

# Prajitura cu mac si caise

[shashin type="photo" id="16409" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta prajitura cu mac si caise e atat de buna, ca pana si Bogdi a papat cu mare pofta, asa ca sper sa va placa si voua!!!

Ingrediente pentru cca. 20 de bucati

Pentru aluat:

- 200 g. unt
- 180 g. zahar
- 1 plic zahar vanilat (10 g.)
- 4 oua mari
- 280 g. faina
- 50 g. amidon
- 1 plic praf de copt (10 g.)

Pentru glazura:

- 350 ml. lapte
- 50 g. unt
- 250 g. mac macinat
- 80 g. gris
- 3 linguri rom
- 170 g. zahar
- 1 compot de caise (850 g)
- 3 oua

Pentru ornat(optional):

- 1 plic gelatina transparenta

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se pregateste prima data glazura de mac, pentru a avea timp sa se raceasca. Astfel, se dau in fiert laptele si untul:



Se adauga macul si grisul si se lasa sa fiarba putin impreuna:



Se amesteca romul cu 150 g. zahar. Se ia vasul de pe foc si compozitia se lasa sa se raceasca:



Pentru blat, se unge cu unt/ulei sau se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 35 cm. lungime si 25 cm. latime. Caisele se pun intr-o sita si se lasa sa se scurga.

Intr-un castron, se amesteca bine, cu mixerul, untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul (si zaharul vanilat ). Se adauga ouale, pe rand, amestecand foarte bine dupa fiecare. Separat se amesteca faina, praful de copt si amidonul. Se cern deasupra compozitiei si se inglobeaza:



Aluatul se aseaza in tava si se niveleaza:



Ouale se inglobeaza pe rand in crema de mac racita, apoi aceasta se repartizeaza deasupra blatului necopt. Jumatatile de caise se aseaza peste crema, cu gaura in jos. Se coace cca. 35 de minute. Se lasa sa se raceasca si se feliaza:



Sau o puteti „decora” cu un strat de gelatina (mai mult pentru aspect)

Glazura transparenta se amesteca impreuna cu 250 ml. apa si 2 linguri zahar si se fierb.

Se ia de pe foc, se lasa sa se raceasca putin si se toarna pe prajitura fierbinte:



Se lasa sa se intareasca si se taie prajitura:



Foarte gustoasa!!!