



Prajitura cu crema de nuca

Zilele trecute mi-a fost dor de o prajitura din copilărie (ma mai apuca nostalgia uneori). In caietul cu retete vechi, am gasit aceasta reteta de prajitura cu crema de nuca. Recitind-o mi-am amintit de gustul ei extraordinar de nuca, si cum sunt mare iubitoare de prajituri cu nuca, am trecut la treaba.



Blat:

Ingrediente blat

- 5 oua
- 5 linguri de apa
- 10 linguri de zahar pudra
- $\frac{1}{2}$ plic praf de copt
- 10 linguri de faina
- Vanilie
- Un praf de sare

Preparare blat

Preincalzim cuptorul la 180 de grade si pregatim o tava dreptunghiulara (30X20 cm)-o ungem cu ulei si tapetam cu faina sau cu hartie de copt.

Separam ouale. Albusurile le batem spuma cu un praf de sare si cu cele 5 linguri de apa la temperatura camerei, apoi adaugam



zaharul pudra treptat.





Mixam pana obtinem o bezea tare.



Adaugam galbenusurile unu cate



unu, si mixam bine dupa fiecare.

Faina o amestecam cu praful de copt si o incorporam usor,



amestecand cu un tel sau o spatula.



La final adaugam esenta de



vanilie.

Turnam compozitia in tava si o dam la cuptor pana se rumeneste usor (facem testul cu scobitoarea). Ar trebui sa fie gata cam in 20-25 de minute.



Dupa ce s-a copt, scoatem tava din cuptor, lasam sa se

racoreasca puțin, apoi scoatem cu grija blatul din tava. Este



foarte pufos!

Il lasam sa se raceasca bine, timp in care pregatim crema.

Crema de nuca:

Ingrediente crema de nuca

- 200 grame biscuiti macinati
- 100 grame unt
- 100 grame zahar
- 2-3 linguri cacao
- 4-5 linguri gem de prune sau de caise
- 150 grame nuca macinata un pic mai mare
- 250-300 ml lapte (depinde cat de mult absorb biscuitii)
- 1 fiola esenta de rom Dr. Oetker.

Preparare crema de nuca

Intr-un vas punem biscuitii macinati, zaharul, nuca si

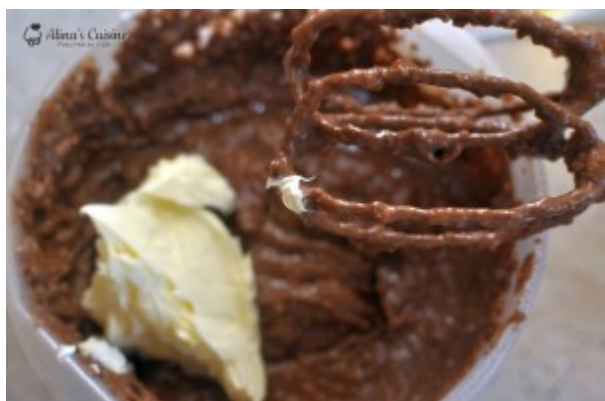


adaugam laptele treptat.



Omogenizam, punem cacaoa, gemul, iar la final untul frecat spuma si esenta de rom.





Crema trebuie sa fie mai consistenta, sa nu curga. Daca vi se pare prea moale, mai adaugati biscuiti macinati.

Sirop

Ingrediente sirop

- 100 ml apa
- 1 plic capuccino de ciocolata/rom

- Zahar dupa gust.

Preparare

Se pun toate pe foc la fiert pana dau in clocot, apoi lasam sa se raceasca la temperatura camerei.



Asezam blatul pe o tava, il insiropam si intindem deasupra crema de nuca. Nivelam bine si o dam la rece o ora.





Glazura de ciocolata:

Ingrediente glazura

- 100 grame ciocolata cu lapte
- 50 ml smantana lichida
- 0 lingurita cu miere
- vanilie

Preparare

Într-un vas punem smantana lichidă, mierea și esența de vanilie și aducem compoziția la punctul de fierbere.

Oprim focul și adăugăm ciocolata ruptă bucăți.



