

# Prajitura cu crema de nuca



Zilele trecute mi-a fost dor de o prajitura din copilărie (ma mai apuca nostalgia uneori). In caietul cu retete vechi, am gasit aceasta reteta de prajitura cu crema de nuca. Recitind-o mi-am amintit de gustul ei extraordinar de nuca, si cum sunt mare iubitoare de prajituri cu nuca, am trecut la treaba.



Blat:

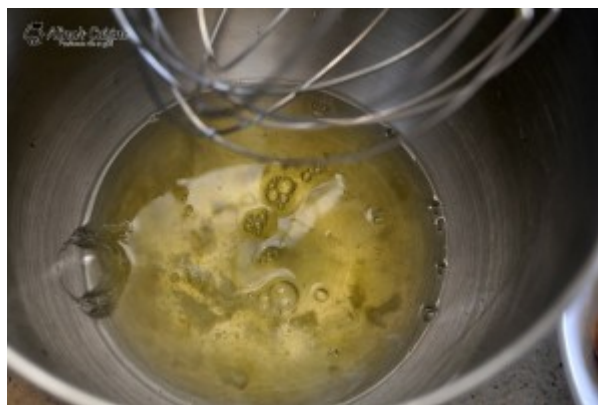
# Ingrediente blat

- 5 oua
- 5 linguri de apa
- 10 linguri de zahar pudra
- $\frac{1}{2}$  plic praf de copt
- 10 linguri de faina
- Vanilie
- Un praf de sare

## Preparare blat

Preincalzim cuptorul la 180 de grade si pregatim o tava dreptunghiulara (30X20 cm)-o ungem cu ulei si tapetam cu faina sau cu hartie de copt.

Separam ouale. Albusurile le batem spuma cu un praf de sare si cu cele 5 linguri de apa la temperatura camerei, apoi adaugam



zaharul pudra treptat.





Mixam pana obtinem o bezea tare.



Adaugam galbenusurile unu cate



unu, si mixam bine dupa fiecare.

Faina o amestecam cu praful de copt si o incorporam usor,



amestecand cu un tel sau o spatula.



La final adaugam esenta de



vanilie.

Turnam compozitia in tava si o dam la cuptor pana se rumeneste usor (facem testul cu scobitoarea). Ar trebui sa fie gata cam in 20-25 de minute.



Dupa ce s-a copt, scoatem tava din cuptor, lasam sa se

racoreasca puțin, apoi scoatem cu grija blatul din tava. Este



foarte pufos!

Il lasam sa se raceasca bine, timp in care pregatim crema.

Crema de nuca:

## **Ingrediente crema de nuca**

- 200 grame biscuiti macinati
- 100 grame unt
- 100 grame zahar
- 2-3 linguri cacao
- 4-5 linguri gem de prune sau de caise
- 150 grame nuca macinata un pic mai mare
- 250-300 ml lapte (depinde cat de mult absorb biscuitii)
- 1 fiola esenta de rom Dr. Oetker.

## **Preparare crema de nuca**

Intr-un vas punem biscuitii macinati, zaharul, nuca si

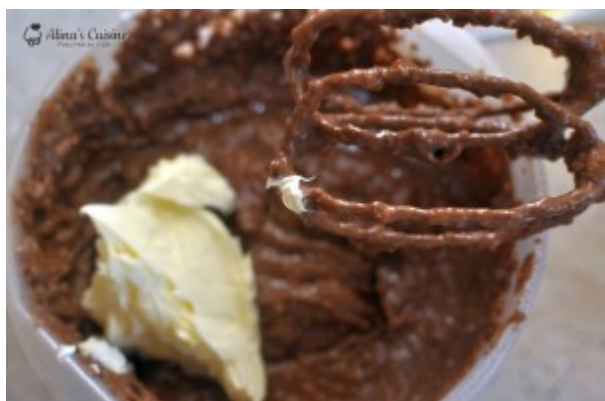


adaugam laptele treptat.



Omogenizam, punem cacaoa, gemul, iar la final untul frecat spuma si esenta de rom.





Crema trebuie sa fie mai consistenta, sa nu curga. Daca vi se pare prea moale, mai adaugati biscuiti macinati.

Sirop

## Ingrediente sirop

- 100 ml apa
- 1 plic capuccino de ciocolata/rom

- Zahar dupa gust.

## Preparare

Se pun toate pe foc la fiert pana dau in clocot, apoi lasam sa se raceasca la temperatura camerei.



Asezam blatul pe o tava, il insiropam si intindem deasupra crema de nuca. Nivelam bine si o dam la rece o ora.







Glazura de ciocolata:

## Ingrediente glazura

- 100 grame ciocolata cu lapte
- 50 ml smantana lichida
- 0 lingurita cu miere
- vanilie

## Preparare

Într-un vas punem smantana lichidă, mierea și esența de vanilie și aducem compoziția la punctul de fierbere.

Oprim focul și adăugăm ciocolata ruptă bucăți.



Omogenizăm până ciocolata s-a topit, o lăsăm să se răcorească pentru câteva minute, după care o întindem peste crema de nuca.



Deasupra glazurei am presarat, bucati de nuca mai maricica (aproximativ 50 grame).



Daș prajitura la frigider pentru 2-3 ore, apoi o portionam.

Am decorat cu frisca batura, aproximativ 200 grame.



[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]