

Prajitura Valurile Dunarii



Prajitura Valurile Dunarii, o prajitura care m-a cucerit si pe mine! :))

Visinele nu au fost dintotdeauna preferatele mele dar, dupa ce an de an am rasfatat-o pe mami a mea draga cu cate un tort sau **prajitura cu visine**, mi-am schimbat atitudinea ostila ☹️ Ea adora visinele (si **amandinele**), asa ca anul asta, de ziua ei, i-am facut aceasta delicatasa austriaca: Prajitura Valurile Dunarii!!!!

Am facut-o taare pe fuga si sincer nici nu credeam ca voi avea timp s-o si pozez (sunt totusi fericita ca se disting celebrele „valuri” pe care le face aluatul...si de unde i se trage numele).

Oricum, voi reveni cat de curand cu reteta traditionala de „Valurile Dunarii”, care se prepara cu o glazura groasa de ciocolata in loc de cacao, dat fiind faptul ca si aceasta versiune,

mai putin caloriga, s-a bucurat de un imens succes!!!

Ingrediente:

- un borcan compot de visine, fara samburi (720 ml) sau 2 pahare visine din congelator

Blat alb si negru:

- 250 g unt
- 200 g zahar
- un varf de cutit sare
- 4 oua mari
- 300 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- 30 g cacao
- 8 linguri lapte gras
- o lingurita esenta de rom

Crema:

- o portie **budinga de casa, de vanilie** (folositi doar 800 ml lapte)
- 180 g unt (80 % grasime)

Decor:

- cacao sau ciocolata rasa

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Scurgeti compotul de visine. Daca folositi visine din congelator, lasati-le la dezghetat si apoi puneti-le intr-o strecuratoare sa se scurga bine.

Preparare blat:

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zahar si sare pana se topeste zaharul (pana nu se mai simte atat de tare). Aduagati pe rand ouale, la un interval de 2 minute.

Amestecati faina cu praful de copt (cernute) si incorporati treptat in compozitia de unt. Subtiati putin aluatul cu cele 5 linguri de lapte.

Impartiti aluatul rezultat in doua parti. O jumatate se intinde intr-o tava (25 x 30 cm.) unsa cu unt si tapetata cu hartie de copt (in felul asta hartia de copt sta lipita de forma si puteti nivela frumos aluatul). Cealalta jumatate de aluat se amesteca cu lingurile de lapte ramase (3 linguri), rom si cacao si se intinde peste aluatul simplu, din tava.

Presarati apoi visinele bine scurse pe toata suprafata prajiturii si dati la copt cca. 25-30 de minute. Se scoate apoi si se lasa la racit.

Crema de vanilie:

Se prepara budinca de vanilie urmand pasii descrisi in reteta: **Budinca de casa**. Adaugati untul rece, taiat in bucatele, in budinca fierbinte si amestecati bine.

Finalizare prajitura:

Se acopera prajitura cu crema obtinuta (daca o puteti aseza in valuri, cu dosul unei linguri pe care o udati din cand in cand, si mai bine! ☺) si se presara cu cacao sau ciocolata rasa.

Se da la frigider minim 2 ore. Cu putin timp inainte de servire se mai pudreaza o data cu cacao si se taie in bucati.

„Valurile Dunarii” ☺



Laura Sava



Laura Sava

E deliciosa!!!!!!



Laura Sava

Sfat: Daca nu aveti nimic impotriva budincii din comert, puteti alege varianta rapida, si anume sa faceti o budinca din 2 plicuri de praf pentru budinca de vanilie asa cum o faceti in mod normal, scazand insa cantitatea de lapte de la 1 litru la 750 ml lapte. Se adauga untul, ca mai sus, in budinca fierbinte si se amesteca bine. Se acopera budinca cu folie transparenta pentru a nu face pojghita si se lasa la racit.