

Prajitura cu crema si biscuiti



Prajitura cu crema si biscuiti pe care o vedeti in poze (mi-a placut atat de mult cum a iesit, incat i-am facut multe poze ☺) este usoara, cremoasa, cu un „capac” de biscuiti absolut delicios si cu o crema de vanilie si banane pe placul tuturor!!! Mai ales al copiilor :))

Ingrediente:

Blat:

- 6 oua
- 7 linguri de faina
- 6 linguri de zahar
- arome (lamaie sau portocale, optional)
- un pliculet zahar vanilat (10 g)
- o lingurita praf de copt

Crema:

- 350 g mascarpone (branza dulce)
- 5-6 banane bine coapte
- 1 portie **budinca de vanilie** facuta in casa (sau la plic)

!!! Daca va plac prajiturile cu multa crema, puteti pune 500 g. mascarpone

Finalizare:

- biscuiti
- felii de banana
- ciocolata

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc potrivit).

Separati ouale. Bateti albusurile usor, cu un praf de sare. Cand se spumeaza, adaugati zaharul (si cel vanilat), aromele si bateti in continuare pana se intareste iar zaharul nu se mai simte. Adaugati galbenusurile si amestecati usor. Faina cu praful de copt se cern impreuna si se incorporeaza in compozitie cu miscari de jos in sus, ca si la pandispan.

Compozitia rezultata se pune intr-o tava tapetata cu hartie de copt (sau unsa si presarata cu faina) de aprox. 30 cm. lungime si 20 cm. latime. Pandispanul se coace cca. 20 de minute sau pana cand o scobitoare introdusa in aluat iese curata.

Pentru crema, se prepara budinca de vanilie si se lasa sa se raceasca. Se acopera cu folie transparenta, ca sa nu faca pojghita (folia trebuie sa atinga crema). Cand e rece se amesteca cu branza si bananele zdrobite. Daca credeti ca mai trebuie adaugat putin zahar, dar neaparat pudra, faceti-o ☐

Crema obtinuta se intinde peste blat (puteti insiropa putin blatul), iar deasupra se aliniaza frumos biscuitii. Se orneaza cu felii de banana si ciocolata topita:

Laura
Sara





Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava



Deliciosa!!!!



0 alta varianta de crema ar fi: 1 budinca de vanilie (deja preparata)+ 4-5 linguri nutella+ 200 g. crema de branza, iar daca va place cacaua, inlocuiti la blat 3 linguri din cele 6 de faina cu cacao ☐

Reteta inspirata de **Diana** (Petunie)