

# Prajitura cu frisca si rom



Prajitura cu frisca si rom: o prajitura fina si delicioasa!!

Dragilor, stiti prea bine cat de innebunita sunt eu dupa ciocolata ☐ , dar aceasta prajitura cu frisca si rom, si-un pic de vanilie, m-a cucerit definitiv!!!

Cei care adora aceste arome, vor fi fascinati de gustul ei minunat.

## Ingrediente pentru cca. 12 felii:

### Blat:

- 125 g unt
- 180 g zahar
- 5 oua
- 150 g faina
- 50 g amidon (sau tot faina)

- 1 pliculet praf de copt (10 g)

### **Crema:**

- 125 ml lapte
- 150 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 6 foi de gelatina sau 1 pliculet gelatina granule (10 g)
- 4 linguri de rom sau 1, 2 lingurite esenta de rom
- 300 ml smantana pentru frisca

### **Strat intermediar:**

- 250 g gem de caise

### **Pentru insiropat:**

- lapte caramel, facut intocmai ca aici: **Bounty-bars**

### **Ornare:**

- 300 ml frisca
- 50 g zahar pudra (vanilat)
- cirese glasate (le puteti vedea aici: **Stele de ciocolata**)
- colorant alimentar rosu

Sfat: puteti insiropa blaturile si cu un sirop de zahar simplu (apa+zahar), nu trebuie neaparat sa folositi lapte caramel, cum am facut eu!

Pentru voi, prieteni dragi!!!



### **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit); tapetati cu hartie de copt o tava intinsa (cea din dotarea aragazului e perfecta).

### **Preparare blat:**

Bateti untul cu zaharul pana devine cremos. Adaugati ouale, pe rand, apoi faina amestecata cu amidon si praf de copt (in prealabil cernute).

Turnati aluatul in forma si nivelati. Coaceti blatul timp de cca. 20-25 de minute.

Cand e gata, se lasa sa se raceasca si se taie, pe lungime, in 3 felii egale:



Aici, la **Prajitura aromata cu crema din vin rosu**, puteti vedea mai bine in ce consta inedita „tehnica”.

Puteti cladi prajitura si din 4 straturi, dar la mine capetele au iesit prea subtiri, asa ca am feliat cele mai frumoase felii...pe cele din mijloc. Si oricum, nu cred ca aveam mari sanse s-o fac, fiindca Bogdi era cu ochii pe mine si gata de atac ☐

#### **Crema de frisca:**

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Daca folositi granule de gelatina, puneti doar atata apa cat sa le acopere usor. Lasati gelatina sa se hidrateze cca. 5 minute.

In continuare, dati in fiert laptele cu zaharul tos si cel vanilat. Scurgeti foitele de gelatina si adaugati-le in lapte; amestecati bine, pana se topeste (procedati la fel cu gelatina granule, cu mentiunea ca nu se va mai scurge de apa ci se va adauga asa cum e).

Turnati romul (sau esenta) si lasati crema sa se raceasca. La sfarsit, bateti 300 ml frisca (nu foarte tare) si adaugati-o, cu miscari usoare, la crema.

## Asamblarea prajiturii:

Tapetati o forma de chec cu folie alimentara transparenta. Asezati cea mai frumoasa felie, croita dupa forma de chec (se taie capetele). Felia aceasta va ajunge la final sus, asa ca e important sa o alegeti pe cea mai buna.

Insiropati felia de blat cu siropul caramel (dupa cum vedeti, am dezvoltat o mica obsesie in legatura cu siropul asta ☺ ), si-apoi ungeti blatul cu gem de caise.

Adaugati crema de frisca cu rom (impartiti-va dinainte intreaga cantitate de gem si crema in portii egale, pentru a obtine straturi cat mai uniforme).

E simplu: blat de pandispan insiropat+strat de gem+frisca batuta, cam asta e planul ☺

Se reia totul pana e gata prajitura!





Nu uitati sa insiropati toate feliile de blat, incluziv pe acesta, ultimul, de sus...care la final va ajunge jos...  
V-am zapacit deja, asa-i?! :))



Prajitura se lasa la frigider pana a doua zi dimineata, cand se rastoarna pe un platou. Se desprinde cu grija folia:



Se bate bine restul de frisca (300 ml) cu zaharul praf si se intinde cu o spatula pe toate partile aromatei prajituri (lasati deoparte cateva linguri de frisca pentru ornat):



Laura  
Sava



Laura  
Sava

Ornarea prajiturii: asezati pe suprafata prajiturii, la mica distanta unele de altele, ciresele glasate. Colorati frisca ramasa cu colorant rosu alimentatar; faceti, cu ajutorul spritului de ornat, mici aveline pe langa cirese, transformandu-le in cele mai delicate si dragalase flori ☐



Detaliu:



Feliati prajitura in bucati generoase!!!!



...si savurati cu mare placere fiecare „bucatica”!!! ☐



Delicioasa, delicioasa, delicioasa!!!  
Sa o incercati negresit!

Poza veche:

