reteta-video.ro

Chec Umed cu Mere Caramelizate

Checul umed cu mere caramelizate a fost desertul care ne-a parfumat casa saptamana asta. Sau cum trei mere scofalcit transformat intr-un **chec cu mere pufos**! Este genul de prajitura umeda, nu inecacioasa cum e checul obisnuit, din care este impos te opresti dupa prima felie. Sigur ca m-a cucerit, caci nu cred ca mai e cineva care sa nu stie ca-mi plac **prajiturile cu mere**! Si n de scortisoara! Ca doar merele si scortisoara merg mana in mana, mai ales intr-un chec umed cu iaurt si fructe!
Mai aveam cateva mere zbarcite pe care toata lumea le ocolea si le tot plimbam de colo-colo. M-am gandit ca le-ar sta mai bine **chec cu mere si iaurt** . Adica un chec simplu si rapid, cum ne place tuturor! Caci nu cred ca este prajitura de casa mai indragita Ne-a mers la suflet! Moale si parfumat, s-a potrivit perfect langa o cana mare de cafea! Mi-a parut rau ca am facut o singura buca minunatia asta de **chec pufos cu iaurt**, ca mere mai aveam. Serios! Nu doar ca este o prajitura cu fructe rapida si usoara dar, da uitati prin frigider si camara, sigur gasiti toate ingredientele. Si stiti cum miroase in casa? Mie mi se pare ca mirosea a Craciun (ma ca la noi chiar ningea cand l-am facut). Adica a scortisoara si a bunatate! Cred ca este reteta perfecta pentru zilele lungi si intune de toamna si iarna. Desi, daca ma gandesc bine, un **chec umed cu iaurt** poate fi preparat in tot timpul anului.
M-am simtit ca un copil rasfatat, eu imi savuram cafeaua cu o felie mare de **chec cu mere caramelizate** si afara ningea ca in p Desi nu-mi prea place vremea asta, chiar am prins curaj sa ies din casa si sa ma bucur! Ce face un banal chec umed cu fructe din c Asa ca daca vreti ceva dulce si ieftin, un **chec cu mere si scortisoara** e cel mai simplu de facut! Nu mai stiti ce sa puneti in pach pentru scoala? Cateva felii de chec sunt salvatoare! Mai ales daca cei mici nu prea mananca fructe, dar le plac prajiturile, este c solutie sa-i “pacaliti”. Vreti un moment de tihna doar pentru voi? Sa nu ziceti ca nu v-am zis! O felie de **chec cu mere**, o cana de carte buna si o patura calduroasa sunt tot ceea ce aveti nevoie! Va sfatuiesc sa il incercati, va promit ca nu veti regreta! Sa va folos!

INGREDIENTE CHEC UMED CU MERE CARAMELIZATE
3 mere medii
30 g de unt
40 g de zahar brun
3 albusuri
3 galbenusuri
120 g de zahar
120 g de iaurt grecesc
100 g de unt, cu minim 80% grasime, topit
180 g de faina
o lingurita cu scortisoara
o lingurita cu extract de vanilie
5 g de praf de copt (o jumatate de plic)
sare

MOD DE PREPARARE CHEC UMED CU MERE CARAMELIZATE

1. Cum se caramelizeaza merele. Curatam merele de coaja si le taiem in cubulete aproximativ egale. Punem cele 30 g unt intr-o iar peste untul topit adaugam zaharul brun si cubuletele de mar. Amestecam si le lasam la foc mediu, cat zaharul sa se topeasc minute). Dam focul la mic si mai calim merele 5-7 minute, cat se se inmoaie, dar sa nu se zdrobeasca. Adaugam scortisoara, ames si mai calim merele 1-2 minute, apoi le lasam sa se raceasca.

2. Cum se pregatesc ingredientele pentru chec pufos. Incalzim cuptorul. Punem praful de copt peste faina si amestecam bine. galbenusuri, usor amestecate, turnam untul topit si racit si iaurtul grecesc si amestecam pana la omogenizare. Punem albusurile castron mare, curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zah continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o bezea tare, densa si lucioasa, care nu mai ca pe paletele telului si face moate.

3. Cum se face checul umed cu iaurt. Peste spuma tare de albusuri si zahar turnam ingredientele lichide, cernem ingredientele si adaugam extractul de vanilie. Amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia p omogenizare, dar nu mai mult. Punem merele caramelizate, racite, si amestecam usor, tot cu spatula, tot cu miscari de jos in sus, p incorporarea completa.

4. Cum si cat se coace checul umed cu mere caramelizate. Turnam compozitia pentru checul cu fructe intr-o tava (30x11 cm) ta cu hartie de copt si unsa cu un cub de unt si nivelam usor deasupra. Punem checul cu mere si iaurt in cuptorul incalzit la 180 de pentru 50-55 de minute, pana cand este rumenit si trece testul scobitorii.

5. Servire chec umed cu mere si iaurt. Dupa 5 minute scoatem checul din forma, lasandu-l sa alunece pe un gratar. Desprind atentie hartia de copt si lasam prajitura cu mere sa se raceasca complet, intorcand-o la fiecare 15 minute de pe o parte pe cealalta. ce s-a racit complet presaram peste chec zahar pudra sau ii putem face o glazura. Poate fi pastrat intr-un loc racoros, in cutii i ermetic 2-3 zile. Este un chec umed, pufos si aromat, perfect langa o cafea, un ceai, un pahar cu lapte caldut sau o limonada rece micul dejun, la pranz, pentru gustarea copiilor, sau in orice moment al zilei cand avem pofta de un desert rapid si cu ingredie indemana.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Chec Umed cu Mere Caramelizate si Iaurt.*
POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Prajitura cu fructe poate fi facuta si cu piersici, pere sau gutui caramelizate.
2. Este bine ca ouale folosite pentru orice prajitura de casa sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiec deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separam albusul de galbenus.
3. Pentru un chec cu mere pufos si aromat folosim unt cu minim 80% grasime.
4. In aluatul pentru chec mai putem adauga cateva nuci, alune sau migdale tocate.
5. Putem sa facem prajitura intr-o forma de guguluf, intr-o forma de chec obisnuita, intr-o tava dreptunghiulara sau in forme de I Inainte de a incepe pregatirea prajiturilor de casa, incalzim cuptorul, ungem tava cu un cub de unt si o tapetam cu faina.
6. Pentru un chec pufos este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce aceasta devine tare si lucio castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paletele mixerului, trebuie sa fie curate, degresate inai putina zeama de lamaie si sterse.
7. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru chec, dar si dupa ce adaugam merele in compozitie, nu amesteca mult decat este nevoie, ci doar pana la incorporare, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura umeda si pufoasa.
8. Este important sa nu amestecam circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat, altfel n obtine un chec pufos.
9. In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face checul umed cu iaurt sa se lase.
10. Nu trebuie sa exageram cu coptul pentru ca checul cu mere caramelizate se poate usca prea tare, el trebuie sa ramana usor u interior.
11. Dupa ce scoatem checul cu mere din cuptor nu il lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleios. Dupa ce se rac 5 minute, il scoatem din tava fierbinte, desfacem hartia de copt, il asezam pe un gratar de bucatarie si il lasam sa se racoreasca co Putem felia checul cu mere doar dupa ce s-a racit complet.