



reteta-video.ro

Prajitura cu Branza Dulce si Stafide (fara Blat)

Aceasta [prajitura cu branza dulce si stafide](#), simplu si usor de facut este irezistibila. Fara blat, fara faina, pufoasa si gustoasa, reprezenta cu succes si o **pasca fara aluat** pentru sarbatorile pascale. Un desert delicios si foarte usor de preparat, **prajitura cu branza dulce si stafide fara blat** se mananca la fel de repede pe cat se pregateste. Puteti inlocui stafidele cu merisoare, curmale sau nuci uscate, coaja de lamaie cu coaja de portocala, orice combinatie ati alege va fi la fel de plina de savoare.

INGREDIENTE PRAJITURA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE FARA BLAT

4 albusuri
4 galbenusuri
1 Kg. de branza proaspata de vaci, bine scursa
100 gr. de stafide inmuiate minim o ora in apa calda, rom sau cherry
145 gr. de zahar
2 plicuri de zahar vanilat
40 gr. de gris
coaja rasa de la o lamaie
zeama stoarsa de la o jumătate de lamaie
sare
2 linguri de faina pentru tapetat tava
un cub mic de unt

MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU BRANZA DULCE SI STAFIDE FARA BLAT

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Scurgem bine stafidele de lichidul in care au stat.

PASUL 3

Pregatim un bol in care punem galbenusurile.

PASUL 4

Adaugam zaharul si zaharul vanilat si amestecam cu ajutorul mixerului, pana cand zaharul se topeste si obtinem o crema (practic o crema de zahar lichida). Observam si ca amestecul isi dubleaza volumul).

PASUL 5

Punem branza proaspata de vaci si continuam sa mixam maxim 2 minute.

PASUL 6

Adaugam grisul, zeama de lamaie, stafidele scurs si coaja rasa de lamaie si amestecam cu ajutorul unei spatule, pana cand obtinem o compozitie omogena.

PASUL 7

Pregatim un alt bol in care punem albusurile.

PASUL 8

Adaugam un sfert de lingurita de sare.

PASUL 9

Batem bine albusurile cu ajutorul mixerului pana cand obtinem o spuma tare, care nu cade de pe paletele telului.

PASUL 10

Punem incet si treptat albusurile batute peste amestecul de galbenusuri, zahar, gris si stafide.

PASUL 11

Amestecam usor, cu ajutorul unei spatule.

PASUL 12

Continuam pana cand terminam de incorporat toate albusurile batute, amestecand usor de jos in sus (cele 4 albusuri au fost adaugate in 3 transe).

PASUL 13

Pregatim un vas pentru cuptor cu dimensiunile de 30x25 cm.

PASUL 14

Ungem bine vasul cu cubul de unt si il tapetam cu cele 2 linguri de faina.

PASUL 15

Turnam compozitia pentru prajitura in vasul pregatit pentru cuptor si nivelam uniform.

PASUL 16

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru aproximativ 50 de minute, pana cand prajitura este usor rumenita deasupra.

PASUL 17

Inchidem cuptorul si mai lasam prajitura inaintea pentru 10 minute.

PASUL 18

Scoatem desertul din cuptor si il lasam sa se raceasca complet.

PASUL 19

Taiem in felii si presaram deasupra zahar pudra.

PASUL 20

Servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru

Pasca fara Aluat.

POFTA BUNA!

SFAT

Daca branza are zer si nu aveti timp sa o scurgeti, puteti adauga mai mult gris.