

Prajitura cu frisca si rom

[shashin type="photo" id="15827" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragilor, stiti prea bine cat de nebuna sint eu dupa ciocolata ☹ , dar prajitura asta 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

Pentru blat:

- 125 g unt
- 200 g zahar
- 5 oua
- 150 g faina
- 50 g amidon
- 1 pliculet praf de copt (10 g)

Pentru umplutura:

- 125 ml lapte
- 80-100 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat
- 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 dulce pentru frisca
- 250 g gem de caise

Pentru insiropat:

- lapte caramel, facut intocmai ca aici: [Bounty-bars](#)

Pentru ornat:

- 300 ml frisca
- cirese glasate (le puteti vedea aici: [Stele de ciocolata](#))
- colorant alimentar rosu

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 175 grade C. (foc potrivit).

Se freaca untul cu zahar pana devine cremos. Se adauga ouale pe

rand, apoi faina amestecata cu amidon si praf de copt (in prealabil cernute). Se coace intr-o tava intinsa (cea din dotarea aragazului e perfecta), tapetata cu hartie de copt, pentru cca. 20-25 de minute.

Se lasa sa se raceasca si se taie, pe lungime, in 3 felii:



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.

...oricum, nu cred ca aveam mari sanse s-o fac, fiindca Bogdi era cu ochii pe mine si gata de atac ☐

Se rupe in doua fiecare foita de gelatina si se inmoaie in apa rece. Daca folositi granule de gelatina, puneti atata apa cat sa le acopere bine.

Se da in fiert laptele cu zahar, si non, si vanilat.

Se adauga gelatina si se amesteca bine, pana se topeste. Se adauga romul (sau esenta) si se lasa crema sa se raceasca. Se bat 300 ml frisca (nu foarte tare) si se adauga la crema.

Asamblarea prajiturii:

Se tapeteaza o forma de chec cu folie alimentara transparenta. Se aseaza 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.

Se insiropeaza felia de blat cu siropul caramel (dupa cum vedeti, am dezvoltat o mica obsesie in legatura cu siropul asta ☐), si- apoi se unge cu gem de caise.

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



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?! :))



Se lasa prajitura 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) si se intinde cu o spatula pe toate partile aromatei prajituri:



Se lasa deoparte cateva linguri de frisca, care se coloreaza cu colorant alimentar, rosu.

Se orneaza prajitura cu cirese glasate, care se vor transforma, cu

ajutorul spritului de ornat, in mici si dragalase floricele ☐



...detaliu:



Se feliaza prajitura, in bucati generoase!!!!



...si se savureaza cu mare placere!!!



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