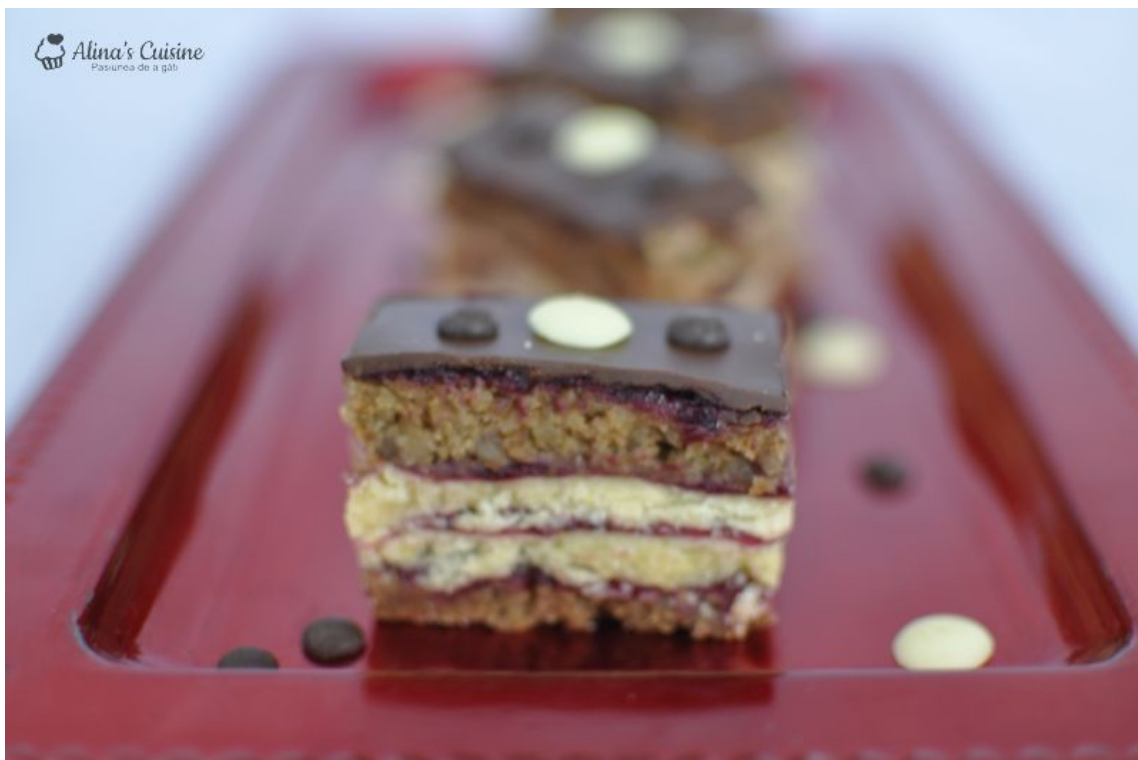




Prajitura Linzer cu nuca

Pentru duminica aceasta, am pregatit prajitura Liinzer cu nuca, o prajitura de origine austriaca, pe care am gasit-o aici: <http://juditkakonyhaja.blogspot.ro/2015/12/szekely-szelet.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.



Modelam aluatul si-l infasuram

in folie alimentara. Il lasam la frigider o ora.



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

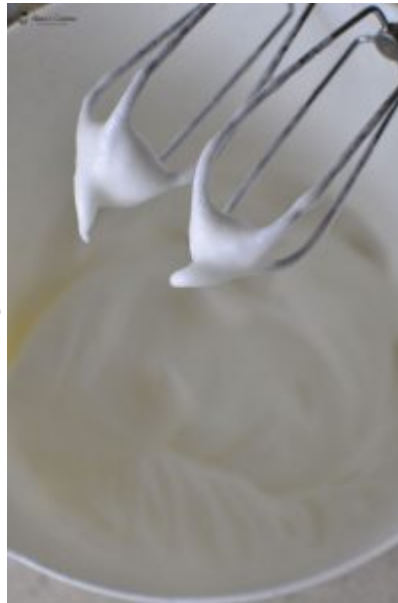
Ingrediente

- 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

Separăm alburile de galbenusuri. Galbenusurile le mixam cu zaharul pana devin cremoase. Alburile cu un praf de sare se bat

spuma.



Alternativ, incorporăm alburile spuma și nuca macinată, în crema

de galbenusuri.



Adăugăm esența de rom și omogenizăm.



După 10 minute, scoatem tava de la cuptor și ungem foaia cu jumătate din cantitatea de gem, iar deasupra turnăm compoziția 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

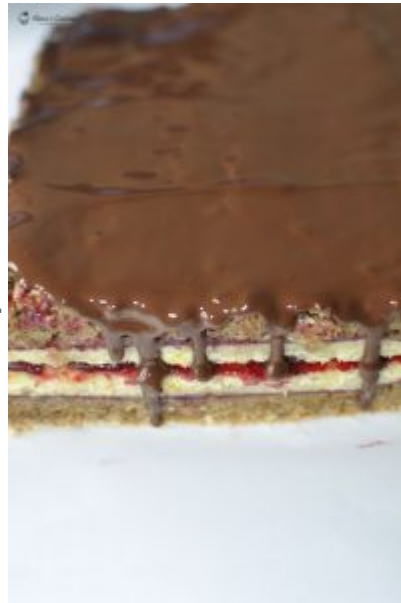
Ingrediente

- 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? 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!