

Prajitura rapida cu branza dulce



Laura Sava

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
- 1 ou mare
- 1/2 lingurita bicarbonat
- 1/2 lingurita praf de copt

Crema:

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

Pentru bezea:

- 3 albusuri
- 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:

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

Pentru blat, se amesteca untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul (folositi mixerul). Se amesteca 2, 3 minute,

pana nu se mai simte zaharul. Se adauga oul intreg si se mai amesteca putin. Se cerne faina impreuna cu praful de copt si bicarbonatul (daca nu vreti sa folositi bicarbonat, inlocuiti-l tot cu praf de copt); se adauga peste compozitia cu unt.

Se amesteca 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. Se intinde apoi intr-un strat cat mai uniform direct in tava.



Pentru crema, se amesteca oul (intreg) si cele 3 galbenusuri cu zaharul pana se spumeaza usor. Se adauga branza dulce, amestecand energic, apoi praful de budinca si grisul. Se amesteca rapid; se toarna 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.

Se da prajitura la cuptor, timp de cca. 35 de minute. Se scoate apoi tava din cuptor si se aseaza pe un gratar de bucatarie, pana cand pregatim bezeaua.

Se bat cele 3 albusuri (ramase de la crema) cu 200 g zahar. Se pune bezeaua peste prajitura:



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



Sectione, calda inca ☐



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



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

