



reteta-video.ro

Chec Englezesc cu Mere

Checul enghezesc cu mere a devenit preferatul nostru, de la prima degustare! Si cum la noi in acasa **prajiturile cu fructe** sunt primul loc, nici nu a fost prea greu. Asta pentru ca este un **chec cu fructe**, usor umed, fara sa fie inecacios, asa cum sunt de multe checurile obisnuite. Este moale si parfumat, perfect langa o cana cu ceai sau o cafea. Si se pregateste foarte repede si simplu. Genul de **prajitura cu mere** pentru care nu poti sa te opresti dupa prima feliuta. E adevarat ca nu este un chec fara praf de copt pentru ca are multe, multe fructe. In primul rand toate ingredientele pentru **checul cu mere** trebuie sa fie la temperatura camerei. Topit si foarte usor caldut se bate bine cu zaharul, apoi se pun galbenusurile, smantana (o puteti inlocui cu un iaurt gras lasat sa se scurse bine), faina si spuma de albusuri si checul nostru este gata. Eu l-am facut cu mere verzi, inasa este un deliciu o orice soi de mere tari, doar ca trebuie sa fie tari. Cu cat puneti mai multe fructe deasupra lui, cu atat va fi mai savuros. Important este ca atunci cand facem testul scobitorii sa incercati sa o infigeti intr-o zona cu mai mult aluat, caci altfel va iesi umeda, de la mere. Iar dupa ce desertul este rumenit si inchideti focul de la cuptor, sa-l mai lasati sa stea in el inca minim 5 minute. La cum o sa miroasa in bucatarie cu greu o puteti abtine sa lasati checul sa se raceasca complet dar, chiar trebuie! Va spun ca o sa fie cel mai bun **chec cu mere** (parerea mea) si mare drag va recomand sa-l incercati! E delicios si aromat, un rasfat, o nebulie!!!!!!

INGREDIENTE CHEC ENGLEZESC CU MERE

4 galbenusuri
4 albusuri
265 g de unt topit, foarte usor caldut
333 g de faina
200 g de zahar
160 g de smantana
4-5 mere tari (eu am folosit mere verzi)
o lingurita cu extract de vanilie
un plic cu praf de copt
o lingurita cu scortisoara macinata
2 linguri cu zahar brun
sare
un cub de unt pentru uns tava
zahar pudra pentru ornat

MOD DE PREPARARE CHEC ENGLEZESC CU MERE

PASUL 1

Pregatim o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 26 cm, la baza careia aranjam hartie pentru copt si o ungem cu unt, si marim si baza.

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Punem untul intr-un bol mare, adaugam zaharul si extractul de vanilie si le batem bine. Punem un galbenus si continuam sa mixam. Adaugam galbenusurile unul cate unul, mixand dupa fiecare, pana cand avem un amestec ca o crema. Punem smantana si mai mixam pana la incorporarea completa.

PASUL 3

Asezam deasupra bolului o sita in care punem faina si praful de copt si le cernem. Apoi amestecam usor, cu o spatula, cu miscari circulare in sus, pana la omogenizare (nu trebuie sa avem deloc cocoloase de faina) si lasam deoparte.

PASUL 4

Intr-un bol uscat si curat punem albusurile si cam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma pana cand nu mai cad de pe peretii mixerului.

PASUL 5

Adaugam spuma de albusuri peste compozitia de unt, zahar, galbenusuri, smantana si faina si amestecam incet cu o spatula, cu miscari de jos in sus, pana la incorporarea completa. Ideea este sa avem un aluat pentru chec omogen dar, care ramane aerat.

PASUL 6

Rasturnam compozitia pentru chec in tava pregatita si nivelam usor deasupra.

PASUL 7

Curatam merele de coaja, le scoatem casuta cu seminte si le taiem in feliute. Daca vi se pare ca se oxideaza repede, stropiti-le cu zeama de lamaie.

PASUL 8

Acoperim toata suprafata checului cu bucatile de mar, pe care le impingem usor in aluat si le punem cat mai aproape una d
Presaram peste mere scortisoara si zaharul brun si punem prajitura in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40-45 de minute.

PASUL 9

Cand checul este rumenit si trece testul scobitorii inchidem cuptorul, dar mai lasam desertul in el pentru minim 5 minute.

PASUL 10

Dupa ce prajitura cu mere s-a racit complet, o scoatem din forma si presaram deasupra ei zahar pudra.

PASUL 11

Feliem si servim cu o cana de ceai sau o cafea.

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

POFTA BUNA!