



reteta-video.ro

Prajitura cu Branza de Vaci, Caise si Cacao

Prajitura cu branza de vaci, caise si cacao este rezultatul unei situatii fericite din frigider. De fapt, "vinovate" au fost niste branza care statea sa expire, si niste caise, de care nu se mai atingea nimeni. Insa principalul motiv al acestei **prajituri cu caise** a fost, obicei, pofta de ceva bun. M-am jucat putin, caci as fi vrut sa fac o prajitura simpla si rapida, dar care sa le aiba pe toate. Si, uite iesit o **prajitura cu blat pufos, branza dulce si caise**, un desert dulce-acrisor, numai bun langa cafea sau o limonada.

Si daca tot am pornit de la a face curatenie in frigider si aveam chef de combinatii jucause, am adaugat si mai multa savoare si culoare in putin din aluatul **prajitunii cu branza si caise**, am pus si cacao. Ma gandesc acum ca nu as putea sa ma plictisesc niciodata de asta de prajitura cu fructe. Este una dintre acele retete pe care e bine sa o ai intotdeauna la indemana, pentru ca **prajitura cu cacao si branza dulce** se poate cu usurinta transforma intr-o prajitura cu afine sau intr-o prajitura cu visine, zmeura sau, pana la un nivel orice altceva vrei.

Acum nu stiu voi ce parere aveti voi, dar pentru mine **prajiturile pufoase cu fructe** sunt cele mai bune (sigur se vede). Si cu cat sunt mai multe fructe, cu atat mai bine! Sunt ieftine, rapide si usoare. Si cand prin blat gasesti, asa ca o surpriza, si cremozitatea unui cheesecake si caise parfumate, care iti inunda toata casa cu aromele lor, parca te simti copil. Am stat cu ochii lipiti de usa cuptorului, eram curioasa ce o sa iasa. Iar dupa ce in sfarsit s-a racit si am taiat-o, ai mei au declarat ca vor sa traga o fuga pana in piata. De ce? Pentru ca combinatia de caise, branza si cacao e pe cat de gustoasa, pe atat de "ochioasa" si trebuie musai repetata. Am eu asa o presimtire ca vara asta o sa devina prajitura casei.

Trebuie sa recunosc ca am fost inspirata (sa nu-mi fie de deochi), dar mi-am facut-o si cu mana mea, ca sa zic asa. Pentru ca evident s-au intors din piata cu muulte fructe, dar nu mai aveam branza dulce ca sa fac din nou **prajitura pufoasa cu caise**, asa ca a urmat alt drum la magazinul de la colt. Na belea! Asa ca a doua zi a urmat o noua **prajitura marmorata cu cacao**, pe care am impartit-o cu Raluca si Diana, le stiti, fetele care stau deasupra noastra.

Sunt sigura ca si voua vi se intampla sa aveti cateva fructe prin frigider, cu care nu prea stiti ce sa faceti, daca insa le puneti in prajitura, eu cred ca nu dati gres. Si asta din cateva ingrediente simple, simple! Aaa, sa nu uit, genul asta de **prajitura cu branza dulce si caise** poate fi facuta cu orice alte fructe. Si, daca nu patiti ca mine, sa gasiti "chestii" gata sa expire prin frigider, puteti sa faceti **prajitura cu branza de vaci si fructele** voastre preferate. Este super versatila, usoara si rapida. Sa va fie de folos!

SFATURI:

- 1. Prajitura cu fructe si branza** se poate pregati si cu capsuni, cirese, visine, piersici, nectarine, zmeura, coacaze, afine, mure, struguri, mere sau pere. Fructele se spala, se sterg bine inainte. Daca folosim fructe mari, gen piersici, mere sau pere, trebuie sa le taiem in bucatele. In cazul fructelor care se oxideaza repede, le scufundam in apa rece si turnam peste ele zeama de la o jumătate de lamaie.
- 2. Putem sa facem prajitura cu fructe congelate sau din compot?** Da! Exista insa doua reguli simple: fructele trebuie decongelate scurse foarte, foarte bine, la fel si cele din compot. Eventual, daca sunt foarte zemoase, inainte sa punem fructele in prajitura, pe ele o lingura cu faina, altfel fructele congelate se vor inmuia in cuptor si vor lasa sirop. Faina are rolul de a absorbe acest sirop astfel umiditatea nu va ajunge sa inmoaie aluatul.
- 3. Putem sa facem prajitura pufoasa cu fructe** intr-o tava rotunda cu diametrul de 23 cm, intr-o forma de guguluf, intr-o forma de briose, obisnuita, intr-o tava dreptunghiulara sau in forme de briose. Inainte de a incepe pregatirea prajiturilor de casa, incalzim cuptorul si ungem tava cu un cub de unt.
- 4. Este bine ca ouale** folosite pentru orice prajitura sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat.
- 5. Ce fel de ulei se foloseste?** Uleiul vegetal, unul fara aroma intensa, face ca genul acesta de prajitura sa fie mai umeda. Folosim ulei neutru: de floarea soarelui, de germeni de orez sau de rapita; cele cu un gust intens, cum este uleiul de masline, vor schimba gustul checului. Sau putem sa inlocuim uleiul cu unt topit si racit.
- 6. Este important sa folosim cacao** de calitate si, inainte de a o adauga in prajitura sa o cernem, altfel scapam greu de bulgari de cacao.

7. Ce fel de branza folosim? Eu am folosit branza de vaci, din aceea la galetusa, pe care am lasat-o peste noapte la scurs intr-o sita fina, in frigider. Putem sa facem prajitura cu branza dulce, cat mai grasa si bine uscata. Daca nu gasim nici una, nici alta, putem sa folosim prajitura cu fructe si cu crema de branza, urda sau ricotta. Important este sa folosim o branza cat mai grasa, moale si cremoasa.

