

Prajitura cu nuca si crema de caise



Aceasta prajitura cu nuca si crema de caise, fina si gustoasa, este un rasfat dulce pe care, macar din cand in cand, ar trebui sa ni-l oferim...noua, si celor dragi ☐

Sa nu va intimideze foile coapte din care e cladita...nu sunt coapte pe fundul tavii, cum frumos facea bunica, ci direct in tava de prajitura.

Floare la ureche ☐

Ingrediente:

Foaie de bezea cu nuca:

- 6 albusuri
- 200 g zahar
- 90 g faina
- 60 g nuca macinata
- 40 g samburi de caise sau fistic

Crema de oua cu unt:

- 6 galbenusuri
- 100 g zahar
- 4 linguri lapte
- 6 linguri **gem de caise**
- 200 g unt

Pentru glazura:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 3, 4 linguri ulei sau 50 g unt

Mod de preparare:

Preparare blat (foaie de bezea cu nuca):

Bateti albusurile cu zaharul pana se topeste tot zaharul si spuma se intareste.

Adaugati faina cernuta, nuca si samburii de caisa sau fisticul macinat si amestecati usor, de jos in sus.

Impartiti aluatul in trei (o portie are cca. 200 g...am facut eu niste masuratori, fiindca imi plac foile perfecte si egale ☐).

Turnati cate o portie de aluat intr-o tava (aprox. 22×32 cm.) tapetata cu hartie de copt. Nivelati cu dosul unei linguri.

Coaceti fiecare foaie, in cuptorul incins, la 175 grade C (foc potrivit) pentru aproximativ 18-20 de minute.

Veti obtine 3 foi rumene si delicioase!!!!!!!!!!!! ☐



Laura Sava

Cand foile s-au mai racorit, se inlatura hartia (daca lasati foile sa se raceasca complet, foaia se va desprinde greu). Daca si asa se intampla sa intampinati probleme, stropiti hartia cu apa si o veti indeparta usor ☐



Crema de caise:

Frecati galbenusurile cu zaharul, adaugati apoi laptele (caldut) si puneti la fiert, la bain-marie (deasupra unui vas cu apa clocotita).

Tineti compositia pe foc cca. 18-20 minute, amestecand din cand in cand.

Lasati-o apoi la racit, dupa care amestecati-o cu gemul de caise:



Untul se freaca spuma; se adauga cate o lingura, doua de crema, mixand bine dupa fiecare.

Va rezulta o crema spumoasa si apetisanta ☐



Asamblare prajitura:

Se imparte crema in trei parti egale si se „cladeste” prajitura: se aseaza o foaie la baza, se unge cu o portie de crema, se aseaza cea de-a doua foaie, se unge din nou cu crema...v-ati prins voi ☐



Glazura de ciocolata:

Se topeste ciocolata la bain-marie sau microunde. In ambele cazuri, nu e nevoie decat de cca. 1, 2 minute.

Se amesteca ciocolata topita cu ulei sau unt moale, tinut din timp la temperatura camerei.

Se glaseaza prajitura cu sosul de ciocolata si se pune la frigider pentru minim 4-5 ore.

Ideal este sa o tineti peste noapte, va avea o tinuta si un gust muuult mai bun!



Servire:

Prajitura se feliaza cu un cutit bine ascutit si infierbantat (tineti lama cutitului in apa fierbinte de fiecare data cand feliatii prajitura). Asta ca sa nu crape glazura de ciocolata...prea tare :)))

Daca vreti, puteti „zgaria” cu varful unui cutit pe suprafata glazurii de ciocolata formele dorite inainte de a se intari. Asa rezolvati problema inca de la inceput!

Ei, in final nu prea conteaza cum ajunge sa fie feliată..doar savurati prajitura, e absolut delicioasa!!!!!!!!!!!!



Impart cu voi, cu mare drag, pe langa felia de prajitura, o floare

„ninsa” de gutui ☐



Va pup dulce!!!!!!!!!!!!!!