

Prajitura rapida cu branza dulce



Dedic aceasta prajitura rapida cu branza dulce socrelei mele dragi Nuti ☺ , caci de la ea o am. Dar si voua, bineinteles!!!
E absolut delicioasa, deci trebuie neaparat s-o incercati!

Eu am facut-o si in tava dreptunghiulara, si in forma rotunda, sub forma de tort, si, desigur, asa cum o puteti vedea in pozele noi afisate, in forma patrata...de fiecare data bucurandu-ma de-un maaare succes ☺

Iar daca va plac merele mai mult, puteti incerca aceasta varianta:
Prajitura cu mere si bezea

Ingrediente:

Blat:

- 100 g unt
- 50 g zahar
- 200 g faina
- un ou mare
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 1/2 lingurita praf de copt

Crema:

- 3 galbenusuri
- un ou (intreg)
- 100 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 500 g branza dulce
- 300 ml lapte
- 3 linguri rase gris
- un plic praf budinca de vanilie (40 g)
- 2-3 linguri stafide (optional)

Pentru bezea:

- 3 albusuri
- un praf de sare
- 200 g zahar

Sfat: **prajitura** iese extraordinar de buna si cu ricotta, daca nu aveti branza dulce, proaspata, de vaci iar praful de budinca se poate inlocui cu amidon.

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la foc potrivit (180 grade C). Tapetati cu hartie de copt o forma de copt. Eu, cum va spuneam, am facut-o si intr-o tava rotunda de tort, cu diametrul de 26 cm, si intr-o tava de cca. 20x30 cm dar acum am folosit o forma de 24/24 cm.

Preparare blat:

Pentru blat, amestecati untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul (folositi mixerul). Bateti bine 2, 3 minute, pana nu se mai simte zaharul. Adaugati apoi oul intreg si mai amestecati putin.

Cerneti faina impreuna cu praful de copt si bicarbonatul (daca nu vreti sa folositi bicarbonat, inlocuiti-l tot cu praf de copt); adaugati peste compozitia cu unt.

Amestecati usor, pana se formeaza un „bulgare” de aluat. La inceput, va fi mai sfaramicios, dar apoi se leaga. Il puteti amesteca si cu mainile, daca vreti.

Intindeti aluatul, intr-un strat cat mai uniform, direct in tava:



Crema de branza:

Amestecati oul (intreg) si cele 3 galbenusuri cu zaharul pana se spumeaza usor. Adaugati branza dulce, amestecand energic, apoi

praful de budinca si grisul. Amestecati rapid!

La final, turnati laptele si stafidele, tinute cateva ore in apa si esenta de rom (o lingurita), atat cat sa treaca peste ele. Rezulta o crema fluida, care se toarna cu grija peste blat.

Coacere:

Dati prajitura la copt, in cuptorul incins, timp de cca. 35 de minute. Scoateti apoi tava din cuptor si asezati-o pe un gratar de bucatarie, pana cand pregatim bezeaua.

Nu opriti cuptorul!!!

Bezea:

Bateti cele 3 albusuri, ramase de la crema, cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) pana se spumeaza usor. Adaugati apoi 200 g zahar si bateti in continuare pana cand obtineti o spuma tare si lucioasa.

Intindeti bezeaua peste prajitura:



Introduceti din nou tava in cuptor si mai lasati cca. 15 minute, sau pana cand bezeaua se coloreaza in auriu:



Sectiune, calda inca ☐



Laura Sava

Cand este gata, prajitura se feliaza prajitura in cuburi, cu un cutit bine ascutit si uns cu ulei (in felul acesta bezeaua se taie perfect) si se serveste cu mare, mare pofta!!!



Pentru voi!!!



Sfatul meu este sa urmati intocmai reteta, cu gramajul exact si pasii descrisi si va veti delecta cu o minunatie de prajitura. S-aveti pofta!!!



Pozele vechi, acum □

In forma dreptunghiulara:



Laura Sava



Varianta originala (anul 2007):

Si pozele cu prima varianta a prajiturii, din anul 2007, poze pas cu pas, cu prajitura facuta in forma rotunda (o forma de silicon, pe care nu o prea mai folosesc):

Ingrediente blat:

Laura
Sava



Ingrediente crema:



La copt:





Cu beza:



*Laura
Sava*

Laura Sava





Foarte gustoasa aceasta prajitura cu branza dulce si bezea!!!!



Laura Sara



Laura
Sava

Laura
Sava

