Prajitura turnata cu mere



O nebunie de prajitura aceasta prajitura turnata cu mere!!!!!
Am facut-o mai demult **cu branza** si **cu dovleac** si a iesit la fel de delicioasa, iar acum, mai recent, cu prune. Tineti cont ca la varianta cu prune, prunele trebuie sa ramana crude! Si sa fie foarte, foarte bine coapte, atat de bine coapte incat sa se poata decoji (se va folosi doar pulpa). De asemenea, aveti mare grija ca lasa zeama, asa ca puneti-le cateva minute la scurs, intr-o sita.
O sa va indragostiti si voi de ea si, cel mai important, copiii vostri. Bogdi deja o adora

Ingrediente aluat:

- 2 oua mari, intregi
- 9 linguri zahar (rase)
- 9 linguri ulei
- 9 linguri lapte
- 12 linguri faina
- 1 lingura praf de copt

Ingrediente crema:

- 1 kg de mere (aprox. 6 mere)
- zahar dupa gust (4-5 linguri)
- scortisoara (1 lingurita)

Mod de preparare:

In primul rand, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Apoi se unge tava cu unt si se presara cu faina (sau se tapeteaza cu hartie de copt). Forma mea a avut 24 cm/24 cm. E o forma patrata care nu e foarte accesibila, asa ca nu va cramponati de amanuntul asta si folositi orice alta tava, dar micuta. Micuta bine, cam de aprox. 20-22 cm. lungime si 14-16 cm. latime.

In continuare, pentru blat, se bat ouale cu zaharul si un praf de sare pana se spumeaza usor. Se adauga apoi uleiul si se amesteca pana se incorporeaza. Se amesteca faina cu praful de copt si se rastoarna peste amestecul precedent alternand cu laptele. Aluatul trebuie sa curga cand e luat cu lingura dar sa fie mai gros decat cel de clatite.

Pentru umplutura, se curata merele si se taie in cubulete sau felii, ori se dau pe razatoarea mare (eu am folosit robotul). Se calesc cu zahar pana scade sucul pe care-l lasa, dar sa nu fie prea uscate. Cand sunt gata, se adauga un pic de scortisoara si se lasa sa se racoreasca.

Se toarna jumatate din aluat in tava pregatita si se pune pentru 10-12 minute la cuptor. Se scoate apoi si se intinde amestecul de mere calite.

La final, se toarna restul de aluat, cat mai uniform, deasupra merelor. Nu va speriati ca nu va va ajunge compozitia pentru a finaliza prajitura, caci va fi exact atat cat trebuie. Mai ales daca turnati ultimul „strat” de aluat in fasii deasupra compozitiei de mere. Nu nivelati, ci lasati darele de aluat sa se aseze singure. In final vor „cuprinde” foarte frumos prajitura.

Prajitura se coace cca. 35-40 de minute:


Laura Sava


Laura Sava

Cand este gata, se pudreaza din belsug cu zahar praf si se taie cand este racita complet.





E atat de buna, incat a doua oara o veti face cu siguranta intr-o tava mai mare, dubland cantitatile



Reteta preluata de la Anat