

# Prajitura rasturnata cu pere si blat de turtă dulce



Cand am vazut prajitura **asta**, pe care eu am numit-o prajitura rasturnata cu pere si blat de turtă 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!!!

## Ingrediente:

- 2 pere mari

## **Sirop de zahar brun:**

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

## **Aluat de turta dulce:**

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

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





*Laura Sava*

### **Mod de preparare:**

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

Se prepara siropul, punand toate ingredientele (mentionate mai sus, la sirop) la microunde sau la foc mic si se amesteca energic, pana se topeste until. 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...



*Laura Sava*

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 sirup 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:



*Laura Sava*

Se niveleaza apoi compozitia cu grija:



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



*Laura Sava*

Se rastoarna apoi pe un platou, dar nu inainte de a trece cu lama unui cutit pe langa marginile blatului. Blatuliese 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 ☺



Laura Sava



Laura Sava



*Laura Sava*

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



Laura Sava



Laura Sava

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