

# Prajitura cu mirabele



Prajitura cu mirabele!!

As fi putut intitula aceasta reteta Prajitura cu corcoduse galbene dar in mintea mea suna ataaat de romantic Prajitura cu mirabele, incat n-am rezistat sa n-o las asa ☐

Mirabelele sau „mirabelles” cum spun francezii, sunt de fapt banalele noastre corcoduse. Soiul galben, care sunt mai dulci decat cele rosii si din care am plina gradina. Nu va pot descrie in cuvinte cat de delicioase sunt!!!

Aceasta **prajitura cu fructe** a fost o inventie de moment, dat fiind faptul ca aveam atat de multe corcoduse, cu care nu stiam ce sa fac. Am reusit sa adun in ea mai mult de-un kg. de corcoduse :))

Prajitura e acrisoara si racoritoare iar blatul e atat de bun, incat il puteti servi separat.

Le-am dus dorul cativa ani buni acestor mici prune galbene, dulci si aromate, pentru ca s-au uscat (nu aveam decat corcoduse rosii), asa ca acum vreau sa profit la maxim de savoarea lor delicata si parfumata.

Urmatoarea reteta va fi un delicios **nectar de corcoduse!!!!**

## **Ingrediente:**

### **Pentru blat:**

- 125 g unt
- 150 g zahar
- 3 oua mari
- 150 g faina
- 20 g amidon
- 2 lingurite rase praf de copt
- 50 ml lapte gras
- 150 g mirabele (corcoduse galbene)

### **Compot de mirabele:**

- 800 g mirabele (corcoduse galbene)
- 250 ml apa
- 250 g zahar
- 8 foi gelatina sau 12 g gelatina granule

### **Crema cu branza dulce:**

- 250 g mascarpone
- 200 g branza dulce
- 2 linguri (cu varf) zahar pudra
- 400 ml smantana pentru frisca

### **Pentru ornat:**

- 300 g mirabele (corcoduse galbene)

**Sfat:** Branza dulce se poate inlocui cu mascarpone, iar daca nu va plac prajiturile cu multa crema, puteti pune doar 300-350 ml frisca lichida.

Dupa cum deja (probabil) stiti, trebuie sa va arat frumoasele noastre mirabele mai intai ☐







## **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de prajitura de aprox. 35x24 cm. cu hartie de copt.

### **Preparare blat:**

Se pregateste mai intai piureul de corcoduse: se spala bine fructele si li se scot samburii si pielitele, ceea ce se poate face foarte usor, daca fructele sunt bine coapte.

Scoateti cu degetele toata pulpa fructelor si cat puteti de mult de pe samburi. Puneti compozitia rezultata intr-un blender, cu tot cu zeama pe care au lasat-o fructele, si mixati de cateva ori. Lasati deoparte.

Se bate untul moale (scos din timp din frigider) cu zaharul. Se adauga apoi, unul cate unul, ouale (sa nu fie nici ele reci) amestecand bine dupa fiecare.

Se toarna piureul de corcoduse si se amesteca usor. Nu va speriați daca compozitia arata ca „taiata”, adaugati faina amestecata cu amidonul (se poate inlocui cu faina) si cu praful de copt (toate cernute in prealabil).

La final, se adauga laptele si se amesteca foarte bine.

### **Coacere blat:**

Se toarna compozitia pentru blat in forma pregatita si se da la cuptor pentru cca. 22-25 minute. Dupa ce s-a copt, se scoate din cuptor si se lasa sa se raceasca complet.

Se inlatura hartia de copt de pe blat, pentru ca altfel usuca blatul si se aseaza inapoi in forma (se inchide inelul detasabil, daca aveti forma cu inel).

### **Compotul de mirabele:**

Se spala fructele, se scot samburii si pielitele (cu mainile). Se pun la fiert, la foc potrivit, apa si zaharul. Se lasa cca. 10 minute; se amesteca din cand in cand.

Se pune pulpa fructelor in sirop si se mai lasa la fiert 1-2 minute. Se da apoi deoparte.

Se pune gelatina la hidratat in apa rece. Daca folositi foite de gelatina, puneti-le in multa apa rece iar daca folositi gelatina granule, puneti-le in 150 ml apa. Gelatina trebuie sa stea la inmuiat cca. 10 minute.

Se scot apoi foile de gelatina din apa, se scurg si se pun, una cate una, in siropul fierbinte. Gelatina granule se va umfla si va „inghiti” aproape toata apa, deci nu aveti cum sa o scurgeti; o veti topi cateva secunde la foc mic sau la microunde si apoi o vei adauga in siropul amestecat cu fructele. Amestecati energic.

#### **Crema de branza:**

Se amesteca branza dulce cu zaharul pudra. Folositi mixerul vertical pentru a o amesteca, rezultand in felul asta o crema fina de branza. Se amesteca apoi cu branza mascarpone.

Se toarna compotul racit de mirabele si se amesteca usor. Frisca se bate, nu foarte tare, si se adauga cremei.

#### **Finalizare prajitura:**

Prajitura se finalizeaza turnand crema peste blatul din forma. Se niveleaza si se acopera cu folie transparenta.

Se lasa la frigider pentru minim 5 ore sau peste noapte (ar fi ideal peste noapte!).

Inainte de a o servi, se pregateste piureul de corcoduse cu care veti orna prajitura. Se procedeaza la fel ca mai sus (se scot samburii+pielitele).

Prajitura se feliaza in bucati potrivite si se orneaza cu pulpa proaspata de corcoduse.

Acrisoara, racoritoare, o adevarata prajitura de vara ☐



*Laura Sava*



*Laura  
Sava*