

Prajitura cu lapte batut si fructe de padure



Prajitura cu lapte batut si fructe de padure, o prajitura usoara de vara, extrem de aromata!!!!

Nu stiu daca am apucat sa va spun, dragilor, ca anul acesta ne-am bucurat de o, muuult asteptata, explozie de fructe!

Am avut cirese, visine, corcoduse, agrise dar si zmeura si coacaze, inclusiv rosii, pe care dupa ce le-am surprins in poza, le-am folosit la tot felul de deserturi de vara, aromate si mai ales reci.

Aceasta **prajitura** cu lapte batut si fructe de padure (de gradina mai mult ☺) este una dintre ele.

Este incredibil de gustoasa, si cand spun asta nu exagerez deloc. Blatul umed, crema acrisoara si racoritoare, si fructele aromate fac din aceasta prajitura o adevarata delicatessa!!!

Ingrediente pentru cca. 24 de bucati:

Blat:

- 150 g unt moale (la temperatura camerei)
- 150 g zahar
- un pachetel zahar vanilat (10 g)
- un praf sare (un varf de cutit)
- 3 oua mari
- 150 g faina
- 3 linguri lapte
- 2 lingurite praf de copt

Crema:

- o limeta sau o lamaie mica
- 500 ml lapte batut
- 8 foite de gelatina sau 12 g gelatina granule
- 100 g zahar pudra
- 200 ml smantana pentru frisca
- 500 g fructe de padure (coacaze rosii si negre, afine, zmeura, mure)
- 200 g capsuni (optional)

Mod de preparare:

Pentru blat:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc moderat) si tapetati o forma (26 x 31 cm) cu hartie de copt.

Bateti untul cu praful de sare, zaharul tos si cel vanilat, pana se obtine o compozitie cremoasa. Adaugati, unul cate unul, ouale, amestecand bine dupa fiecare.

Faina si praful de copt se cern si se adauga impreuna cu laptele (alternativ) in aluat.

Turnati aluatul rezultat in forma si neteziti. Coaceti blatul 15-20 de minute (faceti testul scobitorii); scoateti apoi din cuptor si lasati-l la racit.

Preparare crema:

Inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece (granulele se pun doar in 100 ml apa). In ambele cazuri, lasati sa stea cca. 10

minute.

În acest timp, spălați limele; rădiți coaja și stoarceți zeama. Amestecați laptele bătut într-un castron cu 3, 4 linguri zeama de lime (sau lamaie) și zahăr pudră.

Scurgeți acum foitele de gelatină de apă și topiți-le la bain-marie sau microunde (în cca. 5-6 secunde e gata). Gelatina granule nu se mai scurge, ci se topește așa cum e.

Se amestecă apoi 2-3 linguri din compoziția de lapte bătut cu gelatina topită, după care se toarnă toată gelatina în crema de lapte bătut. Amestecați totul foarte bine și lăsați crema la frigider cca. 10 minute.

Bateți frisca și înglobați-o în crema de lapte bătut. Turnați apoi crema, cât mai uniform, deasupra blatului.

Finalizare prăjitură:

Spălați fructele de pădure și lăsați-le să se scurgă bine. Coacazilor li se rupe tulpina...se desprind foarte ușor cu o furculiță, cum am făcut aici, la **tortul cu nuci și coacaze**. Dacă folosiți capsuni, tăiați-le în sferturi.

La final, așezați fructele pe crema și apăsați ușor.

Prăjitura se ține la frigider minim 3 ore, după care poate fi servită, tăiată în dreptunghiuri potrivite sau pătrate perfecte □

Vedetele grădinii noastre din vara asta:

Coacaze roșii:



Coacaze negre:



Cu zmeura m-am laudat deja, aici: **Prajitura cu zmeura si piscoturi**

□

Eu, de bucurie ca s-au strans atatea minunatii mici si aromate, am cam exagerat □



Laura Sava



0 prajitura cu adevarat delicioasa!!!



M-as bucura foarte tare mult sa o incercati, cu orice combinatie de fructe.

Laura Sava