8. Cu ce putem inlocui grisul? Daca va place, acesta poate fi inlocuit cu fulgi de cocos sau faina de migdale.

9. Daca branza este la temperatura camerei, o sa vedeti ca se amesteca mai usor.

10. Cum se face prajitura pufoasa? Cu cat mixam mai bine ouale cu zaharul, cu atat desertul va creste frumos si va fi pufos.

11. De ce la prajituri se cerne faina cu praful de copt? In acest fel, agentul de crestere se va distribui uniform in toata prajitura, sa acumuleze cat mai mult aer.

12. Dupa ce adaugam faina in compozitia pentru prajitura, nu amestecam mai mult decat este nevoie (cat sa nu mai avem punguta de faina), ci doar pana la incorporare, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura pufoasa. Este important sa nu amestecam circular, ci pe verticala, pentru a nu pierde aerul incorporat in aluat. La fel si atunci cand facem blatul cu cacao.

13. In primele 15 de minute de coacere, nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face prajitura cu caise sa se lase. Cand facem testul scobitorii incercam sa o bagam unde este blat, nu branza sau fructe.

14. Dupa ce scoatem prajitura cu branza dulce si fructe din cuptor, nu o lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni clestiva. Dupa ce se raceste 10 minute, o scoatem din tava fierbinte, eventual fara hartia de copt, o asezam pe un gratar de bucatarie si o lasam sa se raceasca complet.

In cazul in care nu avem o forma cu peretii detasabili, este mai bine sa lasam prajitura cu fructe sa se raceasca in tava, este frageda si se poate rupe usor.

Daca aveti nevoie de inspiratie va la aici cateva retete de prajituri cu fructe si branza:

[*Prajitura cu Mascarpone si Capsuni*](#)

[*Prajitura cu Cirese si Crema de Branza*](#)

[*Negresa cu Branza si Fructe*](#)

[*Cheesecake cu Ciocolata fara Coacere*](#)

[*Cheesecake cu Foi de Placinta*](#)

[*Placinta Creata cu Branza Dulce si Stafide*](#)

[*Placinta cu Piersici, Iaurt si Branza cu Foi Subtiri*](#)

INGREDIENTE:

4 oua

150 g de zahar

100 ml de lapte

80 ml de ulei (de floarea soarelui)

250 g de faina

50 g de cacao

coaja rasa de la o lamaie bio

o lingurita cu extract de vanilie

5 g de praf de copt (o jumatate de plic)

250 g de branza de vaci, cat mai grasa, cat mai cremoasa si bine scursa

40 g de zahar

25 g de gris

sare

7-8 caise spalate, sterse, taiate in jumatati si cu samburele scos

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire umplutura de branza.

Incalzim cuptorul si ungem cu unt o tava cu dimensiunile de 24x24 cm, in care am aranjat hartie pentru copt.

Peste branza de vaci punem grisul, cele 40 g de zahar si coaja rasa de lamaie si amestecam bine, cat sa avem o compozitie omogena, cremoasa si fina. O punem in frigider pana cand pregatim blatul.

2. Pregatire blat pentru prajitura.

Peste oua, adaugam cele 150 g de zahar si un sfert de lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana la viteza maxima, pentru ca amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios si are consistenta unei creme (10-15 minute).

Turnam laptele si uleiul, punem extractul de vanilie si mixam, la viteza mica, pana la omogenizare, cam 1 minut.

Peste aceasta compozitie, cernem faina si praful de copt si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am incerca sa obtinem o prajitura marmorata.

Turnam cam doua treimi din aluatul pentru prajitura cu fructe in tava pregatita, il intindem pe toata suprafata si nivelam usor deasupra.

3. Pregatire blat cu cacao pentru prajitura cu caise.

Peste compozitia ramasa, cernem pudra de cacao si, la fel ca mai devreme, amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

4. Pregatire prajitura cu branza dulce, caise si cacao.

Punem compozitia pentru blatul cu cacao peste cea de blat simplu si, cu un bat de frigaruie, cu o furculita sau cu varful unui cutit, amestecam usor cele doua compozitii, dar nu mergem pana la baza tavii. Amestecam doar la suprafata, cu miscari inainte si inapoi, pentru a obtine o prajitura marmorata.

Peste blat, punem crema de branza de vaci, din loc in loc. Ne ajutam de doua linguri si punem cam jumatate de lingurita in fiecare loc, pentru a obtine o gramajoara pe care o facem.

In spatiile ramase libere, aranjam jumatatile de caise, cu partea unde a fost samburele in jos, apasandu-le usor.

5. Temperatura si timp de coacere prajitura cu caise.

Punem prajitura in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40-50 de minute, pana cand este rumenita si trece testul scobitorii (depin cuptor).

Dupa ce o scoatem din cuptor, lasam prajitura cu fructe in forma 10 minute. Apoi scoatem prajitura din tava fierbinte, o asezam pe un gratar de bucatarie si o lasam sa se raceasca complet, eventual fara hartia de copt.

6. Servire prajitura cu branza dulce, caise si cacao.

Dupa ce s-a racit complet, pudram cu zahar prajitura cu branza si caise si o feliem cu un cutit bine ascutit pe care il stergem cu servetel umed, dupa fiecare taietura.

Prajitura poate fi pastrata in frigider, intr-o cutie inchisa ermetic pana la 3 zile.

Este pufoasa si cremoasa in acelasi timp, frageda, aromata si plina de fructe, perfecta langa o cafea aburinda, o cana cu ceai, un lapte cald sau o limonada rece in orice zi si la orice ora, dupa masa de pranz din weekend sau, pur si simplu, ca gustare in zilele.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Branza Dulce de Vaci, Caise si Cacao.*

POFTA BUNA!