

Prajitura cu visine si palarie de bezea



Dragii mei, am realizat ca am ramas restanta cu o prajitura extraordinara, o prajitura cu visine si palarie de bezea...foarte yummy!!! ☐

Sper sa o incercati, daca nu acum (desi s-ar putea sa mearga si cu visine din congelator), macar la anu' ☐

Alte retete grozave cu bezea aveti aici: **Prajitura cu bezea**. Va urez spor la prajiturit! :))

Ingrediente pentru cca. 20 de bucati

Blat:

- 300 g faina
- un galbenus
- 200 g unt
- 100 g zahar

Umplutura:

- 800-900 g visine
- 300 g smantana
- 5 linguri lapte
- 80-100 g zahar
- 3 galbenusuri
- un ou
- 5 linguri suc de lamaie

Palarie de bezea:

- 4 albusuri
- 250 g zahar
- 100 g nuci prajite si macinate (optional)

Mod de preparare:

Se framanta un aluat din faina, galbenus, fulgi de unt si zahar. Se infasoara in folie si se da la frigider pentru cca. 30 de minute:



Cuptorul se incinge la 200 grade C. (foc puternic).

Se intinde aluatul. Eu l-am intins intre doua folii de bucatarie,

speciale pentru copt, cea de jos ramanand intr-un final ca baza pentru prajitura...dar daca nu aveti asa ceva, va recomand foliile transparente si subtiri de bucatarie, cu care de asemenea veti putea manevra foarte usor aluatul, ramanand ca dupa ce l-ati intins, sa inlaturati folia de deasupra si sa rasturnati aluatul in forma de copt unsa cu grasime sau tapetata cu hartie de copt (cea de-a doua folie va fi, bineinteles, si ea, inlaturata)

Prea lung si nu foarte explicit?! ☐ ...sper totusi ca ati prins ideea ☐



Se ridica o margine si se inteapa cu o furculita in mai multe locuri; se coace la cuptor, intr-o forma de cca. 25/35cm., tapetata cu hartie de copt, cca. 15 minute:



Se spala visinele, se indeparteaza coditele si samburii si se repartizeaza pe blat.

Temperatura cuptorului se reduce la 175 grade C. (foc potrivit). Se amesteca smantana cu lapte, zahar, galbenusuri, ou si suc de lamaie. Se repartizeaza aceasta compozitie pe visine si se coace 40 de minute:



Se bat albusurile impreuna cu zaharul pana ce bezeaua straluceste; se inglobeaza apoi nucile prajite si macinate (eu nu le-am mai pus) Se aseaza bezeaua pe prajitura, in forma de valuri:



Se coace la cuptorul incins, la temperatura cea mai inalta cca. 5 minute, pana se rumeneste:



Se lasa sa se raceasca si se taie bucati:



Faina tare ☐