

Prajitura cu struguri si mousse de vin



Adie-un vant de toamna pe la noi prin gradina, dragilor, si-asa frumos s-au copt strugurii!!! Nu am avut multi, fiindca vita noastra de vie e tanara tare, dar mi s-au parut cei mai aromati struguri negri, si galbeni, de pana acum. Prajitura de astazi contine doar struguri negri, fiindca pe aia galbeni i-a papat Bogdi ☐ I-am spus prajitura cu struguri si mousse de vin, in primul rand, pentru ca asta contine ☐ , dar si pentru ca mai am o varianta a acestei minunate retete sub forma de tort. Usor modificata, e adevarat, dar cu acelasi rezultat gustos: **Tort Diplomat cu struguri.**

M-as bucura mult sa incercati prajitura, dar si tortul, pentru ca sunt, fara nicio exagerare, delicioase!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 2 oua mari
- 3 linguri apa minerala
- 50 g zahar
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 25 g faina
- 25 g amidon alimentar (de porumb)
- 30 g nuci macinate

Pentru mousse-ul de vin:

- 4 galbenusuri
- 150 g zahar
- 125 ml vin alb sec
- 375 ml apa minerala
- 1 lingura rasa amidon alimentar (de porumb)
- 150 g iaurt
- 100 ml smantana pentru frisca
- 10 foite gelatina sau 1 plic jumătate gelatina granule (15 g)
- 150 g struguri negri si albi

Pentru decor:

- struguri negri si albi
- apa
- zahar

Dar pana va ametesc cu reteta ☐ , va arat recolta noastra de struguri din anul asta, de care sunt foarte mandra!!!



Laura Sava



Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se separa cele doua oua ; albusul se bate cu mixerul cu cele 3 linguri de apa minerala. Se adauga zaharul, simplu si vanilat, si un praf de sare si se bate in continuare pana se face spuma. Se adauga galbenusurile si se amesteca usor, cu o spatula sau lingura de lemn. Separat, se amesteca faina cu amidonul si se cern. Se inglobeaza in spuma impreuna cu nucile macinate. Se tapeteaza o forma cu diam. de 26 cm. cu hartie de copt sau se unge cu unt si se presara cu faina. Se toarna aluatul si se niveleaza. Se coace blatul cca. 20-25 de minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa la racit.

Se inmoaie foitele de gelatina in multa apa rece (intr-un bol incapator) cca. 8-10 minute. Daca folositi gelatina sub forma de granule, o puneti in doar 150 ml apa rece.

Se amesteca galbenusurile cu zahar, amidon, apa minerala si vin. Se bate compozitia cu telul pe bain-marie timp de 15 minute (nu va spetiti cu batutul decat in ultimele 5 minute □). Se lasa cateva minute sa se raceasca. Se topeste gelatina, scursa bine de apa, la bain-marie sau microunde. Cea sub forma de granule nu se scurge, ci se topeste asa cum e. Aveti grija sa nu clocoteasca, ci doar sa se topeasca. In ambele cazuri, in cateva secunde, gelatina se topeste. Si nu uitati sa amestecati intruna daca o topiti pe baie de aburi, iar daca o topiti la microunde, scoateti bolul in care ati pus gelatina din 5 secunde in 5 secunde pentru a amesteca. Cuptorul de microunde sa nu fie setat pe putere maxima!

Se amesteca gelatina topita cu 2 linguri de crema; se adauga apoi in toata crema de vin si se amesteca bine. Se lasa crema la frigider pentru 20 de minute, pana cand prinde consistenta. Se adauga apoi iaurtul si frisca batuta si se amesteca usor. Se spala strugurii, se scurg bine si se adauga in crema.

Se scoate blatul din forma (daca e nevoie, desprindeti-l de pe margine cu ajutorul unui cutit) si se aseaza inapoi in forma (pe baza detasabila a formei) sau direct pe platoul pe care il veti servi mai apoi. Se inchide inelul (daca aveti forma de tort cu inel detasabil) si se toarna crema. Se niveleaza si se acopera cu folie

alimentara transparenta. Tortul se tine la frigider minim 5 ore, sau cel mai bine, peste noapte.

Se indeparteaza inelul de pe tort, dar nu inainte de a-i desprinde, cu un cutit, marginile. Crema mai mult, caci ea va fi cea „lipicioasa” □ Se taie tortul in raze (vor iesi 8 bucati mari sau 16 mai inguste). Se uda strugurii pentru decor cu apa si se presara cu zahar. Se decoreaza tortul cu struguri zaharisiti si se savureaza!!!!!!!





Cea mai gustoasa prajitura cu struguri si crema de vin!!!!!!!



Sfat: Puteti folosi albusurile ramase, dupa separarea oualor de la crema, la aceste **bezele** nemaipomenite, iar amidonul il puteti inlocui cu faina. Daca papa si copiii, inlocuiti vinul cu Sprite sau chiar mai bine, cu must de struguri albi.