Prajitura cu lapte batut si fructe de padure



Dragilor, anul acesta ne-am bucurat de o, mult 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 delicatesa!!!

Ingrediente pentru cca. 24 de bucati:

Aluat:

- 150 g unt moale (la temperatura camerei)
- 150 g zahar
- 1 pachetel zahar vanilat (10 g)
- 1 praf sare (un varf de cutit)

- 3 oua mari
- 150 g faina
- 3 linguri lapte
- 2 lingurite praf de copt

Crema:

- 1 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:

Se bate untul cu praful de sare, zaharul tos si cel vanilat, pana se obtine o compozitie cremoasa.
Se adauga, unul cate unul, ouale, amestecand bine dupa fiecare.
Faina si praful de copt se cern si se adauga impreuna cu laptele (alternativ) in aluat.
Se tapetetaza o forma (26 x 31 cm) cu hartie de copt; se toarna aluatul si se netezeste.
Se coace la foc moderat (175 grade C) pentru 15-20 de minute (faceti testul scobitorii).
Se scoate apoi din cuptor si se lasa la racit.

Se inmoaie gelatina in apa rece.
Limeta se spala, se usuca si i se rade coaja. Se stoarce zeama.
Laptele batut se amesteca intr-un castron cu 3, 4 linguri zeama de limeta (sau lamaie) si zahar pudra.
Se scurge gelatina de apa si se topeste la bain-marie sau microunde (in cca. 5-6 secunde e gata). Se amesteca 2-3 linguri din compozitia de lapte batut cu gelatina topita, dupa care se toarna toata gelatina in crema de lapte batut. Se amesteca foarte bine; se lasa la frigider cca. 10 minute, timp in care se bate frisca.
Se inglobeaza frisca batuta in crema de lapte batut. Se toarna

crema, cat mai uniform, deasupra blatului.
Se spala fructele de padure si se lasa sa se scurga bine.
Coacazelor li se rupe tulpina…se desprind foarte usor cu o furculita, cum am facut aici, la **tortul cu nuci si coacaze**
Daca folositi capsuni, taiati-le in sferturi.
Se aseaza fructele pe crema si se apasa usor. Prajitura se tine la frigider minim 3 ore, dupa care poate fi servita, taiata in dreptunghiuri potrivite sau patrate perfecte

Vedetele gradinii noastre din vara asta:

Coacaze rosii:



Coacaze negre:


Laura
Sava

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



O prajitura cu adevarat delicioasa!!!



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

