

Prajitura Martisor, de post



E destul de greu sa faci o prajitura martisor, de post, credeti-ma! Nu e dificil doar sa nimeresti blatul perfect, ci si crema...si nici nu prea poti jongla cu ingredientele asa cum se intampla la orice alta prajitura „de dulce”.

Ninsoarea de afara, inasa, m-a inspirat enorm si am reusit sa creez o prajitura minunata pentru voi, fetelor!!!

M-am gandit sa coc doua blaturi, unul alb si unul rosu, ca sa obtin un „snur”, un martisor dulce, impletit special pentru voi, pe care sa le umplu apoi cu crema iar deasupra sa torn o glazura simpla din fructe, zmeura sau capsuni...dar, pana la urma, am facut niste **tortulete!**

Si am facut si poze pas cu pas, ca pe vremuri. Cateva poze cu prajiturelele si cateva, foooarte multe, de fapt ☺ , cu Bogdi care s-a jucat pana la epuizare cu Rafi, in zapada. Erau in extaz amandoi, asa ca ar fi fost pacat sa pierd toata distractia!!!!

Prajitura asta, ori sub forma de tortulete ori in varianta clasica, e absolut delicioasa!!! De-abia astept s-o incercati!

Are niste blaturi atat de pufoase si aromate, incat ii veti uimi pe toti prietenii vostri vegani si non-vegani, haha!!! Sunt atat de reusite incat le puteti prepara separat, in orice zi a postului...sau oricand vreti sa va delectati cu ceva bun!

La multi ani, fete dragi, va iubesc mult si va doresc sa va bucurati nu numai de primavara care vine, ci si de fiecare clipa din vietile voastre!

Ingrediente:

Blat cu banane si lamaie:

- 200-212 g banane bine coapte (3 banane mici)
- 2 linguri zeama de lamaie (1 lamaie mica)
- 100 g zahar
- 50 ml ulei de floarea soarelui
- 50 ml lapte de migdale, cocos sau soia (vanilie)
- 180 g faina
- o lingurita rasa bicarbonat de sodiu
- o lingurita praf de copt

Blat cu sfecla:

- 200-220 g sfecla fiarta (fara coaja)
- 80 g zahar
- 100 ml ulei de floarea soarelui
- 80 ml lapte de migdale, cocos sau soia (vanilie)
- 200 g faina
- o lingurita rasa bicarbonat de sodiu
- 2 lingurite praf de copt (rase)

Pentru umplutura:

- 200 g caju crude
- 6, 7 linguri lapte de migdale
- 2, 3 linguri sirop de agave sau sirop de artar (ori miere)

Pentru ornat:

- zmeura proaspata sau congelata
- frunzulite de menta
- zahar pudra

!!! Daca faceti tortulete, nu aveti nevoie de multa zmeura, ci doar de cateva bucati mari si frumoase dar daca lasati prajitura intreaga, veti avea nevoie de 500 g zmeura (eu am folosit congelata) pasata cu mixerul vertical impreuna cu 100 g zahar pudra. Aceasta glazura se intinde uniform deasupra prajiturii! Tineti cont de faptul ca blaturile vor fi destul de grosute, asa ca ati putea folosi doua tavi putin mai mari...sau, daca nu va deranjeaza o prajitura mai „plina”, le puteti lasa asa cum sunt. Le umpleti apoi cu crema de caju si acoperiti prajitura cu „glazura” de fructe. Sau faceti doar un blat, din cele doua, pe care sa il taiati pe jumatate, ungeti cu crema, acoperiti cu glazura, etc :))

Inainte de a va arata reteta, vreau sa va ofer cel mai gingas trandafir din curtea noastra...un trandafir curajos, frumos imbobocit si nins:

Laura
Sava



Si apoi, desigur, sa va arat si martisoarele...pe care le-am asezat
in zapada pufoasa din gradina noastra:



Am pozat si turturii de gheata de la pavilionul de lemn, pe care Bogdi voia sa-i rupa inainte ca eu sa-i pozez ☐



...iar de aici incep pozele cu Rafi si Bogdi in zapada ☐





Laura Sava



Mod de preparare:

Sfaturi si pregatiri preliminare:

Cele doua blaturi se coc impreuna, ceea ce reduce simtitor timpul petrecut in bucatarie intr-o zi atat de speciala ca cea de 1 Martie (in care a mai si nins).

