

Prăjitură cu vișine, cireșe și brânză



Vișinele (*prunus cerasus* în latină sau *sour cherry* în engleză) reprezintă, cum știm toți, ruda mai acră a cireșelor.

Cu toate acestea, vișinele sunt mult mai sănătoase, au o concentrație mai mică de carbohidrați și zaharuri decât cireșele, însă au de peste 20 de ori mai multă vitamina A și cu peste 50% mai multă vitamina C. Chiar și concentrația de minerale este mai mare în vișine decât în cireșe.



Tocmai de aceea, acum când încă este sezonul, putem încerca această rețetă de prăjitură cu vișine, cireșe și brânză, care are o textură foarte fină și un gust foarte complex, în care aciditatea fructelor dă o notă distinctă, răcoroasă.



Ingrediente umplutură

- 700 grame vișine sau/și cireșe, curățate de sâmburi și lăsate într-o sită la scurs

Ingrediente cremă de brânză

- 500 grame brânză de vaci (eu am folosit 500 grame, dar parcă îi stătea mai bine un pic mai brânzoasă □ – dacă doriți, folosiți mai multă brânză)

- 2 ouă
- 150 grame zahăr
- zahăr vanilat
- 2 linguri amidon
- o lingură de făină

Preparare cremă de brânză

Amestecăm brânza cu ouăle și zahărul.

Adăugăm vanilia, amidonul și făina.

Omogenizăm bine și o lăsăm deoparte până o folosim.

Ingrediente blat

- 270 grame făină
- 225 grame unt (chiar dacă mă repet, eu folosesc la prăjituri acest unt cu 82% grăsime)
- 250 grame zahăr
- 5 ouă
- 50 grame cacao
- 150 ml iaurt cremos
- 2 lingurițe praf de copt
- un praf de sare
- zahăr vanilat bourbon (atenție, acest zahăr vanilat, nu zahăr vanilinat!)
- opțional esență de rom

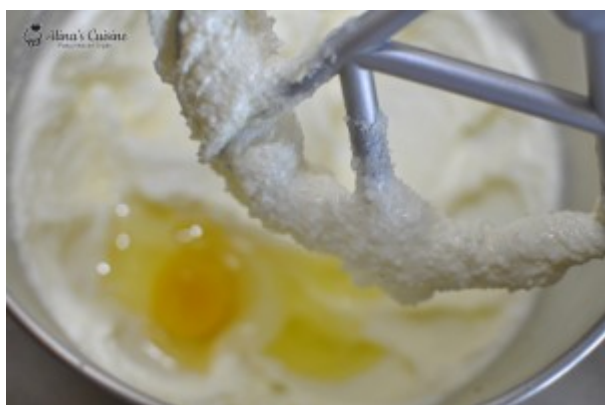
Preparare blat

Preîncălzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Într-un vas se freacă untul spumă, se adaugă zahărul și se mixează până obținem o cremă spumoasă.



Se adaugă ouăle pe rând, omogenizând bine după fiecare.



Adăugăm vanilia, iaurtul, sarea.



Separat, într-un vas amestecăm făina, praful de copt și cacaoa.



În compoziția de unt, zahăr și ouă adăugăm iaurtul și făina amestecată cu cacao și praful de copt, treptat.





[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]

Asamblare

Tapetăm o tavă cu foaie de copt (eu am folosit o tavă de 20 cm x 35 cm.



În tavă turnăm 3/4 din compoziția de blat și nivelăm bine.



Punem compoziția de brânză, așezăm vișinele amestecate cu puțină făină.



Acoperim cu restul compoziției de blat.



Se bagă la cuptor, la 180 grade Celsius, pentru 50-60 de minute (facem testul scobitorii).



Scoatem prăjitura din cuptor, o lăsăm să se răcească la temperatura camerei și turnăm deasupra glazură de ciocolată. (eu am folosit ciocolată topită la baine marie).





Poftă bună!



[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]