



reteta-video.ro

Crema de Nuca Fiarta in Lapte cu Unt si Mascarpone

Crema de nuca oparita cu lapte completeaza perfect orice prajitura. Mi se pare ca o crema de nuci se potriveste in mai toate deseurile de sarbatoare. Este o **crema fara oua**, catifelata, fina, aromata si gustoasa si, fie ca folosesti crema de nuci la o prajitura cu foi, sau un blat de tort, o rulada, un blat de pandispan, fursecuri fragede, rulouri, eclere sau choux a la crème, mini tarte, biscuiti, macaroni sau nuci umplute, tuturor le aduce un plus de savoare.

O sa vedeti, chiar daca eu nu am facut (de data aceasta) reteta veche de **crema de nuca fiarta in lapte**, asta pentru ca am vrut o crema mai lejera, este la fel de buna si are aceleasi arome familiare care parca te poarta inapoi in timp, cel putin mie asa mi se intampla.

Nu m-am abatut foarte tare de la reteta traditionala de **crema de nuci oparite cu lapte si unt**. M-am gandit insa ca dupa o perioada copioasa nimeni nu refuza o felie de tort cu nuca, de exemplu, si daca vrem ceva si mai, ca sa ne putem bucura pe deplin de o prajitura atunci o **crema de nuca cu mascarpone** este mai potrivita. E adevarat ca, in ultima vreme, cam evit cremele cu (mult) unt si mult zahar. Totusi, de Sarbatori, meritam un rasfat!

Sincer, sunt putini cei care nu iubesc prajiturile cu nuca. Pentru cei mai multi dintre noi sunt deserturile copilăriei. Asa ca, daca cauti o crema rapida pentru un tort sau orice alta prajitura, eu zic ca tocmai ce ati gasit-o! **Crema de nuci fiarta** e fix ce aveti nevoie! E gata in cateva minute si din cateva ingrediente!

Insa, pentru a avea de fiecare data o **crema de unt cu nuca si lapte** perfecta, trebuie sa pornim de la ingrediente de calitate. Aici este primul secret. Iar al doilea este sa fim putin, putin de tot atenti, pentru ca pe cat de usor se pregateste, pe atat de usor se poate strica. Bine, asta nu este chiar atat de grav pe cum ar parea, caci o crema de unt pentru prajituri se poate repara rapid (o sa va explic cum) si asta inseamna timp si nervi, mai ales cand esti in viteză. Sa va fie de folos!

Alte retete de creme pentru prajituri si blat de tort gasiti aici:

[Crema de Mascarpone cu Frisca si Ciocolata Alba](#)

[Crema de Lamaie \(Lemon Curd\)](#)

[Crema de Portocale \(Orange Curd\)](#)

[Crema de Vanilie](#)

[Tort cu Blat din Albusuri si Crema de Nuca Oparita](#)

[Blat de Tort din Albusuri cu Cocos](#)

[Blat de Tort Simplu din Pandispan cu Vanilie](#)

[Blat de Tort cu Ciocolata](#)

INGREDIENTE:

Pentru crema fiarta de nuca 1 kg:

300 g de nuca macinata

200 ml de lapte dulce

150 g de zahar

150 g de unt moale, cu minim 80% grasime

250 g de mascarpone

o lingurita cu extract de vanilie

sare

20 ml de rom sau coniac (optional)

SFATURI:

1. Crema cu nuca pregatita din ingredientele de mai sus este suficienta pentru umplerea si decorarea unui tort cu diametrul de 20 cm sau a unui blat de rulada de 30x40 cm sau a unei prajituri cu 3 blaturi de 25x20 cm.

2. Pentru crema de nuca fiarta in lapte este bine ca inainte de o macina (mai mica sau mai mare, dupa preferinte), sa rumenim nuca intr-o tigăie fara grasime sau in cuptor (prin rumenire usoara i se intensifica aromele). Dupa ce o rumenim, o frecam putin cu o paleta sau o punem intr-o sita si o scuturam bine, ca sa scapam de cojitele fine. Puteti macina o treime din nuca mai mare si doua treimi din cea mai mica.

3. Nuca poate fi inlocuita si cu alune, migdale, fistic sau nuca de cocos, sau sa le combinam fara probleme. E drept ca atunci nu vor avea o crema de nuci.

4. Untul trebuie sa fie cat mai gras, minim 80% grasime, si moale, scos din frigider cu 4-5 ore in avans.

5. Clasica crema de nuci cu lapte nu contine **mascarpone**. Eu am folosit pentru ca am vrut o crema mai lejera, dar aceasta p
inlocuita cu aceeasi cantitate de unt moale, cu minim 80% grasime.

6. Daca faceti crema de nuca pentru prajituri si torturi din care vor gusta si copiii, sigur ca renuntati la rom sau coniac, aceasta
ramane doar cu aroma de nuca si vanilie.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire crema de nuca cu lapte.

Turnam laptele dulce intr-o cratita, adaugam zaharul si amestecam bine.

Le punem sa fiarba, la foc mediu, pana cand laptele incepe sa se umfle. Din cand in cand, amestecam.

Cand laptele incepe sa se umfle, adaugam nuca macinata.

Reducem focul la minim si lasam crema sa fiarba cam 5 minute, timp in care amestecam continuu, pentru ca se ingroasa si se poat
Stingem focul, dam cratita deoparte si lasam crema de nuca la racorit cateva ore, pana cand ajunge la temperatura camerei.

Dupa ce s-a racit, punem extractul de vanilie, romul sau coniacul si un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.

2. Pregatire crema de nuca cu unt si lapte.

Mixam untul moale, cu minim 80% grasime, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, timp de 4-5 minute, pana cand devine spumo
deschide la culoare.

Adaugam branza mascarpone, care trebuie sa fie la temperatura camerei, si mixam timp de 1-2 minute, la viteza mica, cat toate
combine si sa avem o crema pufoasa.

Adaugam crema de nuca si lapte complet racita si o incorporam cu mixerul, la viteza mica, pana cand avem o crema omogena.

3. Servire, pastrare si folosire.

Crema cu nuca poate fi folosita imediat sau se poate face cu 2-3 zile inainte si se pastreaza la frigider in cutii inchise ermetic. Insa t
scoasa de la rece cu macar 2 ore inainte de utilizare pentru a se inmuia putin untul din compositie.

Se poate folosi simpla, sau o puteti amesteca cu frisca naturala batuta.

Crema de nuca fiarta este minunata la prajituri cu foi, cu blat de pandispan, fursecuri fragede, blaturi de tort, rulade sau rulouri, ecl
choux a le crème, mini tarte, nuci umplute, biscuiti, macarons.

SFATURI:

1. Culoarea cremei de nuca este influentata de soiul de nuci folosite, unele fiind mai blonde, altele mai roscate.

2. Dupa ce adaugati nuca in crema de lapte, amestecati continuu, pentru ca se ingroasa rapid si se poate lipi.

3. Din cand in cand, opriti mixerul si adunati crema de unt de pe peretii castronului.

4. Este important ca atat crema de nuca, cat si untul si branza mascarpone sa aiba aceeasi temperatura, cea a camerei, altfel cre
poate taia.

5. Daca va este mai usor, puteti face baza cremei de nuca cu lapte cu o seara inainte de a o mixa cu unt.

6. Daca se taie crema de nuci, nu intrati in panica! Orice crema pe baza de unt se repara daca o batem cu mixerul (la viteza
chiar si 10-15 minute. Stati cu ochii pe crema si vedeti cum redevine cremoasa.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Crema de Nuci Oparate cu Lapte, Unt si Mascarpone.

SPOR LA PRAJITURIT!