

# 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 imbietoare 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
- un 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:**

Preparati aluatul: cerneti faina, praful de copt si cacaua; amestecati totul cu untul rece (taiat in bucatele), zaharul si galbenusul pana se obtine un aluat maleabil care va fi impartit in doi „bulgari”.

Puneti bilele de aluat pentru cca. 15 minute la congelator (infasurati-le in folie transparenta, de bucatarie).

In acest timp, incingeti cuptorul la foc potrivit (180 grade C); ungeti o tava (20×30 cm) cu unt si presarati faina sau tapetati-o cu hartie de copt.

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

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

Intindem crema de branza peste aluatul ras (sa fie intinsa uniform). Radem si cel de-al doilea „bolovan” deasupra si introducem 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 ☐



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**