

Prajitura cu rom si visine



Aceasta prajitura cu rom si visine este absolut delicioasa!!!! Si blatul cu cacao e extrem de reusit, si crema fiarta pe aburi, amestecata cu frisca si ciocolata rasa, e nemaipomenit de buna. Parca e o crema stracciatella cu rom si visine ☐ E ceva de vis!!!! Sper mult de tot sa o incercati! O alta prajitura cu visine, la fel de atragatoare, e aceasta: **Prajitura de post cu fructe**. Poate va face cu ochiul si ea ☐

Ingrediente pentru 16 bucati:

Blat:

- 4 oua
- 120 g zahar

- 130 g faina
- 30 g cacao
- 2 lingurite praf de copt

Umplutura:

- 500 g visine din compot, fara samburi
- 6 foi gelatina sau 10 g gelatina granule
- 4 galbenusuri
- 100 g zahar
- 125 ml rom
- 400 ml smantana pentru frisca
- 100 g ciocolata rasa

Pentru voi, cu drag!!!!



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 20 x 30 cm.

Pentru blat, bateti ouale cu zaharul si 4 linguri de apa fierbinte cca. 5-8 minute. Adaugati faina amestecata cu praful de copt si cacaoa si amestecati pana se omogenizeaza.

Turnati aluatul in forma de copt pregatita, nivelati si puneti la copt pentru cca. 15-17 minute:



Close-up pufos ☐



Rasturnati cu grija blatul si desprindeti hartia; lasati-l sa se raceasca.

In timpul acesta, ne vom ocupa de crema □ ...si vom incepe cu gelatina. Daca folositi foite de gelatina, puneti-le in multa apa rece si lasati-le cca. 5 minute la inmuiat. Daca folositi gelatina la plic, puneti doar 100 ml apa rece deasupra (si tot asa, lasati la inmuiat).

In continuare, bateti galbenusurile in bain-marie cu zahar si rom:



...pana cand „imbraca” lingura, aproximativ 5-8 minute:



Scurgeti foitele de gelatina si adaugati-le in crema fierbinte; procedati la fel si cu gelatina granule, cu mentiunea ca aici nu mai scurgeti gelatina de apa ci o adaugati, asa cum e, in crema.

Gelatina, in ambele cazuri, se va dizolva perfect in crema, numai ca va trebui sa amestecati bine, bine :))



Crema se da apoi la rece pentru 15-20 de minute.

Bateti apoi frisca si amestecati-o cu ciocolata rasa:



Laura
Sava



Cand crema de galbenusuri incepe sa se intareasca, inglobati amestecul cu frisca, amestecand usor.

Daca compozitia se intareste prea mult si face cocoloase gelatinoase nu prea apetisante ☐ ...bagati in ea mixerul si isi revine :))



Asamblare prajitura: asezati in jurul blatului un cadru metalic (daca aveti o forma patrata, cum am eu, cu pereti detasabili, nu mai e nevoie de nici un cadru □) si repartizati crema:

Laura
Sava



Nivelati crema si asezati visinele:

*Laura
Sava*



Dati la rece prajitura pentru minim 2 ore, dupa care indepartati cu grija cadrul.

Daca doriti, puteti insiropa putin blatul...



Laura Sava

Detalii □



Taiati prajitura si savurati:



Pofta buna!!! ☐

Laura
Sava



Laura
Sava



Poza veche:

