

Prajitura cu gris

[shashin type="photo" id="16018" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta prajitura cu gris, insiropata si delicioasa, ii este dedicata cu toata dragostea scolarelului meu preferat, Bogdi!!! A intrat cu maaare bucurie in clasa a doua (cate se pot intampla [intr-un an](#) □), asa ca l-am asteptat cu o surpriza dulce, se pare, chiar pe gustul lui. Sper din tot sufletul sa o incercati si voi!!!

Ingrediente pentru cca. 10 bucati:

Pentru prajitura:

- 3 oua mari
- 6 linguri rase de zahar
- 9 linguri gris (pline)

Pentru insiropat:

- 500 ml lapte
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)

Pentru ornat:

- cateva linguri de frisca batuta
- fructe din dulceata

Mod de preparare:

Se separa ouale; se bat albusurile spuma cu un praf de sare. Se

amesteca galbenusurile cu zahar, cu mixerul, timp de 2-3 minute. Se adauga grisul si albusurile spuma si se amesteca totul usor, cu o spatula.

Se unge o tava mai mica cu unt, de aprox. 25cm x 15cm (puteti sa folositi o tava de iena dreptunghiulara). Se presara o lingura de gris si se toarna compozitia. Se da la cuptor pentru cca. 25 de minute (maxim 30) la foc potrivit (180 grade C). Cand prajitura e gata, se toarna laptele, rece, amestecat in prealabil cu zaharul vanilat (nu scoateti tava din cuptor si nici nu stingeti cuptorul) si se mai lasa 3 minute la cuptor. In timpul asta laptele va fi aproape in totalitate absorbit.

Nu scoateti imediat prajitura din cuptor, ci lasati-o sa se „aseze” 5 minute. De-abia dupa aceea se scoate si se lasa la racit. Se taie in bucati potrivite si se savureaza!!! ☐ ...iar daca o vreti mai festiva, ornati-o cu moturi de frisca si fructe din dulceata. Delicioasa!!!!

[shashin type="photo" id="16019" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sfat: Daca nu vreti ca prajitura sa fie extra-insiropata, folositi doar 400 ml lapte la insiroparea ei.