



Prăjitură cu pișcoturi și cremă de căpșuni

In sfarsit a venit vara!!!! Deja incepem sa ne gandim ce mai pregatim gustos, dar fara sa mai aprindem cuptoarele . Va propun aceasta reteta de prajitura cu pisoturi foarte rapida, dar mai ales foarte racoroasa si gustoasa!

Eu am asamblat-o intr-o forma dreptunghiulara cu dimensiunile de 23×12 cm, dar o puteti adapta pentru orice forma aveti la indemana.



Ingrediente

- 30 de piscoturi (sunt foarte bune [aceste piscoturi](#))
- Sirop de capsuni
- 150 grame capsuni
- Cateva linguri de zahar (dupa gust)
- 75-100 ml apa
- 1 lingurita extract de vanilie

Preparare

Capsunile le pasam la blender, le amestecam cu zaharul si apa si le punem la fiert pana dau in clocot. Oprim focul si lasam siropul sa se raceasca, apoi adaugam vanilia.



Mousse de capsuni

Ingrediente

- 200 grame capsuni
- 4 linguri de zahar
- 200 grame mascarpone (eu am folosit-o pe [aceasta](#))
- 200 grame frisca batuta
- 50 grame zahar (daca vreti mai dulce, mai adaugati putin zahar)
- Extract de vanilie
- 7 grame gelatina hidratata cu apa conform instructiunilor de pe pachet.

Preparare

Capsunile se paseaza, se amesteca cu zaharul si se pun la fiert pana dau in cateva clocote.

Le lasam puțin sa se raceasca (sosul sa se simta cald la buza), apoi adaugam gelatina hidratata si topita 10 secunde la microunde. Omogeizam bine si lasam sa ajunga la temperatura camerei.

Mascarpone se mixeaza puțin cu zaharul, adaugam frisca batuta, vanilia si omogenizam.

Incorporam treptat jeleul de capsuni si omogemizam foarte bine.

Ciocolata topita

Ingrediente

- 150 grame ciocolata cu lapte
- 75 ml smantana lichida

Preparare

Smantana se pune pe foc pana ajunge la punctul de fierbere. Oprim focul si adaugam ciocolata rupta bucati. Lasam cateva minute apoi omogenizam foarte bine. Lasam sa ajunga la temperatura camerei.

Asamblare

Am tapetat forma cu folie alimentara.



Insiropam fiecare piscot cateva secunde si le asezam in tava, pana acoperim tot fundul tavii.



Punem jumatate din cantitatea de ciocolata si dam putin la frigider ca sa se intareasca ciocolata putin.



Punem jumatate din cantitatea de mousse de capsuni, apoi asezam inca un rand de biscoturi insiropate.



Acoperim cu restul de ciocolata si dam prajitura din noi la frigider pana se intareste ciocolata putin.



Punem restul de mousse de capsuni si acoperim cu ultimul strat



de piscoturi insiropate.



Lasam prajitura la frigider pentru minim 5-6 ore sau peste noapte.

Pentru decor am folosit 400 grame frisca batuta.



Este o prajitura foarte gustoasa, cu putine ingrediente si de sezon ! Capsunile se pot inlocui si cu alte fructe de padure.



Pofta buuuuna !!!

[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]

