

Prajitura cu nuca si lapte condensat



Aceasta prajitura cu nuca si lapte condensat intruchipeaza incununarea muncii mele, a celor 12 ani pe care i-a implinit blogul meu de curand...si va este dedicata cu toata dragostea voua, oameni dragi!!!! <3

Am inceput cu un **tort tren** pentru Bogdi meu mic, in 2007, si am ajuns astazi la 1406 postari, culinare si non-culinare. Iar in tot acest timp, v-am avut pe voi alaturi, asa ca nu pot fi mai recunoscatoare si mai fericita decat sunt acum! ☐ Va iubesc mult, mult, dragilor!!!!

...sa nu cumva sa nu incercati prajitura, ca ma supar! :))) 0 **prajitura cu nuca** mai gustoasa n-am gustat!!!

Ingrediente:

Blat de bezea cu nuca:

- 6 albusuri
- 220 g zahar
- 300 g nuci macinate

Crema de lapte condensat:

- 6 galbenusuri
- 50 g zahar pudra (vanilat)
- 100 ml lapte
- 1 conserva lapte condensat indulcit (400 g)
- 6 foite gelatina (sau 1 plic gelatina granule: 10 g)
- 250 g Mascarpone
- 250 ml smantana pentru frisca

Strat intermediar:

- 300 g Nutella

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata cu lapte
- zmeura proaspata sau congelata

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 35x24 cm; scoateti branza Mascarpone din frigider.

Blat de bezea cu nuca:

Bateti albusurile intr-un bol perfect curat si uscat (de preferat, de sticla, pentru ca asa se bat cel mai bine!) impreuna cu zaharul turnat in transe, pana cand se obtine o spuma tare si lucioasa. Ouale sa nu fie reci!

Adaugati nucile macinate cu ajutorul unei spatule (sau tot cu mixerul, dar la viteza mica). Rasturnati compozitia rezultata in forma pregatita si nivelati cu dosul unei linguri.

Blatul se coace 30-32 de minute, se lasa sa se raceasca 2-3 minute, iar apoi se unge cu Nutella (pe blatul fierbinte, Nutella se va intinde usor).

Crema de lapte condensat:

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece (gelatina granule se pune intr-un bol cu 150 ml apa rece) si se lasa la inmuiat cca. 5 minute.

In timpul acesta, bateti galbenusurile cu zaharul pudra si laptele fierbinte, cca. 1 minut, cu telul. Transferati apoi pe baie de aburi sau daca vi se pare prea complicata chestia asta numita bain-marie □ , puneti crema la foc foarte mic, pe aragaz, intr-o cratita cu fund dublu si amestecati intruna. „Intruna”, adica vreo 3 minute □ ...dupa care se turnati laptele condensat indulcit. Mai lasati la fiert cca. 3-4 minute, apoi luati de pe foc.

Daca ati folosit foite de gelatina, va trebui sa le scurgeti de apa si sa le adaugati in crema, amestecand energic. Daca ati folosit gelatina praf, adaugati granulele de gelatina cu tot cu apa ramasa in bol si amestecati energic. Crema se lasa la racorit cca. 15 minute.

Branza Mascarpone se bate separat si smantana pentru frisca, la fel (nu folositi frisca indulcita, pentru ca veti obtine o crema mult prea dulce).

Finalizare prajitura:

Crema se finalizeaza amestecand crema de lapte condensat cu branza Mascarpone si frisca batuta. Eu am folosit mixerul vertical, care a „domolit” orice tentativa de razvratire a cremei :)) ...dar se poate folosi si mixerul, la viteza mare. Nu se amesteca excesiv, ci doar pana cand se obtine o crema matasoasa.

Se pune la frigider pentru cca. 15 minute, cu scopul de a prinde un pic de consisteta, dupa care se toarna peste blatul de nuca uns cu Nutella. Retineti faptul ca crema este inca moale, va curge atunci cand o veti aseza peste blat, dar se va intari dupa ce sta la frigider.

Prajitura se lasa la frigider peste noapte iar a doua zi se

decoreaza cu putina ciocolata topita si zmeura:



Laura Sava



0 prajitura festiva, pe placul intregii familii!!!



Delicioasa mea creatie ☐



Va imbratisez, prieteni dragi si va multumesc pentru toti anii in care mi-ati fost alaturi!!! <3