

Prajitura cu capsuni



Dragii mei, va servesc repede, repede cu o felie maaare din prajitura cu capsuni pe care am facut-o azi, cu gandul la ziua mea de nastere ce va veni curand. Adica maine ☐

Tortul , sau torturile, vad eu, ca e si ziua lui Cipi meu drag, vi-l prezint dupa ce suflam in lumanari.

Va pup, s-aveti o zi frumoasa!!! ...am fugit, ca am atatea de facut!!!! :))

Ingrediente:

Blat cu unt:

- 200 g unt
- 180 g zahar
- un praf de sare
- 4 oua mari
- 125 g faina

- 125 g amidon
- 2 lingurite praf de copt

Strat intermediar:

- 300 g **martipan**
- 50 g zahar pudra
- 6, 7 linguri **gem de capsuni**

Crema cu smantana:

- 250 g smantana (acra, fermentata)
- sucul de la o lamaie mica
- 150 g zahar
- 300 ml smantana pentru frisca
- 3 foite gelatina sau 5 g gelatina granule
- 750-800 g capsuni

Sfat: Daca nu va place martipanul, sau nu vreti sa va complicati facandu-l in casa, il puteti inlocui cu **pasta de lapte praf**, sau cu o tableta de ciocolata alba, rasa (200 g) topita impreuna cu 60-70 ml. smantana pentru frisca.

Pentru voi, cu mare drag, o „bucatica” din delicioasa noastra **prajitura cu capsuni!!!**



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc moderat). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 30×40 cm. Eu am folosit o forma mai mica (25×35 cm) si blatul mi-a iesit prea inalt. In viziunea mea, cel putin...asa ca voi alegeti-va forma dupa felul in care vreti sa savurati prajitura ☐

Preparare blat:

Bateti untul, lasat din timp la temperatura camerei, deci moale ☐ , cu zaharul si sarea (un varf de cutit). Adaugati, pe rand, ouale, faina, amidonul (daca nu aveti amidon, folositi tot faina) si praful de copt, cernute impreuna.

Turnati aluatul in tava pregatita si nivelati usor. Coaceti blatul cca. 20 de minute sau pana cand trece testul scobitorii. Lasati-l apoi sa se raceasca, rasturnati-l cu grija pe un platou si desprindeti hartia.

„Foaie” de martipan:

In continuare, pentru stratul intermediar, cu martipan, ungeti mai intai blatul cu gem.

Martipanul se framanta cu zahar, se intinde pe o bucata mare de hartie de copt sau pe o folie alimentara; se aseaza apoi pe blat:



Laura Sava

Surplusul se inlatura (se taie cu un cutit bine ascutit):



Pentru crema:

Amestecati smantana acra cu sucul de lamaie si zaharul.

Dizolvati gelatina: inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece timp de cca. 10 minute, scurgeti-le apoi si topiti-le la bain-marie sau la microunde (gelatina granule se acopera cu doar 50 ml apa rece, se lasa la inmuiat si nu se mai scurge ci se topeste asa cum e).

Inglobati in gelatina topita 4 linguri de crema si amestecati foarte bine. Adaugati apoi aceasta compozitie in restul de crema. Dati la rece timp de 15-20 de minute.

Bateti smantana pentru frisca (lichida) si adaugati-o cremei, amestecand usor, cu o spatula.

Acoperiti blatul cu crema si capsuni (daca sunt mari, taiati-le in

jumatati sau sferturi). Dati prajitura la rece cel putin 60 de minute (ideal este sa o lasati la frigider peste noapte):



Prajitura se serveste rece:



Laura Sava

Ultimele bucati salvate din mainile pofticiosilor mei sunt pentru voi!!!



Laura Sava

Trebuie s-o incercati, e delicioasaaaa!!!!

Daca folositi dulceata de capsuni, domoliti-o cu blenderul ☐ , sau treceti-o prin sita, pentru a o putea intinde cat mai usor.