

Turnulete de capsuni cu blat de fistic



Astazi am o reteta simpla dar deosebita pentru voi, o prajitura cu capsuni si crema de vanilie, toate asezate frumos deasupra unui mirific blat de fistic :D. Mai pe scurt, niste turnulete de capsuni cu blat de fistic, delicioase!

Am facut-o astazi la pranz si dupa nici 5 minute n-a mai ramas nimic, asa ca sper din tot sufletul sa va placa!!!

Ingrediente pentru 4 portii:

Blat si decor:

- 250-300 g de capsuni
- 100 g fistic crud, decojit
- 150 g unt
- 120 g faina
- 180 g de zahar pudra
- 4 oua
- o lingurita esenta de vanilie

Pentru crema:

- 1 ou mare
- 150 ml lapte
- 40 g zahar pudra
- o lingurita faina

- 1 lingurita esenta de portocale/vanilie
- 150 ml frisca lichida

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 20 x 30 cm.

Decojiti fisticul si apoi macinati-l. Amestecati fisticul pisat cu jumatate din zahar pana obtineti o pudra granulata.

Amestecati cu ajutorul unui mixer untul si restul de zahar; adaugati apoi ouale intregi si faina.

Adaugati amestecul de zahar cu fistic si vanilie.

Varsati amestecul in forma. Puneti blatul la cuptor 25-30 de minute...eu nu l-am tinut decat vreo 20 de minute, fiindca aragazul meu are niste tendinte absolut malefice de a-mi arde blaturile ☹ Lasati apoi la racit.

In acest timp, adica pana se coace blatul, preparati crema.

Amestecati galbenusul cu zaharul si faina.

Adaugati laptele clocotit si puneti continutul sa fiarba la foc mic; amestecati continuu.

Cand e gata (s-a umflat destul in pene :P), luati vasul de pe foc si adaugati esenta de portocale sau vanilie si amestecati bine.

Lasati la racit.

Separat, bateti bine frisca si adaugati-o in compozitie.

Taiati blatul sub forma de biscuiti rotunzi cu ajutorul unui pahar.

Puneti deasupra fiecarui biscuit o parte de crema:



Iar deasupra asezati capsunile:



cu zahar...eu n-am mai apucat ☐

In momentul servirii pudrati



Cele mai aromate si delicioase turnulete cu fructe!!!