

# Prajitura televizor



Aceasta reteta de prajitura o am din caietul de prajituri vechi de vreo 25 de ani si am mai descris-o si aici. Imi amintesc ca se pregătea in mod special de Anul nou pe lângă alte prajituri delicioase. Dispara de pe platou printre primele datorita faptului ca este o prajitura usoara cu aromă de lamaie. Va invit sa o incercati daca va trezește nostalgia copilăriei! Si haideti sa incercam sa ne dam seama de ce ii spunea prajitura televizor :).



Foi:

# Ingrediente

- 1 ou
- 7 linguri zahar
- 7 linguri lapte
- 50 grame unt topit
- 1 lingurita amoniac stins cu otet sau zeama de lamaie
- 3 linguri cacao (am ajuns la concluzia ca este relativ buna si aceasta cacao)
- 1 zahar vanilat
- 1 praf de sare
- 350-375 grame faina

# Preparare

Intr-un bol, amestecam oul, zaharul, laptele, untul, cacaoa,



amoniacul stins, zaharul vanilat.

Omogenizam foarte bine si adaugam faina.



Framantam alautul si il impartim in



2 bucati.

Preincalzim cuptorul la 180 de grade, ungem dosul tavii de aragaz cu putin ulei si tapetam cu faina.

Presaram faina pe masa de lucru si intindem fiecare foaie.



Transferam foaia pe tava unsa si

tapetata si o coacem pentru aproximativ 10 minute (aveti grija



sa nu se arda). Dupa ce coacem ambele foi, le lasam sa se raceasca, timp in care pregatim



blatul.

Blat :

## Ingrediente

- 6 oua
- 6 linguri de zahar
- 1 lingura ulei
- 7 linguri faina

## Preparare

Separam ouale si batem albusurile spuma cu un praf de sare.



Adaugam treptat zaharul si



continuum sa mixam.

este tare si zaharul nu se mai simte, adaugam galbenusurile

Cand bezeaua



amestecate cu ulei.

amestecate cu ulei. Mixam 1-2

Mixam 1-2

minute, apoi cu ajutorul unui tel incorporam usor faina.



Punem compozitia in tava tapetata cu hartie de copt la 180 de grade (in aceeasi tava in care am copt foile) pana cand acesta se rumeneste usor.



Dupa ce blatul s-a copt, il lasam sa se raceasca.



Cand blatul si foile s-au racit, pregatim crema.

Crema de lamaie:

## Ingrediente

- 5 galbenusuri
- 350 grame zahar
- 8 linguri faina
- Coaja si zeama de la 2 lamai
- 1 l lapte
- 125 grame unt 80% grasime
- 1 zahar vanilat

# Preparare

Intr-o cratita mixam galbenusurile cu zaharul apoi adaugam



alternativ faina si laptele.



Punem cratita pe foc mic si amestecam in continuu cu un tel pana cand crema se ingroasa ca o budinca.



Dupa ce s-a ingrosat, o mai tinem



la foc pentru inca 4-5 minute.

Oprim focul si adaugam untul,coaja si zeama de lamaie.



Omogenizam crema foarte bine si



trecem la asamblare.

Asezam prima foaie de prajitura, punem jumatate din crema, apoi blatul, restul de crema si acoperim cu foaie.









Punem prajitura intr-un loc racoros (nu in frigider) pana cand se fragezeste.

Inainte de servire se pudreaza cu zahar pudra vanilat si se portioneaza. Cand prajitura s-a fragezit o putem pune la frigider.



Pofta buna !

[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]