

Prajitura cu mosmoane



Prajitura cu mosmoane: gustul copilariei!!

Nu stiu cati dintre voi cunoasteti aceste fructe, numite mosmoane, pe care noi, in Banat, le numim mormule, sau daca ati gustat vreodata o mosmoana sau scorusa, sau cum li s-o mai zice prin alte parti ale tarii, dar eu mi le amintesc foarte bine, pentru ca ani de zile ne-am bucurat de gustul lor minunat!

Mi-au marcat copilaria intr-un mod pe care nu il pot descrie! Vad bunici, zapada si foc in cuptor...si simt miros de paine proaspata...

Nu le-am mancat niciodata altfel decat crude dar, iata, dupa atatia ani, am reusit sa le captez aroma intr-o **prajitura cu fructe**, zemoasa, o prajitura de toamna tarzie, pe care am savurat-o cu totii, cu mare pofta: prajitura cu mosmoane!!!

Avem doi mosmoni tineri, care anul asta au fost parca in competitie unul cu altul ☐ ...ne-au dat atat de multe roade, si mari si mici,

ceea ce m-a bucurat nespus.

Recunosc ca pe primele le-am mancat inca necoapte, atat de dor imi era de ele, dar ele se mananca bine parguite, coapte, moi.

Asadar, sfatul meu este, daca incercati aceasta reteta sau sunteti doar curiosi sa aflati ce gust au, sa culegeti aceste minunate fructe doar atunci cand sunt cu adevarat gata, adica cam pe-acum, pe la jumatatea lui noiembrie (le place si bruma, rezista pana-n decembrie).

Saaaau, daca le cumparati (sper sa gasiti prin piete), sa le lasati sa se rascoaca. Nu se strica atat de repede ca alte fructe, asa ca le puteti lasa si doua saptamani, rasfirate pe un platou intins.

Sunt perfecte daca, atunci cand le apasati usor, le plesneste pielea iar pulpa e de-un maro inchis, aproape fermecator ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 360-380 g mosmoane (cca. 20-22 fructe, intregi, cu tot cu samburi si „mustati”, din care veti obtine 220-250 g piure de mosmoane)
- 150 g zahar brut
- 100 ml ulei
- 3 oua mari
- 125 g chefir sau iaurt
- 100 g faina
- 80 g alune
- 2 lingurite praf de copt
- o lingurita rasa de bicarbonat
- o lingurita scortisoara (pudra)
- 5 g ghimbir cristalizat, ras pe razatoarea mica

Piure de mosmoane:

- 100 g piure de mosmoane (cca. 10-12 fructe mari)
- o lingura zahar brut

Crema de branza:

- 100 g crema de branza
- 50 g zahar pudra vanilat
- 100 ml smantana pentru frisca

Ornare prajitura:

- o lingurita scortisoara (pudra)

Poze cu vedetele retetei ☐

Iata mosmoanele noastre, nu foarte bine coapte...acum vreo doua saptamani:





Iar aici, pozate acum cateva zile, cand erau parguite, moi, perfecte!!!



De data asta eu l-am chemat pe **tati meu iubit** sa-mi tina companie in timp ce le pozez ☐ Si ce credeti?! A venit in graba, cu-asa o

mare bucurie, si mi-a cules un bol intreg!!!



Laura Sava



Laura Sava

Cand le-am adus inaintea, am observat ca am mai adus ceva odata cu ele...niste buburuze <3



Asta se pregatea sa isi ia zborul :))

Laura Sava



Mod de preparare:

Sa incepem cu mosmoanele ☐

Preparare piureu de mosmoane:

Se tin fructele de „mustati” cu o mana, iar cu cealalta se decojesc (apasati cu unghia in partea tugiata si trageți fasii de coaja).
Daca sunt bine coapte, se decojesc foarte usor!

Veti ramane cu pulpa fructului intacta:

Laura Sava



Acum, insa, devine un pic mai interesant ☐ ...pentru ca va trebui sa scoateti samburii din fiecare mosmoana, si aveti cate 5 in fiecare fruct :))

Daaa, e un pic cam migaloasa treaba asta, dar merita!

Eu am scos cat de mult am putut si de pe samburi (asta, cand nu i-am bagat in gura, ca sa mai grabesc un pic lucrurile ☐)



Laura Sava

Cand sunt gata, se fac piure cu ajutorul mixerului vertical.
Compozitia rezultata va arata ca un piure de mere:



Laura Sava

Pregatirea alunelor:

Iar acum trecem la alune ☐

...pe care tot tati meu drag mi le-a cules si spart (nu va mai pun poze cu alunul, fiindca am tot facut poze cu el), pe care va trebui sa le puneti intr-o tava si sa le coaceti la 180 grade C (foc potrivit) cca. 8-10 minute.

Le lasati apoi la racit si le macinati la robot:



Si mai am un ingredient special, pe care vreau de mult sa pun mana, ghimbir cristalizat, adica fiert in sirop de zahar si deshidratat.

E atat de buuun, am si mancat un cubulet pana cand l-am dat pe razatoarea mica pe cel predestinat retetei ☐



Toate minunatiile astea au intrat in reteta noastra de astazi!!! Pentru ca asa mi-am inchipuit eu prajitura asta (va dati seama ca e creatie proprie si sunt foarte mandra de ea?! ☺)

Coacere blat:

In continuare, pentru blat, se scade caldura cuptorului la 170 grade C (foc domol).

Se amesteca intr-un castron faina, praful de copt, bicarbonatul, un praf de sare (cat luati cu trei degete), alunele macinate si pudra de scortisoara.

In alt castron, mai mare, se bat ouale cu zaharul cateva secunde la putere maxima; se adauga uleiul, chefirul sau iaurtul si se amesteca totul bine. Se adauga piureul de mosmoane si ghimbirul ras si se mai amesteca o data.

Compozitia uscata (cu faina, etc.) se rastoarna peste compozitia umeda (cu piureul de mosmoane). Se amesteca pana cand toate ingredientele sunt bine incorporate.

Aluatul rezultat se toarna intr-o tava de aprox. 20x30 cm, unsa cu putin unt, in care ati presarat, cat mai uniform, un pumn de alune macinate (sau nuci).

Prajitura se coace in cuptorul incins cca. 30 de minute. Blatul va fi umed si fraged, asa ca trebuie neaparat sa il lasati la racit in forma.

Strat de mosmoane (piure):

Cand e rece, desprindeti cu un cutit marginile prajiturii, apoi puneti un platou peste tava si rasturnati blatul. Intindeti deasupra blatului piureul de mosmoane, facut din cele 10-12 fructe, si batut cateva secunde bune cu zaharul brut. Taiati prajitura in bucati potrivite.

Crema de branza:

Bateti crema de branza cu zaharul pudra si apoi cu frisca batuta. Faceti cate un „mot” de crema in mijlocul fiecarei bucati de prajitura si pudrati cu scortisoara.

Daca va e mai usor, asezati gramajoare de crema cu lingurita si apoi pudrati cu scortisoara. Va arata mai rustic ☐





A iesit nesperat de buna!!!! ☐





Laura Sava