Un sfat extrem de pretios ar fi sa pregatiti toate ingredientele inainte de a va apuca de treaba, pentru ca e foarte important ca aluatul sa nu stea deloc afara.

Mai ales daca ati adaugat deja praful de copt si bicarbonatul, care incep sa actioneze imediat in contact cu ingredientele umede din reteta!

Ideal ar fi sa ca ambele tavi sa intre deodata la copt iar cuptorul sa fie bine incins!

Pregatirea cuptorului si a tavilor de copt:

Astfel, primul pas e incalzirea cuptorului la 180 de grade C. Apoi

se ung cu puțin ulei două forme mici, cu dimensiunea de aprox. 25x22 cm și se tapetează cu hârtie de copt.

Preparare blat alb, cu banane și lamaie :

Maruntiti bananele cu mixerul vertical sau cu furculița; turnati zeama de lamaie și amestecati bine. Adaugati zaharul și mixati (cu mixerul clasic) 1-2 minute.

Turnati apoi uleiul și laptele vegetal, urmate de făina amestecata în prealabil cu praful de copt și bicarbonatul (se cern deasupra compoziției).

Amestecati scurt, nu exagerati cu amestecatul! Aluatul obtinut se rastoarna în forma pregatita și se niveleaza.

Preparare blat rosu, cu sfecla:

Care după coacere nu a mai avut nici macar o umbră de roșu ☐

Puneti sfecla în blender și mixati-o bine sau folositi din nou mixerul vertical. Eu îl folosesc mereu, e cel mai ușor de manevrat...și spălat! ☐

Adaugati zaharul și amestecati bine câteva secunde. Turnati apoi laptele vegetal, uleiul și făina amestecata dinainte cu praful de copt și bicarbonatul (cernute).

Din nou, ca și la blatul alb, aveti grija să nu amestecati în exces!

Iata-le pe amandoua, înainte de coacere:



Coacere blaturi:

Ambele blaturi se coc la foc potrivit cca. 15-16 minute, dupa care se lasa sa se raceasca in tavi. Cel din dreapta e cel cu sfecla...ce dezamagire!!! ☐ Vizual doar, pentru ca la gust e super bun!!!



Acum, in faza asta a retetei, puteti face in doua feluri: ori umpleti blaturile cu crema de caju si le acoperiti cu o glazura din fructe, urmand sa taiati prajitura in cuburi/dreptunghiuri/cum vreti □ , ori taiati fiecare blat cu o forma rotunda (mai mare decat formele pentru fursecuri), asa cum se vede in poza de mai jos, pentru a forma tortulete:



Tortuletele (mie mi-au iesit 5 bucati albe si 5 bucati „rosii”, desi nu le-am surprins pe toate-n poza) se taie pe jumatate si se umplu cu crema, cate o lingura mare la o portie:



Laura Sava

Se acopera apoi cu celelalte jumatati si se apasa usor, pentru ca aceasta, crema, sa se distribuie cat mai uniform:



Crema de caju:

Nu am uitat sa va dezvalui crema, dar am lasat-o la sfarsit pentru ca se face extraordinar de usor!

Inmuiati nucile caju (v-am mai scris si-aici: **Crema de caju** ca nu sunt nuci de fapt, dar nu stiu cum altfel sa le spun ☹) in multa apa calda pentru 15 minute (exact cat dureaza ca blaturile sa se coaca), apoi strecurati-le si faceti-le pasta cu mixerul vertical (sau la blender).

Aaugati laptele de migdale si siropul de agave sau artar (ori mierea) si mai mixati putin. Si asta e crema!

Finalizare tortulete si ornare:

Frumusele tare tortuletele mele si-asa simple, nu credeti?! ☹



Eu le-am pudrat insa cu zahar praf, le-am ornat cu zmeura si menta si le-am scos la pozat afara...la zapada!!!

Laura
Sava



Ataaat de gustoase!!!!



Martisoarele mele dulci, pentru voi!!!



Laura
Sava