

Prajitura cu branza dulce si capsuni



Dragilor, daca ati sti cat de gustoasa este aceasta prajitura cu branza dulce si capsuni, ati face-o chiar acum! ☐ Eu am facut-o deja de doua ori si presimt ca o voi reface...curand :))

Si ideea de a folosi alte fructe, cum ar fi zmeura sau fructe de padure, ma incanta! Va fi, clar, o **prajitura cu fructe** delicioasa!

Bogdi mi-a marturisit ca a devenit una dintre **rețetele lui preferate!**

Ingrediente:

Pentru blatul de cacao:

- 2 oua
- 120 g zahar
- un praf de sare
- 120 ml smantana pentru frisca
- 100 ml ulei
- 100 g faina
- 40 g amidon
- 20 g cacao
- 1 lingurita rasa de bicarbonat de sodiu

Pentru crema de branza dulce:

- 370 g branza dulce de vaci, proaspata, cu smantana
- 200 g unt cu 80% grasime
- 100 g zahar pudra

Pentru jeleul de capsuni:

- 500 g capsuni
- 50 g zahar
- 3 foi gelatina sau 5 g gelatina granule

In plus:

- 100 g gem sau dulceata de capsuni

Sfat: daca nu aveti branza dulce de vaci la indemana, puteti folosi 250 g Ricotta+120 g mascarpone.

Stiti deja ca cele mai apetisante bucati va revin voua, nu?! ☐

Pentru voi, asadar, cu mare drag:



...iar fetelor care imi calca pragul, le-am ales cei mai frumosi trandafiri din curtea noastra, aceiasi care mi-au tinut si mie companie in timp ce pozam delicioasele bucati de prajitura :))





Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol) si se tapeteaza cu hartie o forma de aproximativ 28x20 cm (puteti folosi si una putin mai mare).

Preparare blat:

Bateti cu mixerul ouale intregi cu praful de sare (cat luati cu trei degete) si zaharul timp de cca. 2 minute sau pana cand compozitia se spumeaza usor. Adaugati apoi smantana lichida si uleiul si amestecati bine. La sfarsit, adaugati faina amestecata cu amidonul (puteti pune tot faina, daca nu aveti amidon), cacaoa si bicarbonatul de sodiu (de asemenea, il puteti inlocui cu praf de copt, 1 lingurita). Amestecati scurt, doar pana cand se incorporeaza.

Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita, se niveleaza cu dosul unei linguri si se da la copt pentru cca. 20 de minute. Se lasa la racit in tava. Cand e gata, se taie pe jumatate cu feliatorul special pentru torturi sau cu un cutit zimtat. Manevrati cu grija blatul, pentru ca este fraged si se poate sfarama usor.

Crema cu branza:

Amestecati branza dulce cu smantana, untul moale (scoateti-l cu cateva ore inainte din frigider) si zaharul pudra. Eu am folosit mixerul vertical, ca sa obtin o crema mai pufoasa ☐

Asamblare:

Pe blatul de jos se intinde, intr-un strat cat mai uniform, gemul de capsuni. Daca folositi dulceata, „domoliti” capsunile din dulceata cu mixerul vertical, pentru a o putea intinde cu usurinta. Turnati apoi crema de branza si nivelati; se aseaza blatul ramas deasupra si se apasa usor. Prajitura se pastreaza la frigider pana cand e gata jeleul de capsuni.

Jeleu de capsuni:

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece si lasati-le cca. 7-8 minute sa se hidrateze. Daca folositi granule de

gelatina (din plic), le puneti la inmuiat in doar 100 ml apa.

In timpul acesta, spalati bine capsunile (nu le lasati in apa ci le treceti rapid sub jet de apa), taiati-le coditele si pasati. Piureul de capsuni se amesteca cu zaharul, la foc mic.

Foitele de gelatina se scurg de apa si se pun in piureul fierbinte (granulele de gelatina vor absorbi probabil toata apa, asa ca o adaugati pur si simplu); se amesteca energic si se lasa la racit. Cand e rece, se toarna peste prajitura.

Prajitura se lasa la rece pana a doua zi...cand va arata cam asa □



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Daca nu vreti sa va complicati preparand jeleul de capsuni ce are-n compositie gelatina sau pur si simplu nu folositi gelatina, va sugerez sa folositi in locul lui dulceata de capsuni. De data asta,

cu capsuni intregi, e-n regula! ☐

Sau ati putea felia niste capsuni mai mari, urmand sa ornati cu ele prajitura (le asezati ca pe niste tigle). Oricum ati face, stiu sigur ca veti adora aceasta prajitura delicioasa si...foarte bine insiropata!!

Atat crema de branza cat si jeleul de capsuni transforma acest desert, deja spectaculos, intr-unul si mai si! Cata modestie...stiu ☐

Incercati-o cat de curand, sa va convingeti ca nu exagerez!



Sfat: Prajitura se tine la frigider si se scoate doar cand o serviti!