

Prăjitura Arlechin



Dupa foarte mult timp va aduc o reteta noua de prajitura. Asa cum ati vazut nu am lenevit, doar ca timpul este atat de scurt incat nu am reusit sa postez retete noi. Prajitura aceasta am facut-o zilele trecute si pot sa jur ca este extraordinar de gustoasa!! Prajitura nu avea nume, asa ca v-am rugat pe voi, cei care ma apreciati sa ma ajutati sa-i dau un nume. Au fost multe propuneri: Alina, Alinuta, Arlechin, prajitura Alintata, Blonda si Bruneta, Delcioasa, Mozaic, Zig-Zag, etc. Va multumesc tuturor pentru propuneri! Am stat, am gandit si mi s-a parut ca cel mai bine i se potriveste numele Arlechin!



Prajitura Arlechin

Dar, sa trecem la treaba!

Reteta este pentru o tava cu dimensiunile de 25×35 cm

Foi:

Ingrediente pentru foi:

- 1 ou
- 120 grame zahar
- 75 grame miere
- 120 grame unt 80% grasime
- 6 lg lapte
- 1 lingurita bicarbonate de sodiu
- 1 praf de sare
- Vanilie
- 400 grame faina

Preparare foi

Intr-o cratita punem oul, laptele, mierea, untul, bicarbonatul stins cu zeama de lamaie sau otet si punem la foc mic amestecand incontinuu pana se topeste mierea si untul.





Faina se amesteca cu sare, zahar si se pune peste ingredientele topite.



Omogenizam bine si obtinem un aluat mai moale.



Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Din acest aluat vom coace 3 foi.

Foile se intind pe hartie de copt.



Fiecare foaie se coace aproximativ 7 minute, pana devin usor aurie-brună.



Blaturi

Ingrediente pentru blaturi

- 3 oua
- 6 linguri apa rece
- Zahar cat cantaresc ouale
- Faina cat cantaresc ouale
- 1lingurita praf de copt
- Un praf de sare
- 1 lingura cacao
- vanilie

Preparare blaturi

Cantarim ouale, punem apa, si le mixam cu aceeasi cantitate de zahar (de ex., daca avem 100 grame oua fara coaja, trebuie sa mixam cu 100 grame zahar). Adaugam vanilia si faina amestecata cu praful de copt (incorporam usor cu un tel).



Compozitia se imparte in 2 parti egale. In una din ele adaugam cacaoa.



Coacem blaturile aproximativ 10 minute la 180 de grade Celsius.



Pana se raceasc bine foile si blaturile, pregatim crema

Crema

Ingrediente pentru crema

- 900 ml lapte
- 8 linguri gris
- 350 grame unt
- 330 grame zahar pudra
- Coaja si zeama de la o lamaie (in functie de cat de intens vreti sa se simta gustul de lamaie)
- 1 lingurita extract de vanilie

Preparare crema

Mai avem nevoie si de gem de caise (vom unge o foaie).

Intr-un vas punem laptele la fiert. Cand este fierbinte, adaugam grisul, lingura cu lingura, amestecand incontinuu sa nu faca cocoloase.

Cand compositia s-a ingrosat, oprim focul si lasam sa se raceasca foarte bine



Untul se mixeaza cu zaharul pudra si incepem sa incorporam treptat crema de gris. La final adaugam lamaia si vanilia.



Asamblare

Pe o tava asezam blatul cu cacao, punem un strat de crema, punem blatul de vanilie, crema, foaie (unsa cu un strat subtire de gem de caise – cel de care spuneam mai sus in reteta), crema, foaie, crema, foaie.



Glazura de ciocolata

Ingrediente pentru glazura

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

Preparare glazura

Topim ciocolata la bain-marie.

Turnam ciocolata amaruie deasupra prajiturii.

Ciocolata alba o punem intr-un pos si taiem putin varful posului.

Trasam linii verticale deasupra prajiturii.

Cu o scobitoare trasam linii perpendiculare peste cele albe. Astfel vom obtine un desen frumos. Puteti face orice model

care va inspira!



Punem prajitura la frigider peste noapte.

Portionarea se face cu un cutit cu lama foarte ascutita pentru a nu sparge glazura de ciocolata.

Va recomand sa o scoateti din frigider cu 10 minute inainte de a o portiona.



Spor
la treaba si 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!