

Prajitura rasturnata cu pere si blat de turta dulce



Cand am vazut prajitura **asta**, pe care eu am numit-o prajitura rasturnata cu pere si blat de turta dulce (lung titlul, dar nu degeaba ☹), am stiut imediat ca va intra in topul retetelor mele preferate!!!

Multumesc Mavis pentru ca ne-ai impartasit aceasta reteta minunata, din delicioasa carte „Simply in season”, pe care mi-as dori din tot sufletul s-o am ☹

Trebuie s-o incercati, prieteni dragi!!! Dintre toate prajiturile cu pere pe care le-am facut pana acum, si am strans cateva: **prajituri cu pere**, asta imi place cel mai mult!

Ingrediente:

- 2 pere mari

Sirop de zahar brun:

- 50 g zahar brun
- 2 linguri zahar alb
- o lingura mare cu unt (80 % grasime)
- o lingura apa

Aluat de turta dulce:

- 180 g faina
- un praf de sare
- o lingurita rasa bicarbonat
- o lingurita scortisoara
- o lingurita rasa ghimbir proaspat, ras
- un sfert de lingurita nucsoara rasa
- 80 g unt (80 % grasime)
- 50 g zahar brun
- un ou mare
- 140 g melasa sau zahar brut nerafinat
- 135 ml lapte batut

Poze cu perele noastre prea gustoase:

Perele din toamna au fost mai putine decat in alti ani, dar ataaat de bune!!!! Ferme, cu coaja tare, dar zemoase si aromate!!!





Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Preparare sirop:

Se pun toate ingredientele (mentionate mai sus, la sirop) la microunde sau la foc mic si se amesteca energic, pana se topeste untul. Se toarna apoi intr-o tava de aproximativ 20 x 30cm.

Se taie perele in felii subtiri si se aseaza, unele langa altele, peste siropul din tava. Asezati-le asa cum puteti, nu va stresati prea mult □ ...eu le-am asezat si drept dar si ca tiglele, usor suprapuse...



Blat de turta dulce:

Intr-un bol mic, se amesteca faina, bicarbonatul, praful de sare (cat luati cu trei degete) si condimentele: scortisoara, nucsoara si ghimbirul ras, pe care il puteti inlocui cu praf de ghimbir.

Va recomand sa nu-l ocoliti, deoarece imprumuta un gust incredibil blatului de **turta dulce!**

Separat, intr-un alt bol, se amesteca untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul brun. Se mixeaza cateva secunde, dupa care se adauga oul intreg.

Se adauga incet amestecul uscat (din bolul mic) impreuna cu melasa, care este un sirop din trestie de zahar sau sfecla (dar se gaseste si sub forma de zahar nerafinat, umed, vascos, de culoare neagra, cum am folosit eu,) si laptele batut si se amesteca totul foarte bine.

Nu insistati cu amestecatul! Aluatul rezultat se toarna, cat mai

uniform, peste feliile de pere:



Se niveleaza apoi compositia cu grija:



Prajitura se coace cca. 28 de minute, maxim 30 de minute. Se lasa sa se racoreasca in tava 5 minute:



Se rastoarna apoi pe un platou, dar nu inainte de a trece cu lama unui cutit pe langa marginile blatului. Blatul iese frumos, intreg, fara probleme □



Laura Sava

Mirosul de turta dulce, de melasa, de pere coapte...ne-a coplesit pe toti!!!! Nu am mai asteptat deloc sa se raceasca ☐





E o minune de prajitura, frageda, putin sfaramicioasa, duuuulce!!!!!! :))



Laura Sava



Laura Sava

Sper din tot sufletul sa o incercati si voi!!!