

Prajitura Rudy



Va era dor de (inca) o prajitura cu branza dulce?! Poate de una care se face foarte usor, cu firimituri de aluat, si care se numeste Prajitura Rudy?! ☺ Mie da, mai ales ca la sfarsitul saptamanii vom intra in Postul Mare, timp in care aceste deserturi imbiectoare vor fi date uitarii.

Ce m-a atras cel mai mult la aceasta prajitura a fost „tehnica” asezarii aluatului. Pe scurt, aluatul se rade direct in tava, se aseaza umplutura si se coace. Suuuper usor!!!! :))

Ingrediente:

Aluat:

- 380 g faina
- 250 g unt (rece)
- 150 g zahar

- 1 galbenus
- 1 pachetel praf de copt (10 g)
- 2 linguri cacao

Crema:

- 750 g branza vaci dulce (sa nu fie apoasa)
- 3 oua mari
- 3 pliculete zahar vanilat (30 g)
- 200 g zahar

Mod de preparare:

Se prepara aluatul: se cerne faina, praful de copt si cacaua; se amesteca totul cu untul rece (taiat in bucatele), zahar si galbenus pana se obtine un aluat maleabil care va fi impartit in doi „bulgari”. Se pun bilele de aluat pentru cca. 15 minute la congelator.

In acest timp, se incinge cuptorul la foc potrivit (180 grade C); se unge o tava (20x30 cm) cu unt si se presara faina sau se tapeteaza cu hartie de copt.

In continuare, ne ocupam de crema: se bat albusurile spuma cu zaharul (puteti pune si albusul care a ramas de la aluat), apoi se amesteca cu galbenusurile si branza.

Se da pe razatoarea mare prima bila de aluat (nu-l apasati in tava ci doar aveti grija sa fie imprastiat uniform pe tot fundul tavii).

Se intinde crema de branza peste aluatul ras (sa fie intinsa uniform). Se rade si cel de-al doilea „bolovan” deasupra si se introduce la cuptor pentru cca. 35-40 de minute. Dupa ce s-a racit, se taie in bucatele si se poate pudra cu zahar pudra...eu am lasat-o simpla, ca de obicei ☐



Laura
Sava



Laura
Sava

E foarte gustoasa si incredibil de usor de facut!

Prajitura Ruseasca este o alta varianta, delicioasa ☺ , a acestei prajituri cu branza. Sper sa le incercati pe amandoua! :))

Pozele vechi ☺







Reteta preluata de la **Pokha's**