

# Prajitura din paine, cu mere si sirop de scortisoara



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:

- 500 g mere
- sucul de la o lamaie
- 4 linguri de zahar

- 6 oua
- 500 ml smantana pentru frisca
- 200 ml lapte

Pentru ornat:

- 100 ml frisca

Pentru sos:

- 250 ml lapte
- 6 linguri Sherry
- 2 lingurite scortisoara
- 2 linguri zahar

In afara de aceasta:

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

Mod de preparare:

Taiati coaja feliilor de toast. Prajiti-le usor, de preferat in prajitor ( in poza apare si umplutura de mere, pe care am pregatit-o prima)



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



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-le sa se raceasca. Puneti-le la scurs intr-o sita.  
Amestecati ouale, frisca, laptele si 2 linguri de zahar. Adaugati merele calite si amestecati totul bine:



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:



Incingeti cuptorul la 175 grade C. (foc mediu)  
Indepartati placa/fundul de lemn, si lasati prajitura pentru o ora la cuptor:



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

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



Puneti apoi prajitura la frigider, iar inainte de a o servi,

scoateti-o pe un platou si indepartati hartia.

Bateti frisca si decorati cu ea prajitura...adica umpleti golul ala dintre felii :)))

Ingrediente 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!!!



Asa arata prajitura gata:



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



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



Neasteptat de gustoasa!!!