

Prajitura cu branza dulce



Daca va place branza dulce, si prajiturile, in general ☺ , veti fi incantati de aceasta prajitura cu branza dulce, cu cuiburi de branza, absolut delicioasa si savuroasa!!!
Fiecare „cuib” reprezinta o portie, asa ca va va fi foarte usor s-o feliat!

Ingrediente pentru 12 bucati mari:

Pentru aluat:

- 2 oua mari
- 8 linguri zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 9 linguri ulei
- 250 ml iaurt
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 330 g faina
- coaja de lamaie, rasa (1 lingura)

Pentru umplutura:

- 500 g branza de vaci proaspata
- 10 linguri zahar
- 2 oua mari
- 1 lingura gris
- 3 linguri praf de budinca de vanilie(sau amidon, ori gris)
- 50 g stafide (optional)
- 12 visine fara samburi, din compot sau proaspete

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o tava de aprox. 20 x 30cm cu hartie de copt (doar baza) sau se unge cu ulei si se presara cu faina amestecata cu pesmet sau nuci macinate (1, 2 linguri de amestec, rasfirate cat mai uniform).

Pentru aluat, se bat ouale spuma cu un praf de sare (cat luati cu trei degete); se adauga apoi zaharul (si cel vanilat) si se bate in continuare 2-3 minute, pana cresc in volum. Se toarna uleiul, iaurtul si faina amestecata cu praful de copt (cerneti-le intr-un bol separat inainte de a le adauga in compositie). La final, se adauga coaja de lamaie rasa (nu e obligatoriu s-o adaugati!). Se lasa deoparte, pana se prepara umplutura.

Pentru umplutura, se bat ouale spuma cu zaharul; se adauga apoi branza dulce si se amesteca totul foarte bine. In final punem grisul, praful de budinca si stafidele, puse cu jumatate de ora inainte de a va apuca de treaba, intr-un bol cu apa calda (cat sa treaca peste ele) si putin rom sau esenta de rom. Se scurg bine inainte de a le adauga in umplutura. Eu n-am pus deloc, pentru ca Cipi nu le suporta ☐

Aluatul se toarna in tava pregatita si se niveleaza cu o spatula sau cu dosul unei linguri. Peste aluatul din tava se pun cu lingura gramajoare de branza, sub forma de turnulete. Ele se mai labarteaza, nu va stresati ☐ Mie mi-au intrat 12 gramajoare, puse aproape unele de altele. Se orneaza fiecare gramajoara cu cate o visina (scurgeti bine visinele...eu le-am pus intre doua prosoape de bucatarie).



Laura Sava



Laura Sava



Prajitura se lasa la copt cca. 35-40 de minute, cand va arata cam
asa:



Se feliaza usor, urmand gramajoarele de branza:



Se pudreaza bine cu zahar ☐

Laura Sava



Foarte gustoasa!!!!

Laura Sava





0 alta idee minunata cu branza proaspata de vaci gasiti aici:
<https://www.laurasava.ro/prajitura-cu-visine-si-branza-dulce/>

Iar aici e poza veche cu prajitura, careia nu i-am mai facut cuibusoarele alea de branza fiindca Bogdi ma tot zorea s-o termin...ca nu stiu cine m-a pus sa-i spun ca-i fac praji :)))
...asa ca, toata compozitia de branza am turnat-o efectiv deasupra

aluatului si apoi am netezit. A iesit foarte bine si asa!!!



Reteta preluata de la Alis