Omogenizăm până ciocolata s-a topit, o lăsăm să se răcorească pentru câteva minute, după care o întindem peste crema de nuca.



Deasupra glazurei am presarat, bucati de nuca mai maricica (aproximativ 50 grame).



Daș prajitura la frigider pentru 2-3 ore, apoi o portionam.

Am decorat cu frisca batura, aproximativ 200 grame.



[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]



[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]

Inghetata de casa – 2

Ingrediente

- 600 grame lapte
- 300 grame zahar
- 2 galbenusuri
- 2 linguri cacao
- 1 lingura faina

Preparare

Se bat ouale cu zaharul, se pune faina, cacao, apoi se pune la foc si se adauga laptele putin cate putin. Se fierbe pana se ingroasa.

Se pune in cupe si se baga la congelator.

Inghetata de casa

Ingrediente

- 4 oua
- 1 cana zahar
- 1/2 litru lapte
- 2 linguri faina
- 2-3 borcane smantana

Preparare

Se amesteca galbenusurile cu faina, cu zaharul, laptele, se

pune pe foc pana se face ciulama. Cand se raceste se adauga smantana, albusurile batute spuma.

Se imparte compozitia in doua si se pun arome diferite.

Se adauga arahide, stafide.

Se da la congelator.

Mignon cu nuci

Pentru baza:

Ingrediente

- 150 grame zahar
- 150 grame miez de nuca
- 5 oua
- 2 linguri pesmet
- 1 pachet vanilie

Preparare baza

Intr-un castron se pun galbenusurile cu zaharul si se freaca pana devine ca o crema. Se adauga miezul de nuca, pesmetul, albusurile batute spuma. Se coace intr-o tava dreptunghiulara timp de 15 min.

Pentru crema:

Ingrediente

- 3 linguri cacao
- 10 linguri zahar
- 4 linguri apa
- 2 lingurite rom
- 1 pachet margarina

Preparare crema

Se pune la fiert apa cu zaharul pana clocoteste, apoi se adauga cacao. Se lasa sa se raceasca putin, apoi se pune untul, esenta si se amesteca bine.

Asamblare:

Compozitia scoasa din cuptor se taie patrate, peste care se pune crema si se presara nuca pisata.

Prajitura cu miere

Pentru foi:

Ingrediente

- 1 ou
- 150 grame zahar
- 5 linguri lapte
- 2 linguri miere

- 1 lingurita bicarbonat
- 50 grame unt

Preparare foi

Se pun toate pe foc si dupa topirea zaharului se adauga 500 grame faina, toata odata. Se fac 4 foi, se dau la copt pe fundul tavii.

Pentru crema:

Ingrediente

- 400 grame zahar
- 200 ml apa
- 200 ml lapte
- 2-3 linguri faina
- 150 grame unt
- vanilie

Preparare crema

Etapa 1: 250 grame zahar se arde cu 200 ml apa si se fierbe pana la topire. Se mai adauga restul de zahar si se mai lasa putin pe foc.

Etapa 2: Se amesteca 200 ml lapte cu 203 linguri faina, fara sa faca cocoloase. Se pune aceasta ingrosala peste compositia obtinuta mai devreme si se fierbe pana se ingroasa bine. Se da jos de pe foc si se adauga 150 grame unt si vanilie.

Asamblare:

Se pune crema intre foi. Deasupra se unge cu putina crema si se razuie ciocolata.

Prajitura TELEVIZOR

Pentru foi:

Ingrediente

- 1 ou
- 7 linguri zahar
- 7 linguri lapte
- 50 grame unt
- 1 lingurita amoniac stins
- un praf de sare
- cacao
- 250 grame faina

Preparare foi

Se omogenizeaza, se fac doua foi, se dau separat la copt pe fundul tavii.

Pentru blat:

Ingrediente

- 6 oua

- 6 linguri de zahar
- 7 linguri faina

Preparare blat

Se amesteca, se da la copt separat.

Pentru crema:

Ingrediente

- 5 galbenusuri
- 1 3/4 cana zahar
- 1 litru lapte
- 8 linguri faina
- 2 lamai
- 1/2 pachet unt

Preparare crema

Gabenusurile se freaca cu zaharul, se adauga alternativ laptele si faina. Se pune pe foc si se fierbe bine. Cand e fiarta, se da jos de pe foc si se adauga coaja si zeama de la lamai si untul. Se omogenizeaza. Nu se da la rece!

