



Prajitura Linzer cu nuca

Pentru duminica aceasta, am pregatit prajitura Linzer cu nuca, o prajitura de origine austriaca, pe care am gasit-o aici: <http://juditkakonyhaja.blogspot.ro/2015/12/szekely-szel-et.html?m=1>.



Foaie de aluat fraged

Ingrediente

- 250 grame faina
- 140 grame unt 80% grasime (un [unt cu un raport rezonabil pret/calitate este acesta](#))
- 60 grame zahar pudra
- Coaja de la o lamaie
- Un praf de sare
- 1 galbenus
- 3 linguri smantana lichida dulce

Preparare

Se pun toate ingredientele intr-un vas si se omogenizeaza



bine.

infasuram in folie alimentara. Il lasam la frigider o ora.

Modelam aluatul si-l



Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius si tapetam cu hartie

de copt o forma de dimensiunile de 24x 30 cm.

Presaram faina pe masa de lucru si intindem putin aluatul, apoi il transferam in tava si presam usor pana acoperim toata



suprafata tavii.

Fiind un aluat foarte fraged, este mai usor de lucrat in acest



mod. Punem tava la cuptor pentru 10 minute.

In acest timp pregatim blatul de nuca.

Blat cu nuca

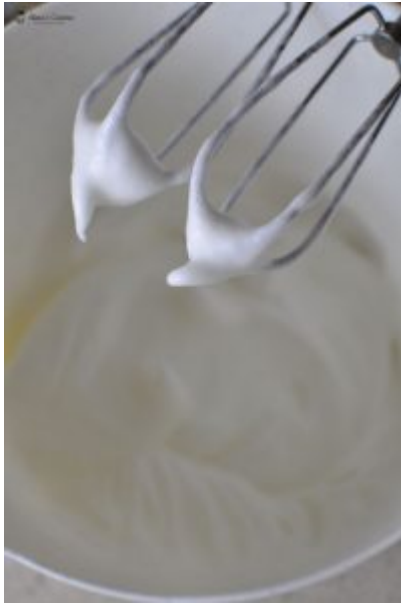
Ingrediente

- 4 oua + 1 albus
- 180 grame zahar tos
- 200 grame nuca macinata
- Un praf de sare

- Esenta de rom dupa gust
- 200 grame gem acrisor (caise, prune, fructe de padure)

Preparare

Separam albusurile de galbenusuri. Galbenusurile le mixam cu zaharul pana devin cremoase. Albusurile cu un praf de sare se



bat spuma.

Alternativ, incorporam albusurile spuma si nuca macinata, in



crema de galbenusuri.

Adaugam esenta de rom si omogenizam.



Dupa 10 minute, scoatem tava de la cuptor si ungem foaia cu jumatate din cantitatea de gem, iar deasupra turnam compozitia



de blat de nuca.



Punem din nou tava la cuptor pentru 25-30 de minute.



Lasam prajitura sa se raceasca in forma, apoi o taiem in 2



bucati egale.

Partea de la baza prajiturii se pune cu blatul de nuca in jos, apoi ungem cu restul de gem si punem a doua bucata de prajitura cu blatul de



nuca in sus.





Glazura de ciocolata

Ingrediente

- 100 grame ciocolata amaruie
- 1 $\frac{1}{2}$ lingura ulei

Preparare

Ciocolata se rupe bucati si se amesteca cu uleiul. Punem vasul la bain-marie pana se topeste ciocolata. O dam jos de pe foc, o lasam 5 minute apoi o turnam deasupra prajiturii.



Dam prajitura la frigider cateva ore, apoi o putem portiona si servi!



Pofta buna!

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!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartasesc 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!