

Prajitura cu pere si sos caramel



Prajitura cu pere si sos caramel!!

Acum o luna sau poate chiar doua, din cauza ca m-am trezit cu o gramada de pere in gradina, unele prea tari si unele prea moi, cu care nu stiam prea bine ce sa fac (in afara de perele fierte in vin, daaa, de care nu te poti, parca, nicicand satura!!!! ☐), am preparat in joaca aceasta **prajitura cu fructe**, o prajitura cu pere si sos caramel, de care ne-am indragostit cu totii!!!

Problema este ca, atunci cand am facut-o, nu am cantarit nimic, ci am pus totul la ochi si am sperat sa iasa bine. Ceea ce s-a si intamplat, numai ca nu aveam „datele necesare” postarii ei.

Am refacut-o astazi, din vagi amintiri, si am realizat ca a iesit chiar mult mai buna decat prima, asa ca plutesc pe-un nor de fericire :))

Am venit pregatita cu notite si sfaturi intelepte ☺ , deci nu ezitati s-o incercati!!!

Blatul pufos si rumen, impreuna cu bucatelele de **pere caramelizate**, transforma aceasta prajitura intr-un adevarat rasfat!!!

Ingrediente:

Pentru sosul caramel si perele caramelizate:

- un kg pere (tari)
- zeama de la o jumatate de lamaie
- 130 g zahar (brun)
- 50 g unt
- 50 ml smantana pentru frisca

Pentru blat:

- 5 oua
- 180 g zahar
- 120 ml ulei
- 200 g pulpa de pere (bine coapte)
- 250 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- o lingurita bicarbonat

In plus:

- o lingura unt
- o lingura faina
- 50-80 g fistic crud, tocat

Mod de preparare:

Ne ocupam de pere prima data ☺ Se spala, se curata de coaja perele si se taie in felii mari pe langa casuta de samburi (ar trebui sa ramaneti cu cca. 650-700 g pulpa de fructe). Pulpa se taie apoi in cubulete si se amesteca imediat cu zeama de lamaie. Se lasa deoparte.

Pentru sosul caramel, se amesteca intr-o craticioara zaharul cu untul si smantana (lichida, nebatuta). Compozitia se lasa, la foc mic, pana cand untul se topeste iar zaharul se dizolva; se adauga cubuletele de pere si se mai lasa pe foc cca. 10 minute. Se mareste flacara, dar nu la maxim! Se amesteca din cand in cand. Cand sunt gata, se iau de pe foc si se lasa sa se raceasca putin. Se pun intr-o sita si se lasa la scurs. Eu am obtinut 120 ml sirop de pere...caramelizat. Exista asa ceva?! Da' cui ii pasa, e super bun!!!
□

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se unge cu unt si se presara cu faina o forma de aprox. 20x30 cm.

Pentru blat, se bat ouale cu zaharul pana se spumeaza usor. Se adauga apoi siropul de pere „caramel” si uleiul si se amesteca totul foarte bine. Pulpa de pere se face piure cu mixerul vertical sau se trece printr-o sita (aici aveti nevoie de pere moi, bine coapte). Se adauga in compozitie. Separat, se amesteca faina cu praful de copt si bicarbonatul si se cern deasupra compozitiei cu pere. Se amesteca pana cand se incorporeaza, nu se exagereaza cu amestecatul.

Aluatul obtinut se toarna in forma pregatita. Deasupra se presara cubuletele de pere, bine scurse. Prajitura se coace cca. 35 de minute sau pana cand se rumeneste frumos.

Se lasa la racit si se presara cu fistic maruntit:





E foarte pufoasa si buna!!!

