

Prajitura Mouseline



Reteta de prajitura Mouseline, cum apare la mine-n titlu, nu am vazut-o nicaieri pe net (doar crema Mousseline, care va fi, la randul ei, dezvaluita ☐)...dar pentru ca eu asa o am, reteta, dintr-o revista veche culinara, asa v-o redau :))

Este o prajitura minunata, mai ales daca e acompaniata de dulceata potrivita...in cazul nostru, cea de flori de soc.

Ingrediente:

- 125 g unt
- 125 g zahar pudra
- 3 oua mari
- 250 g faina
- sucul de la 1/2 de lamaie
- 1 lingura rom
- 2 lingurite praf de copt
- 200 g **dulceata din fructe de soc**

Mod de preparare:

Untul, inmuiat (lasat din timp la temperatura camerei) se bate cu zaharul pana se omogenizeaza; se adauga galbenusurile unul cate unul, mixand bine dupa fiecare, pana cand compozitia capata aspect de crema. Separat se bat albusurile spuma.

Compozitia de unt se amesteca cu suc la lamaie si rom. Se incorporeaza apoi spuma de albus si faina (cernuta in prealabil), amestecata cu praful de copt; se amesteca usor.

Se toarna compozitia intr-o forma de chec unsa cu unt/margarina si pudrata cu faina (eu pe langa toate astea, i-am tapetat si fundul □ , cu hartie de copt, taiata in asa fel incat sa acopere perfect baza).

Prajitura se coace la foc moderat (175 grade C) timp de cca. 30-35 de minute.

Se lasa sa se raceasca si se taie felii care se ung cu gemul sau dulceata preferata □

Eu am ales dulceata de soc, care acum dupa aproape un an, are o aroma nemaipomenita!!!!!!!

P.S. Feliile se pot unge si cu alte sortimente de dulceata ori gem, si anume **de piersici sau nectarine, de capsuni**...sau chiar se pot acoperi cu feliute de fructe din compot.