

Prajitura usoara cu iaurt, frisca si cirese



Pentru sfarsitul asta de saptamana v-am pregatit ceva usoor si minunat :P, o prajitura usoara cu iaurt, frisca si cirese. E delicioasa, sper sa va prinda bine!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 8 oua
- 120 g. zahar
- 80 g. faina
- 20 g. amidon
- 30 g. cacao

Pentru crema:

- 6 foi gelatina sau 1 pliculet gelatina granule (10 g.)
- 400 g. iaurt
- 150 g. zahar
- 1 borcan compot de cirese (580 ml.)
- 300 ml. smantana dulce pentru frisca
- zahar pudra, pentru ornat

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit). Separati ouale; amestecati galbenusurile cu zaharul. Bateti spuma albusurile cu un praf de sare, apoi adaugati-le galbenusurilor.

Adaugati faina, amidon, cacao, toate in prealabil cernute. Amestecati totul cu o spatula (nu cu mixerul)

Turnati compozitia intr-o tava intinsa (cea din dotarea aragazului e super :P), unsa si pudrata cu faina sau tapetata cu hartie de copt:



Coaceti 10-12 minute; rasturnati apoi blatul pe un prosop de bucatarie pudrat cu zahar sau pe o hartie de copt. Indepartati cu grija hartia de pe blat si taiati-l pe jumatate:



Desfaceti borcanul cu cirese (daca au samburi, nu uitati sa-i scoateti :P)

Asezati o jumatate de blat intr-o forma tapetata cu folie transparenta (pentru ca folia sa adere bine, stropiti forma cu

apa). Insiropati blatul cu siropul preferat:



Inmuiati foile de gelatina in apa rece (cat sa se sclade bine :D)
Scurgeti borcanul cu compot si incalziti sucul. Topiti gelatina in
suc (aveti grija, amestecul nu trebuie sa fiarba). Lasati sa se
raceasca. Aducati ciresele.

Amestecati iaurtul cu zaharul; turnati deasupra compozitia cu
cirese si amestecati usor.

Bateti frisca si incorporati-o amestecului rezultat. Lasati la
frigider pentru cca. 30 de minute.



Intindeti apoi crema pe jumatatea de blat insiropata; puneti
deasupra cea de-a doua jumatate de blat, si ea insiropata □
Lasati la frigider peste noapte; crema este destul de lichida, dar
dupa o noapte la frigider devine incredibil de pufoasa □



Taiati marginile astfel incat bucatile din mijloc (cele de prezentare :P) sa fie drepte.

Taiati-o in aproximativ 12-14 bucati:



Serviti-o simpla sau pudrata cu zahar pudra:



P.S. La asamblatul prajiturii aveti nevoie de o forma adecvata (una cu inel detasabil ar fi perfecta), dar daca nu aveti asa ceva adaptati-o unei alteia, de ex. uneia de yena, dreptunghiulara ☐

...si ca sa nu existe pericolul ca crema sa iasa pe laterale,
inconjurati prajitura cu bucati de carton (cum am facut eu [aici](#), de
disperare :D)