

# Prajitura din paine, cu mere si sirop de scortisoara



Prajitura din paine cu mere si sirop de scortisoara, o reteta inedita, o „budinca” de mere delicioasa pe care va invit numaidecat sa o incercati!!

Daca ar exista o categorie: cea mai buna **prajitura cu mere**, eu as vota-o pe asta imediat ☐

Oricine o poate face, fara a trece prin suferintele unui esec in bucatarie! Se face rapid, blatul e facut din felii de paine, deci super interesant, iar sosul...sosul asta de scortisoara, pe care, by the way, as pune-o si in supa, atat de mult imi place ☐ , e NEBUNIE !!!!

Daca va ganditi sa faceti prajitura, va rog eu frumos sa nu sariti

peste sosul de scortisoara!!!...ii da o aroma extraordinara...fara el nu cred ca ar mai fi " cea mai buna" prajitura cu mere :))

## **Ingrediente pentru 12 bucati:**

### **Blat:**

- 12 felii de paine toast (veche de o zi)

### **Umplutura de mere:**

- 500 g mere
- sucul de la o lamaie
- 4 linguri de zahar
- 6 oua mari
- 500 ml smantana pentru frisca
- 200 ml lapte

### **Pentru ornat:**

- 100 ml frisca batuta cu un plic zahar vanilat (10 g)

### **Sirop de scortisoara:**

- 250 ml lapte gras
- 6 linguri Sherry
- 2 lingurite pline cu pudra de scortisoara
- 2 linguri zahar (poate fi si brun)

### **In afara de aceasta:**

- forma de chec de circa 25 cm lungime
- hartie cerata
- o scandura de lucru/fund de lemn

## **Mod de preparare:**

### **Umplutura de mere:**

Pregatiti mai intai compositia cu mere, pentru ca trebuie sa se raceasca inainte de a o folosi (in poza apar si feliile de paine, decojite):



*Laura Sava*

Curatati merele de coaja, scoateti semintele si taiati marul marunt. Turnati peste ele sucul de lamaie. Caliti intr-o tigaie merele si 2 linguri de zahar:



Lasati apoi umplutura sa se raceasca.

### Asamblare prajitura:

Taiati coaja feliilor de toast. Prajiti-le usor, de preferat in prajitor

Tapetati forma cu hartie. Puneti feliile mai intai pe peretii tavii, apoi pe fundul ei:



Amestecati intr-un bol ouale, frisca lichida, laptele si restul de zahar (2 linguri de zahar). Adaugati merele calite si amestecati totul bine:

Laura  
Sava



Turnati compozitia rezultata in „cosuletul” de paine:



Puneti o plansa mai lunga/un fund de lemn peste forma, si lasati prajitura asa, timp de o ora, pentru ca feliile sa se imbibe cu amestecul de frisca si mere fara sa se deplaseze:



### **Coacere si ornare:**

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc mediu).

Indepartati placa/fundul de lemn, si lasati prajitura pentru o ora la cuptor:



*Laura  
Sava*

Dupa ce o scoateti din cuptor o lasati timp de 60 de minute sa se raceasca.

Iata cat de bine s-a inchegat prajiturica dupa copt ☐



*Laura  
Sava*



Laura  
Sava

Puneti apoi **prajitura** la frigider, iar inainte de a o servi, scoateti-o pe un platou si indepartati hartia. Bateti frisca impreuna cu zaharul vanilat si decorati cu ea prajitura...adica umpleti golul ala dintre felii :)))



*Laura  
Sava*

Asa arata prajitura gata:



### **Preparare sos de scortisoara:**

Puneti la fiert, amestecand intruna, laptele, Sherry-ul...eu am pus Angelli-cherry ca asta am avut...scortisoara si zaharul. Sosul nu arata deloc apetisant, dar e absolut delicios!!!



Laura  
Sava



Lasati sosul sa se raceasca, apoi serviti-l alaturi de prajitura:



*Laura Sava*

...si o portie pentru Bogdi, fara sos ☐



Neasteptat de gustoasa!!!