

Prajitura cu visine si branza dulce



Laura Sava

Astazi am pentru voi o surpriza dulce (nu foarte dulce, de fapt ☺), o prajitura cu visine si branza dulce facuta in tava de jena (voi o puteti face in orice alta tava).

Savuroasa, delicioasa si pe placul tuturor, mai ales a copiilor!!!!

Iar aici: **Tarta cu visine si branza dulce**, aveti o alta varianta, la fel de apetisanta!!!

Ingrediente:

- 500 g visine fara samburi
- 350 g branza de vaci
- 125 ml lapte
- 100 g zahar
- 3 oua mari
- coaja rasa de lamaie
- 60 g gris

- 100 g migdale macinate fin
- pesmet, unt pentru uns tava si gratinat

Mod de preparare:

Presarati cu zahar (20 de grame din cele 100 de grame) visinele curatare de samburi si lasati-le sa stea aproximativ 20 de minute; strecurati-le apoi si taiati-le pe jumatace daca sunt prea mari. Treceti printr-o sita fina branza de vaci si amestecati-o bine cu zaharul ramas (80 de grame), galbenusurile, laptele si coaja de lamaie rasa, pana cand obtineti o compozitie cremoasa:



Incingeți cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).
Bateti spuma albusurile.

Adaugati in compozitia de branza grisul, migdalele macinate si albusurile spuma, amestecand usor cu o spatula pentru omogenizare:



Asa arata compozitia gata... foarte pufoasa ☺



Ungeti cu unt o forma termorezistenta (25/30 cm) si tapetati-o cu unt si pesmet.

Umpleti forma cu jumata din compozitia de branza si presarati deasupra visinele.

Acoperiti cu restul compozitiei si radeti deasupra 50 g unt rece:



Lasati prajitura la copt timp de cca. 50 de minute sau pana se aurette:



Si fiindca incepea sa se insereze, ceea ce inseamna ca urma sa raman fara lumina naturala si, implicit, fara ultimele raze de soare si poze cat de cat faine..am taiat prajitura calda, chiar fierbinte, dar m-am bucurat nespus ca nu s-a desirat ☺

Sectiune, pudrata cu zahar praf:



Acum, in momentul asta in care scriu, pot sa va spun ca am taiat-o rece si se taie excelent iar Bogdi a papat o bucată mare cu o poftă de nedescris...asa ca merita facuta!!!
E ca un papanas imens cu visine prajiturica asta!!! ☺