

Prajitura cu mac si caise



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!!!

Are un blat „bogat”, cu unt, si o crema cu mac seducatoare! (eu ador **macul**, de aici exclamatia admirativa ☺).

Jumatatile de caisa aduc un plus de gust...si de culoare. Asa ca e musai sa le folositi!!! :))

Alte retete delicioase cu mac gasiti aici:
<https://www.laurasava.ro/etichete/mac/>

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
- 3 oua

In plus:

- 1 compot de caise (850 g)

Pentru ornat(optional):

- 1 plic gelatina transparenta

Detaliu



Laura Sava

Foarte gustoasa!!!



Mod de preparare:

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



Adaugati macul si grisul si lasati sa fiarba putin impreuna. Apoi, amestecati romul cu zaharul si inglobati in compositie:



Luati vasul de pe foc si lasati compositia sa se raceasca:



Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).
Pentru blat, ungeti cu unt/ulei sau tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 35 cm. lungime si 25 cm. latime.
Puneti caisele intr-o sita si lasati-le sa se scurga.
Intr-un castron, amestecati bine, cu mixerul, untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul (si zaharul vanilat).
Aaugati ouale, pe rand, amestecand foarte bine dupa fiecare.
Eu, in vartejul sesiunii foto...le-am pus pe toate impreuna ☐ Nu faceti ca mine, urmati reteta pas cu pas!

Laura
Sava



Separat, amestecati faina, praful de copt si amidonul si cerneti amestecul uscat deasupra compozitiei; amestecati pana la omogenizare:

Laura
Sava





Aluatul se aseaza apoi in tava si se niveleaza:



Laura Sava

Ouale se inglobeaza, pe rand, in crema de mac racita. Eu, din nou, l-am prins doar pe ultimul in poza ☐



Crema de mac se repartizeaza deasupra blatului necopt:





Jumatatile de caise se aseaza peste crema, cu gaura in jos:



Prajitura se lasa la copt cca. 35 de minute:



Se lasa sa se raceasca si se poate felia.
Dar daca vreti sa aiba o tinuta mai festiva, 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 racoreasca putin si se toarna pe prajitura fierbinte:



Se lasa sa se intareasca si se taie prajitura:

Laura
Sava

