mascarpone cu mixerul la viteza mica si se amesteca cu Nutella. Simplu?! Super simplu, dar si extraordinar de bun!!! □ Crema de mascarpone cu nutella se

intinde cat mai uniform deasupra blatului de nuci. Eu am pus acum blatul de nuci pe un fund de lemn, ca sa il pot pune la frigider pentru cca. o ora. Pentru ca glazura de ciocolata sa "adere" imediat la crema.

La final, prajitura se glazureaza cu ciocolata topita la microunde sau la bain-marie. Retineti faptul ca ea trebuie sa se toarne rapid peste prajitura, in fasii...lasati sa pice cate o dara de ciocolata, una langa alta...si abia dupa aceea o intindeti usor cu o spatula subtire sau cu cutitul, fara sa apasati.

A iesit nemaipomenit de buna!!!



Pentru voi toti, din partea noastra ☐

