

Prajitura cu gutui



Toamna, pentru mine, nu inseamna doar frunze galbene, rasfirate peste tot, prin curte (desi mie imi plac tare mult si cu greu il las pe Cipi sa le mature ☐), ci si mai mult timp petrecut impreuna, in familie, de unde-mi vine toata inspiratia pentru gatit. Asa s-a nascut si prajitura cu gutui pe care v-o arat acum, o prajitura pe care am incercat sa o prepar cat mai simplu, pentru a putea fi accesibila tuturor!

Ii multumesc tatalui meu pentru atentia si dragostea cu care urmareste, mai ales toamna, tot „suflul” gradinii. Stie cu mare precizie cate mere, pere sau gutui au mai ramas atarnate-n pomi...si cat de coapte (si pregatite pentru a fi transformate in ceva bun ☐) sunt. Si mai ales pentru bucuria copilareasca cu care ne molipseste si pe noi! Anul asta, „puiul” de gutui, pe care l-am plantat abia acum un an, a reusit sa bata un record inedit, un record al celor mai mari gutui sustinute de un pomisor...cea mai mare gutuie cantarind un pic peste 600 de grame (stiu asta, pentru ca

tot el m-a rugat sa cantaresc toate gutuile ☺)...iar lucrul asta l-a bucurat ataaat de mult incat mi-a umplut si mie inima de bucurie!

Va doresc si voua, dragilor, numai bucurii si-o toamna calda si plina de iubire!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 300 g pulpa de gutui proaspete
- 200 g unt
- 180 g zahar
- un praf de sare
- 3 oua si 2 albusuri (sau inca un ou intreg)
- 260 g faina
- 10 g praf de copt (un plic)

Pentru crema:

- 350 g branza dulce de vaci
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 60 g unt, cu 80% grasime
- 50 ml **lichior de gutui** sau gutuiata (optional)

Pentru ornat:

- compot de gutui + miere sau **dulceata de gutui**

Si cateva poze de toamna, inainte de a „intra” in reteta...asa cum fac de obicei...

Tanarul nostru gutui ☺



Laura
Sava



0 parte din „recolta” de toamna, cu gutuia vedeta in prim plan □



Si teiul meu frumos, care imi incanta ochii toata **primavara** si toamna, si care nu se sfieste sa ne acopere cu frunze ruginii intreaga curte :))



Sper ca v-au placut pozele mele de toamna!!!

Delicioasa prajitura cu gutui si miere vi se dezvaluie acum! ☐

Laura
Sava



Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aproximativ 20 x 30cm.

Pentru blat, se taie pulpa de gutui in bucati si se face piure cu ajutorul mixerului vertical; se lasa apoi deoparte. Intr-un bol incapator, se bate untul moale, scos din timp din frigider, impreuna cu zaharul si un praf de sare (cat luati cu trei degete). Se adauga pe rand ouale si albusurile, amestecand bine compozitia dupa fiecare. Se adauga si piureul de gutui si se amesteca scurt. La final, se adauga faina amestecata cu praful de copt, cernute in prealabil sau direct deasupra bolului. Compozitia rezultata se toarna in forma pregatita, se niveleaza si se lasa la copt pentru 25-28 de minute. Blatul se lasa sa se raceasca in tava, dupa care se rastoarna pe un gratar; se inlatura hartia de copt si se acopera cu un strat de branza dulce.

Pentru crema de branza dulce, se amesteca branza de vaci cu zaharul

puđra, vanilat, si cu untul moale (eu am facut asta tot cu mixerul vertical). La sfarsit, se toarna lichiorul de gutui...sau, daca nu aveti, o lingura de dulceata de gutui (fara fructe). Crema se intinde cat mai uniform deasupra blatului iar prajitura se pune la frigider pentru cca. o ora.

Cand se serveste, se orneaza cu bucatele de gutui din compot (puneti bucati de gutui la fiert cu apa cat sa treaca peste ele+zahar dupa gust) si putina miere sau direct cu bucatele de gutui din dulceata. Prajitura se poate pudra cu putina scortisoara!!!

E delicioasa!!!





Pentru voi, cu drag!!!!

