



Dintii negresei, prajitura copilariei noastre

Prajitura Dintii negresei!





-Blat: 250 g unt 80% grasime se freaca cu o cana de zahar. Se adauga pe rand 6 galbenusuri, amestecand bine dupa fiecare. Se adauga alternativ o cana de lapte si 300 g faina amestecata cu 1 plic praf de copt si 50 g cacao. Se pune in tava de aragaz unsa si tapetata cu faina. Se coace in cuptorul preincalzit la 180 grade timp de 25 min (proba scobitorii).

Cat sta la cuptor pregatim bezeaua din 6 albusuri se bat spuma cu un praf de sare, se adauga 150 g zahar treptat si zeama de la o lamaie. Se freca bine cu mixerul pana avem o bezea foarte

tare. Ca arome am pus un pic de esenta de rom. Cand blatul este copt , il scoatem si il ungem cu gem de prune sau caise in strat foarte subtire. Peste adaugam bezeaua si nivelam bine. O dam din nou la cuptor pentru inca 7-8 minute. O lasam sa ser acoreasca 10 min apoi taiem cu cutitul inmuiat in apa rece. Dupa fiecare rand taiat , spalam cutitul ca sa taiem bezeaua perfect .

Pofta Mare!!!!

Later edit: facand un inventar al denumirilor sub care este cunoscuta, am gasit "dintii negresei", "zi si noapte", "dinte de negru", "negresa", "dinte negru", "negrii in camasii albe". Voi sub ce denumire ati cunoscut-o in copilarie?