

Prajitura cu mere, nuca si mac



Weekendul acesta am reusit sa am cateva ore libere pentru a testa o noua reteta de prajitura. Prajitura are 3 arome care se combina foarte bine: mere, nuca si mac, dar completate de nuante de lamaie, scortisoara, vanilie, kranz...este foarte racoroasa si gustoasa!

Eu am facut prajitura intr-o tava de 20×30 cm, dar merge si intr-o tava ceva mai mare (25×35).

Pentru aceasta prajitura vom pregati 3 foi de blat, fiecare cu propria aroma: mere, nuca si mac.

Blat

Ingrediente

- 3 oua
- 220 grame zahar
- 50 ml ulei
- 450 grame smantana fermentata
- 300 grame faina
- 1 lingurita bicarbonat de sodiu
- Un praf de sare
- 1 plic zahar vanilat (acesta este zaharul vanilat!)

In plus, pentru blatul de mere:



- 2 mere curatate de coaja si razuite
- $\frac{1}{2}$ lingurita scortisoara

In plus, pentru blatul de mac:



- 5 linguri mac macinat
- Coaja razuita de la o lamaie

In plus, pentru blatul de nuca



- 5 linguri nuca macinata

Preparare

In vasul mixerului punem albusurile si un praf de sare si le



mixam pana se fac spuma.

Treptat adaugam zaharul si continuam sa mixam aproximativ 10 minute.



Adaugam galbenusurile, apoi uleiul si omogenizam.



Punem si smantana urmata de faina amestecata in prealabil cu bicarbonatul de sodiu.



Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius.

Tapetam tava cu hartie de copt.

Compozitia se imparte in trei parti egale.

In prima compositie incorporam merele razuite si punem aluatul la copt pentru aproximativ 15-20 minute.



In al doilea vas adaugam macul peste compositie. Se coace aproximativ 15 minute.



In al treilea vas incorporam nuca si punem la copt tot aproximativ 15 minute.





Dupa ce am copt blaturile, le lasam sa se raceasca foarte bine.

In acest timp pregatim crema de vanilie.

Crema de vanilie

Ingrediente crema de vanilie

- 650 ml lapte
- 2 plicuri budinca de vanilie (asa arata plicurile cu budinca de vanilie)
- 180 grame zahar
- 180 grame unt 80% grasime
- 1 plic vanilie bourbon (aceasta este vanilia bourbon)

Preparare crema de vanilie

200 ml lapte se amesteca cu praful de budinca.



Restul de lapte (450 ml) se pune la fiert impreuna cu zaharul.



Cand laptele a inceput sa fiarba, dam cratita deoparte si adaugam laptele amestecat cu praful de budinca.



Punem din nou vasul la foc mic-mediu si amestecam in continuu pana cand budinca se ingroasa.

Oprim focul, adaugam vanilia si lasam sa se raceasca 5-10 minute, apoi adaugam untul.



Dupa ce crema s-a racit la temperature camerei, putem asambla prajitura.

Pe o tava asezam blatul cu mere, punem un strat de crema, apoi blatul cu mac, crema si acoperim cu blatul de nuca.





Ungem prajitura cu un strat subtire de crema iar deasupra presaram kranz, pregatit astfel:

Kranz

Ingrediente

- 50 grame zahar
- 50 grame nuca

Preparare

Zaharul se caramelizeaza si se adauga nuca.



Ungem o foaie de copt cu putin ulei si punem nuca caramelizata.



O lasam sa se raceasca, apoi cu un blender o zdrobim.

Presaram kranzul deasupra prajiturii, apoi facem un gratar din ciocolata topita (cam 50-60 grame).



Punem prajitura la frigider pana a doua zi!



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]