Prajitura cu prune si glazura de nuci si smantana



Si iata si prajitura cu plapumioara de smantana , adica prajitura cu prune si glazura de nuci si smantana, de care pomeneam aici: **Prajitura fina cu cocos si prune**.

Varianta asta a fost una foarte savuroasa si se pare ca a placut cel mai mult „degustatorilor”mei

Glazura din nuci macinate, pe care, de altfel, le puteti inlocui cu alune, a dat o aroma incredibila intregii prajituri!

Ingrediente pentru cca. 12 bucati

Aluat fraged (blatul):

- 350 g faina
- 120 g zahar pudra
- 1 praf sare
- 220 g unt
- un galbenus

In plus:

- 1 albus batut, pentru uns blatul

Umplutura:

- 750 g prune
- 3 oua mari
- 100 g zahar
- 250 g smantana
- 1 lingurita cu varf scortisoara
- 125 g alune sau nuci macinate
- 1 lingura amidon sau faina

Pentru ornat:

- 2 linguri zahar pudra

Mod de preparare:

Pregatim prima data aluatul fraged: amestecam faina, zaharul pudra, sarea (cat luati cu trei degete), untul rece, taiat in bucatele, si galbenusul:



Facem o bila din aluat si il infasuram in folie alimentara; il dam la rece 30 de minute (cu cat il lasati mai mult, cu atat devine mai fraged…dar si mai greu de intins)



In continuare, incingem cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungem o tava cu grasime sau o tapetam cu hartie de copt. Eu am folosit acum o forma cu dimensiunea de 24/24 cm dar altadata am facut-o intr-o tava mai mica de prajituri, de cca. 24 cm. lungime si 18 cm. latime.

Intindem aluatul si il asezam in tava. Il intepam cu o furculita, pentru a se coace uniform:



Il lasam la copt cca. 10-12 minute:



Lasam apoi blatul sa se raceasca si il ungem cu albusul batut (usor):



Spalam prunele, le scoatem samburii; le taiem in jumatati sau sferturi (dupa cat sunt de mari) si le asezam pe aluat:



Pentru glazura de nuci, separam ouale. Amestecam galbenusurile cu zaharul vanilat, smantana, scortisoara, nucile si amidonul. Batem albusurile cu zaharul si le inglobam in compozitie:



Turnam glazura peste prunele asezate, cat mai uniform, pe aluat:



Punem prajitura la copt pentru 25-30 de minute:



Cand s-a racorit putin, se desprind marginile (daca folositi o forma cu inel detasabil ca mine, evident :P)



Se lasa sa se raceasca si se feliaza (eu am feliat-o calduta :P)



Priviti ce sectiune frumoasa am surprins!



Se presara zahar pudra, daca vreti …eu, dupa cum vedeti, am lasat-o simpla:





Delicioasa!!!


Laura Sava


Laura Sava

…si asta nu e ultima prajitura cu prune din anul asta, deci pregatiti-va de o invazie :)))
…placuta, sper