

Sarlota cu prune



Sarlota cu prune!!

Dragilor, la noi prunii si-au incarcat crengile cu atat de multe prune albastre si-aromate, incat mi-a fost foarte clar care va fi desertul exceptional cu care imi voi incheia temporar (plecam la maaaare!!! ☹) sezonul de gatit.

De fapt, mai am o inghetata pentru voi, si de-abia dupa aceea o sa ne luam la revedere :))

Acest tort cupola, aceasta sarlota cu prune este foarte, foarte gustoasa si o puteti face si pentru o masa festiva dar si pentru un sfarsit de saptamana obisnuit.

Este un tort extrem de cremos si fin, pe care il veti putea savura de-acum si pana-n toamna ☹

Ingrediente:

Pentru rulada cu gem:

- 4 oua
- 120 g zahar
- 3 linguri apa calda
- 125 g faina
- un varf cutit praf de copt

- 200 g **gem de prune**

Sos de prune:

- 500 g prune
- 200 ml apa
- 100 g zahar
- 8 foi gelatina sau un plic gelatina granule (10 g)

Umplutura:

- 600 g mascarpone sau branza dulce
- 100 g zahar pudra (vanilat)
- o lingurita scortisoara
- 250 ml smantana pentru frisca

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Separati ouale; frecati galbenusurile cu zaharul si apa calda.

Adaugati albusurile batute spuma. amestecand usor de jos in sus, cu o spatula/lingura de lemn, ce vreti voi, dar nu cu mixerul!

Faina impreuna cu praful de copt se cern deasupra compozitiei de ou si se omogenizeaza.

Se toarna aluatul intr-o tava (mare, de aragaz) tapetata cu hartie de copt. Rulada se coace 10-12 minute, dupa care se rastoarna pe un prosop presarat cu zahar. Indepartati imediat hartia si rulati blatul in prosop pentru a-si pastra forma. Lasati la racit.

Taiati prunele bucatele si fierbeti-le aprox. 10 minute cu apa si zahar. Dizolvati gelatina in acest sos si amestecati bine.

Amestecati branza cu scortisoara si zahar. Daca aveti branza dulce, folositi mixerul vertical sau treceti-o prin sita, ca sa rezulte o crema fina. Adaugati sosul de prune si lasati 30 de minute la frigider, cu capac. Bateti frisca si incorporati-o in crema.

Ungeti blatul derulat cu gem de prune. Rulati si taiati feliute. Ar trebui sa obtineti 24-26 de bucati.

Tapetati un castron, stropit cu apa, cu folie transparenta de bucatarie. Asezati felii de rulada la baza si pe marginile castronului, cat mai aproape unele de altele. Umpleti cupola cu crema de branza.

Tineti cca. 5 ore la frigider, desi ideal ar fi sa o tineti peste noapte, apoi rasturnati sarlota pe platoul de servire. Ornati cu jumatati de prune proaspete si moturi de frisca □
Eu am lasat cupola, ca de obicei, simpla:



Felia generoasa din sectiune e a voastra!!! □



Sfat: Daca prunele sunt coapte bine si dulci, puteti folosi doar 50 g zahar la sosul de prune.