Asamblare:

Se pune prima foaie, 1/2 crema calda, blatul insiropat putin, cealalta jumatate de crema calda, foaie. Se pudreaza

Prajitura ISOSCEL

Ingrediente

- 3-4 linguri smantana
- 1 pachet unt
- 200 grame faina

Ingredientele de mai sus se lasa 2-3 ore la rece.

- gem
- ou
- nuci
- zahar tos

Preparare

Se framanta, se intinde foaie, se taie patrate si se pune gem, se unesc doua colturi opuse si se preseaza marginile. Se ung cu ou si se presara deasupra nuci si zahar tos, apoi se baga la copt.

Prajitura DENISA

Blatul

Ingrediente

- 6 oua
- 6 linguri zahar
- 6 linguri faina

Preparare blat

Se amesteca ingredientele pana se omogenizeaza si se da la copt.

Crema 1

Ingrediente

- 6 galbenusuri
- 150 grame zahar
- 2 linguri faina
- 1 pachet margarina

Preparare crema 1

Galbenusurile se freaca cu zaharul, se adauga faina, se fier pe aburi. Cand se da jos de pe foc se pune margarina frecata spuma.

Crema 2

Ingrediente

- 6 albusuri
- 12 linguri zahar
- 2 linguri zahar ars

Preparare crema 2

Albusurile se bat spuma cu zaharul, si se pune treptat zaharul ars.

Asamblare:

Blatul se insiropeaza, se pune prima crema, apoi a doua.



Prajitura CIO-CIO-SAN



Pentru foi:

Ingrediente

- 250 grame unt de 82% grasime
- 150 grame zahar farin
- 3 galbenusuri
- 1/2 pahar lapte
- 1 lingurita amoniac stins
- 500 grame faina
- vanilie
- coaja de lamaie

Preparare foi

Se freaca untul cu zaharul si se adauga galbenusurile, laptele in care s-a dizolvat amoniacul, faina treptat. Se framanta bine si se fac 4 foi.

Se dau la copt separat, pe dosul tavii.

Pentru crema:

Ingrediente

- 250 ml lapte
- rom
- 2 linguri cacao
- 5 linguri zahar (sau mai mult, in functie de gust)
- 150 grame unt
- 4 linguri gem de prune
- nuca

Preparare crema

Se toarna intr-un vas laptele in care se sfarama o foaie, se pune gemul, cacao, zahar, untul si se freaca pana se obtine o crema.

Pentru crema de bezea:

Ingrediente

- 3 albusuri
- 200 grame zahar
- zeama de la o lamaie
- vanilie
- un praf de sare

Preparare crema de bezea

Se amesteca albusurile cu zaharul si se pun la bain-marie amestecand incontinuu pana cand zaharul este complet dizolvat.

Dam jos de pe foc si mixam la viteza mare pana cand obtinem o bezea tare si lucioasa, adaugand treptat zeama de lamaie si vanilia.

Asamblare:

Se pune crema intre foi si deasupra se pune bezeaua. Se rade ciocolata pe deasupra.



Tort ROMELIA

Ingrediente

Pentru blat

- 4 oua
- 250 g zahar
- 5 linguri de otet
- 5 linguri apa rece
- 200 grame faina

Pentru crema

- 2 pachete unt,
- 500 grame zahar farin
- 5 galbenusuri
- 2 pachete cacao (200 grame)

Preparare

Blatul se face batand ouale cu zaharul, dupa care adaugam otetul, apa rece si faina, si continuam sa amestecam pana se omogenizeaza. Bagam la copt.

Pentru crema:

Intr-un vas batem untul cu zaharul farin si adaugam galbenusurile.

Separat, in alt vas, punem cacao, peste care adaugam cate putina apa clocotita, pana se face ca o mamaliga. Se lasa sa se raceasca, dupa care se incorporeaza cu crema de dinainte. Apoi se adauga 5 albusuri batute spuma.