

Prajitura cu visine si branza dulce



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 curatate de samburi si lasati-le sa stea aproximativ 20 de minute; strecurati-le apoi si taiati-le pe jumatate 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:



Incingeti 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 compositia gata... foarte pufoasa ☐



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

Umpleti forma cu jumatate din compositia de branza si presarati deasupra visinele.

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



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



Si fiindca incepea sa se insereze, ceea ce insemna 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 nespunand ca nu s-a desirat ☐

Sectione, pudrata cu zahar praf:



Acum, în momentul asta în care scriu, pot să vă spun că am tăiat-o rece și se taie excelent iar Bogdi a papat o bucată mare cu o poftă de nedescris...asa că merita făcută!!!
E ca un papanas imens cu visine prăjiturică asta!!! ☐