

# Prajitura cu mure si crema de lamaie



Aceasta prajitura cu mure si crema de lamaie este fantastica!!!!  
Am facut-o de atatea ori (si cu capsuni e grozava) si inca nu ne-am saturat de ea ☐

Iar aici: **Prajitura cu lapte batut si fructe de padure**, aveti o alta varianta la fel de atragatoare!!!

Va urez poftaaaaaa!!!!!!

**Ingrediente pentru cca.18 bucati:**

**Blat:**

- 6 oua mari

- 5 linguri rom
- 180 g zahar
- 250 g faina
- 20 g de cacao
- doua pliculete de zahar vanilat (20 g)
- 2 lingurite praf de copt

### **Umplutura:**

- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 500 g mure
- 750 g branza dulce de vaci
- 5 linguri miere
- doua pliculete de zahar vanilat (20 g)
- sucul si coaja de la 2 lamai
- 400 ml smantana pentru frisca

### **Glazura:**

- un plic Tort Gelee
- 250 ml suc de visine

Sfat: Puteti sa faceti blatul cu faina de hrisca, si anume 200 g.  
...fara cacao, deci :))

### **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 160 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 25/35cm.

#### **Preparare blat:**

Pentru blat, bateti ouale cu romul, zaharul+zaharul vanilat cca. 5 minute. Cerneti deasupra faina amestecata cu praful de copt si cacaoa si amestecati usor, cu o spatula, pana se incorporeaza bine. Daca vreti, puteti folosi si mixerul, dar la viteza cea mai mica:



Aluatul se aseaza in tava si se coace cca. 20 minute.

Cand e gata, rasturnati-l si desprindeti hartia. Lasati-l sa se raceasca:



### **Crema de branza:**

Urmeaza crema si prima oara ne ocupam de gelatina: inmuiati foitele de gelatina in multa apa rece (gelatina granule se pune in 100 ml apa rece). Lasati-o cca. 5 minute, pana se umfla.

Amestecati in timpul asta branza de vaci cu mierea, zaharul vanilat, sucul si coaja de lamaie:



Scoateti foitele de gelatina din apa si topiti-le intr-un bol la microunde sau la bain-marie. Gelatina granule nu se scurge, pentru ca va „inghiti” tot lichidul, ea se topeste direct, asa cum e. Aveti grija ca gelatina se topeste foarte repede, in doar cateva secunde (4-5 pe high), sa nu o tineti mai mult pentru ca isi pierde calitatile de inchezare. In niciun caz nu are voie sa dea in clocot!

Se scoate apoi o lingura mare de crema de branza si se amesteca cu gelatina topita. De-abia dupa aceea se toarna, in fir subtire, in toata crema.

Cand crema incepe sa se intareasca putin (dupa cca. 10 minute), se inglobeaza frisca batuta:



### **Finisare:**

Crema se repartizeaza pe blat, in cadru (aveti nevoie de o forma cu inel detasabil):



Iar acum intra in scena imaginatia proprie ☐ Asezati deasupra fructele curatate. Eu n-am avut destule mure si am pus si afine...



### **Glazura:**

Amestecati praful de Tort Gelee impreuna cu 5 linguri de suc de visine:



Se da in fiert restul de suc si se adauga compozitia pentru Tort Gelee; lasati sa dea in fiert, amestecand.

Glazura se aseaza imediat, cu lingura, peste fructe (daca nu va grabiti, se intareste):



Prajitura se da la rece timp de minim 2-3 ore (cel mai bine ar fi sa stea la rece peste noapte).

Asa arata cand am scos-o din frigider... avea o culoare super-faina...din rosu s-a transformat intr-un roz-visiniu turbat :))



Indepartati cu grija inelul detasabil al formei (daca e nevoie, treceti cu lama cutitului pe langa marginile formei):



Mi-a placut la nebunie cum a iesit ☺



Taiati apoi prajitura in 18, sau in cate bucati vreti □ , si ornati-o cu lamaita, pe care eu n-am avut-o..



Excelenta!!!