

Prajitura Rumba



Prajitura Rumba este o minune de prajitura cu foi de napolitane, crema de unt si blat de beza cu nuca, visine, rahat. O explozie de gusturi!!!! ☐ Trebuie s-o incercati!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 7 albusuri
- 7 linguri zahar
- 7 linguri faina
- 100 g rahat asortat, taiat cubulete
- 100 g nuci, tocate cu cutitul
- 100 g visine, fara samburi

Pentru crema:

- 7 galbenusuri
- 100 g zahar
- 200 g unt (80% grasime)

In plus:

- 2 foi napolitane

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

In acest timp, se toaca nucile cu cutitul (nu prea marunt). Daca aveti timp, puteti coace nucile, intregi, 5-8 minute la cuptor, la temperatura potrivita, inainte de a le toca. Prajitura va fi si mai aromata!!!

In continuare, se taie rahatul in cubulete, avand grija sa treceti lama cutitului prin zahar pudra sau prin faina, pentru a-l putea taia mai bine. Daca nu gasiti rahat, sau nu va place, inlocuiti-l cu stafide tinute in rom pentru minim 30 de minute (sau in apa calduta, cat sa treaca peste ele, in care adaugati putina esenta de rom).

Taiati visinele in jumatate, daca sunt prea mari, si amestecati-le cu faina si cu restul ingredientelor. Puteti folosi atat visine din compot, cat si proaspete sau visine congelate, dar atunci nu le lasati la decongelat, ci doar sa se dezmorteasca un pic ☐ . Eu am facut prajitura asta de cele mai multe ori cu visine congelate, de la noi din gradina! Daca nu aveti visine la indemana, inlocuiti-le cu alte fructe proaspete sau din compot, dar acrisoare.

Pentru blat: se bat albusurile spuma cu un praf de sare; se adauga treptat zaharul si se bat in continuare, pana stau bat ☐ , ca la bezea. Se cerne faina si se amesteca cu visinele, cubuletele de rahat si nuca tocata (nu macinata). Se adauga totul in bezea, amestecand usor cu o spatula sau o lingura de lemn.

Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aprox. 30×28 cm. Se

toarna aluatul si se niveleaza. Prajitura se coace cca. 25 de minute. Se lasa sa se raceasca in tava.

Pentru crema: se pun galbenusurile impreuna cu zaharul intr-o cratita la bain-marie; din momentul in care apa din vasul de dedesubt incepe sa fiarba, se lasa aprox. 15 minute la fiert. Se amesteca des, mai ales in ultimele minute, cand compositia se ingroasa. Se lasa crema sa se raceasca (pana atinge temperatura degetului). Untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, se spumeaza intr-un bol incapator. Se pune cate o lingura de unt in crema, amestecand bine, pana se termina crema. Va rezulta o crema minunata, spumoasa si delicioasa!!!

Daca insa va este teama de toata treaba asta cu crema „la temperatura camerei” si cu untul care trebuie incorporat cu grija, pentru ca, in final, crema oricum sa se taie □ (folositi un unt gras, orice marca numai romanesc nu, fiindca e plin de apa) atunci mergeti pe varianta asta: puneti si untul la bain-marie, odata cu galbenusurile si zaharul. Lasati poate 2-3 minute in plus pe foc, dupa care puneti crema la frigider (lasati-o sa se raceasca mai intai). Dupa cca. 2-3 ore, o puteti scoate si bate bine cu mixerul, pana prinde consistenta.

O alta varianta, daca nu stapaniti prea bine procedeul intitulat „bain-marie” □ , si va e frica sa nu dati gres cu crema, ar fi sa adaugati o lingura rasa de amidon la fiert (sau faina) la fiert, odata cu restul ingredientelor de la crema si sa fierbeti crema direct pe focul aragazului, la foc mic. Nu uitati sa amestecati intruna, pentru ca crema sa nu se prinda!

Asamblare: se pune o foaie de napolitana in forma (se taie dupa marimea formei, daca e nevoie). Se pune jumatate din cantitatea de crema, se acopera cu blatul copt, se adauga cealalta jumatate de crema si se acopera cu cea de-a doua foaie de napolitana. Se lasa la rece peste noapte, cu ceva greu deasupra (un fund de lemn mai mare ar fi perfect!). Inainte de servire, se rade ciocolata deasupra.

Se feliaza cu grija, cu un cutit bine ascutit, in bucati potrivite.

Se tine la frigider pana la o noua degustare ☐



Foarte, foarte gustoasa!!!!



Laura Sava