



reteta-video.ro

Chec cu Mere si Scortisoara

Un **chec pufos**, rapid si aromat... ce poti sa-ti mai doresti langa o ceasca de cafea? Un **chec cu mere si scortisoara**! E genul prajitura umeda, nu inecacioasa cum e checul obisnuit, din care este imposibil sa te opresti dupa prima felie.

Pentru mine toamna vine obligatoriu cu o **prajitura cu mere**. Stiti ca nu este anotimpul meu preferat dar, in zilele cu soare bla place sa-mi savurez ceaiul sau cafeaua in lumina ei calduta langa o prajitura simpla de casa.

Totul a pornit de la niste mere despre care unii, nu dau nume, spuneau ca sunt acrisoare si nu se incumetau sa le infulece. Dar aruncat nu erau, ca doar totul se transforma. In ce? In cel mai delicios **desert cu mere**! Mi-am adus aminte ca mama facea o [prajitura simpla cu mere](#) sau pere si de fiecare data era "bataie" pe ea. De fapt o facea si cu struguri si cu piersici si cam cu toate fructe niciodata nu ne saturam.

De cele mai multe ori era sub forma de chec, ca se stia ca ni se pareau mai interesante feliile in locul bucatillor patratoase de [prajitura cu mere](#) nu ma intrebati de ce, ca nu stiu, dar si acum este la fel. Poate pentru ca sunt mai usor de manevrat, au loc mai bine in pachetel, din muscaturi o dai gata, un chec suna mai sofisticat decat o simpla prajitura,

Asa, ideea este ca m-am gandit cum sa transform reteta simpla a mamei in ceva la care sa para ca am muncit ore intregi 😊. Bine muncit, ca una e sa faci pac, pac reteta si alta e sa o filmezi, sa speli tonele de vase, sa o editezi (poate dintr-o ora de filmat trebuie sa o faci de 3-4 minute), sa pui vocea, sa explici sa se inteleaga (sper eu), sa faci articolul,... Pfff, iar ma plang? Nu ma ca-mi place si sper ca si voua ce iese si abia astept sa vina weekendul (cu soare) ca sa ma mai "joc" in bucatarie.

Deci, **prajitura cu mere** a mamei s-a transformat in **apple bundt cake**! Adica am copt-o intr-o forma de guguluf si tocmai de aceea pus merele in jumatare de aluat si nu in intreaga cantitate, asa cum facea mama, pentru ca mi-a fost teama ca atunci cand o intorc sa-si mai pastreze forma. Si bine am facut! Caci a fost (daaaa, s-a terminat imediat) un chec cu mere pufos si delicios.

Nu doar ca este o **prajitura cu fructe** rapida si usoara dar, daca va uitati prin frigider si camara, sigur gasiti toate ingredientele. cum miroase in casa? Mie mi se pare ca a Craciun. Adica a sortisoara si a bunatate!

Vreti ceva dulce si ieftin? Pai un **chec cu fructe** e cel mai simplu de facut! Vi s-a facut dor de o intalnire de suflet cu prietenii la un cafea de vorba? Nu mai amanati momentul, ca pana se aduna gasca prajitura cu mere este gata! Nu mai stiti ce sa puneti in pachetelul de scoala? Cateva felii de chec sunt salvatoare! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU CHEC CU MERE SI SCORTISOARA

2 mere medii
3 oua
180 g de faina
180 g de zahar
100 ml de lapte
100 g de unt topit
o lingurita cu praf de copt
o jumatate de lingurita cu scortisoara
2 linguri cu faina
un cub de unt
zeama de la o jumatate de lamaie
sare

MOD DE PREPARARE CHEC CU MERE SI SCORTISOARA

1. Cum se face checul cu mere. Ungem bine tava cu un cub de unt si o tapetam cu o lingura cu faina. Peste cele 180 g de faina punem praful de copt, un sfert de lingurita cu sare si scortisoara, amestecam bine si le lasam deoparte. Curatam merele de coaja, le scoatem din casuta cu seminte si le taiem in cubulete. Turnam peste ele zeama de lamaie, punem o lingura cu faina, amestecam bine si le lasam deoparte. Peste lapte turnam untul topit si omogenizam. Peste oua adaugam zaharul si mixam intai la viteza mica, apoi o marim treptat pana cand amestecul isi tripleaza volumul si avem o crema spumoasa si albicioasa. Cernem peste ele amestecul de ingrediente uscate si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea complete (exact ca la [pandispan](#)). Turnam ingredientele lichide si amestecam incet, tot cu spatula, pana la incorporare.

2. Cum si cat se coace prajitura cu mere. Rasturnam in tava pregatita jumatate din compozitia pentru chec. In aluatul ramas adaugam merele, amestecam usor si turnam compozitia pentru prajitura cu mere in tava, peste aluatul de chec simplu. Punem checul in cuptor incalzit la 180 de grade pentru 35-40 de minute, pana cand este rumenit si trece testul scobitorii.

3. Servire chec cu mere si scortisoara. Dupa ce-l scoatem din cuptor lasam checul cu fructe sa se raceasca 15 minute in tava, apoi rasturnam pe un gratar, ridicam forma si il lasam sa se raceasca complet. Presaram deasupra zahar pudra sau ii putem face o glazura de ciocolata sau de lamaie. Poate fi pastrat intr-un loc racoros, in cutii inchise ermetic, 2-3 zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Chec cu Mere si Scortisoara*.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor.
2. Daca faceti prajitura cu mere intr-o tava normal de chec, adaugati merele in cantitatea intreaga de aluat, pentru ca nu este nevoie sa-l intoarceti mai apoi sa-l intoarceti.