

Prajitura Ruseasca



Dragilor, chiar daca ati pus deja **pasca fara aluat** pe lista bunatatilor de Pasti, va rog eu mult de tot sa strecurati si aceasta prajitura ruseasca pe-acolo, fiindca e divina!!! Umplutura de branza e atat de fina si usoara iar stratul de aluat atat de crocant...n-o sa va puteti dezlipi de ea! ☐

Prajitura se compune dintr-un strat de aluat cu cacao, intins la baza, crema de branza si aluat ras deasupra, ceva in genul **prajiturii Rudy**. Se face foarte usor, iar daca vreti sa simplificati si mai mult modul de preparare, va sfatuiesc sa dati pe razatoare si stratul de jos...sper sa mearga, nu am incercat inca :))

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 320 g faina
- 3 linguri cacao
- 150 g zahar
- o priza de sare
- un ou mare
- 250 g unt

Pentru umplutura de branza:

- 500 g branza Quark
- 250 g branza Mascarpone
- 4 oua
- 160 g zahar
- 20 g zahar vanilat
- 3 linguri amidon

Mod de preparare:

Aluat fraged:

Cerneti deasupra unui bol faina, cacaoa, praful de sare (cat luati cu 3 degete) si zaharul; adaugati apoi oul si untul rece, in fulgi (adica dat pe razatoarea mare □). Framantati cu mainile intr-un aluat omogen (nu insistati cu framantatul).

Formati o bila de aluat care se inveleste in folie transparenta. Lasati la frigider pentru minim 30 de minute, dupa care scoate si se imparte in doua bile: una mai mare, care va veni la baza si una mai mica, ce se va rade deasupra.



Asamblare prajitura:

Puneti jumatatea mica de aluat in congelator. Intindeti jumatatea mare de aluat pe masa bine infainata, in asa fel incat sa fie putin mai mare decat forma.

Asezati-o cu grija in forma si presati usor cu mainile, ca sa acopere cat mai bine forma iar unde e cazul, taiati din marginile inalte. Le puteti „lipi” apoi unde vedeti ca nu e atat de mult aluat.

Forma se pune la frigider pana cand e gata crema:



Pentru umplutura de branza:

Amestecati branza Quark, care este ca o smantana grasa si extraordinar de fina...iat-o! ☐



Daca nu gasiti Quark, folositi crema de branza (5-10% grasime) si mascarpone!

Amestecati, deci, Quark-ul cu branza Mascarpone (alta minunatie □):

Laura Sava



Separati ouale. Bateti galbenusurile cu zaharul cca. 1-2 minute, pana se spumeaza; adaugati apoi amidonul si amestecati. Albusurile se bat separat, cu un praf de sare, pana obtineti o spuma tare:



Crema de galbenusuri si spuma de albusuri se inglobeaza in amestecul de branza, cu ajutorul unei spatule.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt o forma cu diametrul de 26 cm.

Finalizare prajitura:

Scoateti forma cu aluatul din frigider si umpleti-o cu compozitia de branza apoi scoateti bila de aluat din congelator si radeti-o, pe razatoarea mare, deasupra compozitiei din forma.

Eu am incercat sa fac un strat de aluat ras si apoi inca unul, ca sa „pice” cat mai uniform deasupra cremei:



Coacere:

Prajitura se pune in cuptorul bine incalzit, pentru cca. 50 de minute, la foc potrivit.

Pana la urma, s-a dovedit ca am avut prea mult aluat „ras” si a cam ingreunat crema, fapt pentru care s-a si lasat un pic (multumesc de sfaturi Soniei si mamicii ei!) dar n-a bagat nimeni de seama ☐



Cand e gata, prajitura se lasa sa se raceasca in forma si se pudreaza cu zahar praf:



Eu nu am reusit s-o lasa sa se raceasca, am taiat-o fierbinte ☹



Laura Sava

Voi lasati-o sa se raceasca complet, nu va grabiti!!! Si din cauza asta i-am „sifonat’ un pic imaginea :)))



Laura Sava



Laura Sava

E ataaat de buna!!!! :))

