



reteta-video.ro

Budinca de Cozonac

De Sarbatori cu totii ne dorim o masa imbelsugata, cu multe bunatati. Si de obicei mereu pregatim prea mult si ramanem cu cateva bucati. Asa ca eu, in zilele ce urmeaza, incerc sa reciclez cat mai mult din mancarea din frigider. Cel mai des se intampla sa raman cu mije jumatate de **cozonac**, pe care nimeni nu se indura sa-l manance, nici macar cu o cana de lapte. De cativa ani insa, se transforma in delicioasa **budinca de cozonac**, un desert aromat si gustos. Este o varianta rafinata a **budincii de paine** (pentru care insa va trebui sa folositi mai mult zahar), pe care puteti sa o faceti si cu **panettone** sau chiar si cu chec. In anii trecuti obisnuiam sa fac **tort din cozonac** uscat, pe care il foloseam pe post de blat, cu o [crema de vanilie](#), dar de ceva timp preferata a devenit **budinca de cozonac**. Asa ca daca aveti cateva bucati de cozonac vechi, e pacat sa-l aruncati si merita sa-l transformati! Crema de oua si lapte o putem imbogati cu esenta de vanilie, stafide sau alte fructe uscate. O sa aveti o prajitura reinventata, care va fi chiar si pe placul mofturosilor, mai ales deasupra puneti dulceata de fructe, sirop de vanilie sau frisca.

INGREDIENTE BUDINCA DE COZONAC

12-14 felii de cozonac, groase cam de un deget
400 ml de lapte
200 ml de smantana pentru frisca
4 oua
80 g de zahar
60 g de unt

MOD DE PREPARARE BUDINCA DE COZONAC

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Punem ouale intr-un bol incapator si mixam.

PASUL 3

Adaugam incet zaharul si continuam sa batem pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios si obtinem o crema fina.

PASUL 4

Turnam incet laptele in crema de oua si punem smantana pentru frisca (nebatuta) si continuam sa mixam 2-3 minute (intai la mica). Putem sa adaugam stafide sau esenta de vanilie.

PASUL 5

Pregatim o tava pentru cuptor cu dimensiunile de 20x30 cm, pe care o ungem cu jumatate din cantitatea de unt. Daca aveti mai multe felii de cozonac, folositi o tava mai mica, astfel incat sa puteti in ea forma doua straturi de cozonac.

PASUL 6

Aranjam in vas jumatate din feliile de cozonac si umplem spatiile goale cu bucatele mici.

PASUL 7

Turnam deasupra jumatate din amestecul pentru budinca pregatit.

PASUL 8

Aranjam un nou strat de felii de cozonac.

PASUL 9

Punem amestecul de oua, zahar, lapte si smantana ramas.

PASUL 10

Taiem deasupra bucatele de unt.

PASUL 11

Introducem desertul in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 30 de minute.

PASUL 12

Cand prajitura cu cozonac s-a legat bine, iar daca introducem un cutit in mijlocul ei iese usor umezit, o scoatem din cuptor.

PASUL 13

Lasam desertul sa se raceasca complet si punem deasupra sos de vanilie, dulceata sau sirop de fructe sau frisca.

PASUL 14

Servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Budinca de Cozonac.

POFTA BUNA!

