

# Prajitura cu dovleac si crema de branza



*Laura Sava*

Mda, cred ca in locul acestei retete de prajitura cu dovleac si crema de branza ati fi vrut sa vedeti altceva ☐ 0 reteta de fursecuri poate, sau un desert bun, fara coacere...dar nu va impacientati, vi le aduc zilele astea :) Acum, pentru ca am avut un dovleac atat de frumos, pe care mi l-a taiat Cipi (degeaba, taiatul dovlecilor e treaba barbatesca ☐ ) si l-a si pus la copt, am facut repede o minunatie de prajitura la tava, cu grad zero de dificultate. V-am captat atentia, sper :))

Vreau tare mult s-o incercati, fiindca e foooarte buna!!!!

E delicioasa si asa, simpla, dar stratul ala de branza o duce la un alt nivel. Unul mega delicios!!! Dimineata, la cafea, e un vis!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 480 g piure de dovleac, copt sau fiert la aburi
- 180 g ulei de cocos (presat la rece) sau ulei vegetal
- 4 oua mari
- 260 g zahar
- 350 g faina
- 50 g fulgi de nuca de cocos
- 1 plic praf de copt (10 g)
- 1 lingurita bicarbonat
- 2 lingurite scortisoara pudra
- 1 lingurita amestec condimente: anason macinat+nucsoara (optional)
- un praf de sare

Pentru crema de branza:

- 150 g mascarpone sau crema de branza Philadelphia
- 125 g iaurt natur
- 80-100 g zahar pudra (vanilat)
- 2 lingurite pudra de scortisoara

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge o tava de aprox. 20x30 cm cu unt (o lingura). Se presara cu fulgi de nuca de cocos (tot o lingura). Se lasa deoparte pana cand e gata

compozitia pentru blat. Dovleacul (unul potrivit de mare), se taie in bucati si se pune la copt la foc potrivit, pana cand intra furculita usor in el. Se lasa la racit si-apoi se face piure. Il puteti face si la aburi, cum am facut eu aici: **Placinta de dovleac, de post**

Pentru blat, se amesteca intr-un bol faina, nuca de cocos, praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt, bicarbonatul, mirodeniile (scortisoara pudra, anasonul macinat, nucsoara rasa).

Intr-un alt bol, mai mare, se bate cateva secunde uleiul de cocos, inmuiat putin la microunde sau lasat cu cateva ore inainte la temperatura camerei, cu zaharul. Se adauga apoi ouale, unul cate unul, amestecand foarte bine dupa fiecare. La sfarsit, se adauga piureul de dovleac copt si se amesteca din nou, energic.

Aluatul rezultat se toarna in tava pregatita, se niveleaza si se coace cca. 28 de minute, maxim 30 de minute. Faceti testul cu scobitoarea, ca sa fiti siguri!

Prajitura se lasa la racit in forma (eu am lasat-o peste noapte...am ascuns-o bine ☺ ), dupa care se rastoarna pe un platou, si din nou pe un alt platou, pentru a fi glazurata. Daca vreti, o puteti lasa in tava si s-o glazurati acolo, numai ca o veti taia mai greu in bucati.

Dar sa va spun si cum sa faceti crema de branza, nu?! ☺ Se face foarte usor: amestecati branza mascarpone sau Philadelphia cu zaharul pudra cateva secunde; adaugati apoi iaurtul si mai amestecati de cateva ori. Turnati crema peste blatul copt si nivelati. Pentru un efect vizual mai puternic, treceti cu dintii unei furculite, usor, deasupra cremei, si-apoi pudrati cu scortisoara. Iata cum va arata:



Delicioasa!!!! Iar daca sunteti mari amatori de creme ☐ , dublalti ingredientele de la crema!!!



*Laura Sava*