

Prajitura cu zmeura, fara coacere



Aceasta prajitura cu zmeura fara coacere este absolut delicioasa!!!!

Acum 14 ani, exact in ziua de 27 februarie, am asternut pe blog prima mea reteta, o reteta de **clatite**, unul dintre deserturile favorite ale copilăriei mele, iar astazi va aduc, cu aceeasi exaltare, o prajitura cu zmeura, fara coacere, atat de buna si atat de usor de facut incat as alege-o in fiecare an, de aniversarea blogului ☐

Mai ales ca a fost foooarte savurata de Bogdi meu drag si de Cipi!!

Nu va pot ascunde faptul ca primul gand m-a dus la „ceva cu cafea” :)) ...dar apoi m-am gandit ca vreau sa sarbatoresc impreuna cu toti

ai casei (unii dintre noi nu iubesc cafeaua!!!! ☹).

Mi-am schitat, deci, reteta pe caietul meu „de teste” (daca ati vedea ce inscriptii apar pe-acolo, haha!!!) si a rezultat aceasta **prajitura cu fructe**, cremoasa si nemaipomenit de proaspata!!!

14 ani alaturi de voi inseamna mult si nu pot decat sa va multumesc pentru ca imi sunteti inca alaturi in aceasta calatorie plina de gusturi...si locuri minunate!

Ingrediente:

- un pachet de piscoturi de sampanie (400 g)

Pentru crema:

- 300 g zmeura congelata
- 200 g zahar pudra
- 300 g iaurt gras (grecesc)
- 500 g branza Mascarpone
- 50 g lapte condensat indulcit sau miere
- 200 ml smantana pentru frisca
- 4 foi gelatina (sau 7 g gelatina granule, din plic)

Pentru sirop:

- 200 ml apa
- 120 g zahar
- o lingurita zeama de lamaie

Sos de zmeura:

- 500+100 g zmeura congelata
- 120 g zahar
- 80 ml apa
- o lingura zeama de lamaie

Pozele, din pacate, nu va pot reda gustul nemaipomenit de bun al prajiturii...dar eu totusi insist ☹



Pana si zambilele au inflorit in aceasta zi minunata!!! Primele zambile albe din anul asta:



Iar aici puteti vedea prajitura sub o alta forma, facuta special pentru petrecerea lui Bogdi de majorat. Daaaa, Bogdi meu iubit a implinit astazi 18 ani (in 25 septembrie 2022). La multi ani, iubitele, te iubim mai presus de cuvinte!!!



I-am adaugat in plus un blat de ciocolata, de la Prajitura Oreo:
<https://www.laurasava.ro/prajitura-cu-oreo-si-ciocolata/> si am

ornat-o cu bomboane Raffaello (din comert)...desi le puteti face si voi, foarte usor, in casa: **Bomboane Raffaello**





Laura Sava



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Scoateti branza Mascarpone din frigider cu cca. o ora inainte de a va apuca de prepararea retetei. Cantitatea de zmeura necesara cremei (300 g) se scoate din congelator cu aproximativ 20 de minute (zmeura trebuie sa ramana pe jumătate inghetata). Forma (ideala ar fi una cu inel detasabil), de aproximativ 28x20 cm, se unge usor cu

ulei (si baza, si marginile).

Sirop de zahar:

Preparati mai intai siropul, pentru ca avem nevoie de el rece. Totul decurge foarte usor: puneti apa la fiert impreuna cu zaharul, la foc mediu spre mare, pentru cca. 3 minute. Turnati zeama de lamaie si lasati la racit.

Crema cu zmeura:

In continuare, ne ocupam de crema...si incepem, bineinteles, cu gelatina □ Foile de gelatina se pun la inmuiat in multa apa rece si se lasa la inmuiat cca. 5 minute. Daca folositi gelatina granule, amestecati-o cu 50 ml apa si lasati-o, tot asa, cam 5 minute la hidratat.

Bateti branza Mascarpone cu zaharul pudra, cu ajutorul mixerului, pret de cateva secunde (intr-un bol inalt). Adaugati iaurtul si laptele condensat indulcit sau mierea si amestecati totul foarte bine.

Smantana pentru frisca se bate separat, dar doar pe jumatate, consistenta sa nu fie ferma, ca pentru ornat, ci moale. La final, se amesteca si frisca batuta in compozitie si se lasa deoparte pana cand pregatim gelatina.

Foitele de gelatina se scurg de apa si se topesc la bain-marie sau la microunde. La microunde, in cca. 5-7 secunde gelatina se topeste. Procedati la fel si cu gelatina sub forma de granule, pe care nu o veti scurge de apa, ci o veti pune asa cum e la topit. Foarte posibil sa aiba nevoie de mai mult timp pentru a se topi uniform, asa ca tineti-o putin mai mult (cu 10 secunde in plus).

Gelatina topita se amesteca cu 2, 3 linguri din crema cu Mascarpone si se amesteca bine, bine! Abia dupa aceea se inglobeaza in crema, amestecand energic cu mixerul.

Asamblare prajitura:

Insiropati 12 piscoturi+6 jumatati de piscoturi (asa mi-au intrat mie in forma dar nu va cramponati de asta, folositi cate piscoturi aveti nevoie) si asezati-le in asa fel incat sa acopere in totalitate baza formei.

Presarati, cat mai uniform, deasupra piscoturilor 150 g de zmeura congelata (puteti sa impartiti dinainte cantitatea de zmeura in doua) si intindeti jumatare din crema. Mai asezati un strat de piscoturi insiropate (tot asa, 12 intregi+6 jumatati), peste care rasfirati restul de zmeura si incheiati cu restul de crema.

Nivelati usor cu dosul lingurii si acoperiti prajitura cu folie transparenta; lasati la frigider peste noapte. Neaparat peste noapte, pentru ca e mult mai gustoasa a doua zi...si, in plus, va avea si tinuta! ☐

Sos de zmeura:

Tot a doua zi, inainte de a o servi, pregatiti si sosul de zmeura, care se va turna peste felii in momentul degustarii.

Pentru sosul de zmeura, puneti la fiert, la foc mediu, 500 g zmeura congelata, apa si zaharul pentru cca. 10 minute. Amestecati din cand in cand in primele minute si mai des in ultimele.

Treceti apoi, fierbinte, prin sita, pentru a scapa de seminte. Pulpa rezultata se amesteca cu cele 100 de grame de zmeura ramasa si cu zeama de lamaie..si acesta e sosul, pe care Bogdi l-a turnat din belsug peste feliile de prajitura!!! :))

Aveti aici cateva poze cu prajitura abia scoasa din frigider:



Laura
Sava



Laura
Sava



Iar aici alte cateva poze cu deliciosul sos de zmeura turnat peste bucatile de prajitura:



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

De fiecare data cand il vad pe Bogdi atat de nerabdator sa guste dintr-o prajitura de-a mea, stiu sigur ca prajitura e un succes si ca ii va placea enorm! Si exact asa a si fost! ☐



Laura Sava



*Laura
Sava*



Cele mai frumoase bucati vi le-am pastrat voua, ca de obicei! ☐



Va multumesc din nou, tuturor!!!!

P.S. Cu piscoturile ramase (mie mi-au ramas 18 bucati, adica 150 de grame), puteti face cateva **cupe Tiramisu!**