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.
Acum, mai recent, am incercat-o si 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)

Pentru voi, cu drag!!!

Mod de preparare:

In primul rand, incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Apoi ungeti tava cu unt si presarati cu faina (sau tapetati 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.

Pregatire blat

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

Umplutura

Pentru umplutura, curatati merele si taiati-le in cubulete sau felii, ori dati-le pe razatoarea mare (eu am folosit robotul). Caliti merele cu zaharul 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.

Finalizare

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