



reteta-video.ro

Prajitura cu Capsuni si Mascarpone

Prajitura cu capsuni si mascarpone e mult prea buna ca sa nu o incercati! Cum sa va spun? Nu-i doar o **prajitura simpla si rapida cu capsuni**, e una care pe mine m-a cucerit de la prima bucatie. Caci evident ca nu m-am putut opri dupa una! Are un blat umed si completat perfect de fructele parfumate, ca acum stau si ma gandesc ca am ales o tava prea mica in care sa coc aceasta **prajitura pufoasa cu capsuni**.

De fapt, m-am gandit la lucrul asta inca de cand **prajitura cu capsune** era in cuptor! Si, ca sa fiu sincera, de cu doua zile inainte, ca toata strada simteam miros de **prajitura cu fructe**. De parca toate vecinele mele stiau ca nu rezist si vroiau sa-mi faca pofta!

Norocul meu cel mare a fost ca aveam capsuni! Asta pentru ca la ultima iesire in piata, desi nu erau pe lista, nu m-am indurat si am cumparat. Am mancat eu cateva si cand au inceput sa-mi apara bubite pe piele, ca un copil cuminte ce sunt, am stiut ca e momentul sa ma duc acasa (alergia asta, bat-o vina!). Desi sunt constienta ca ar trebui sa cumpar cantitati mai mici, pur si simplu nu rezist! Tentatia e atat de mare. Ma ametesc mirosul si aroma! Si de multe ori iau intentionat mai multe, pentru ca stiu sigur ca o parte din ele vor ajunge intr-un **desert cu capsuni**. Asa ca, tot raul spre bine!

Aveam **capsuni**, aveam pofta, timp nu prea aveam, asa ca am facut probabil cea mai simpla si mai rapida prajitura cu fructe pe care am facut-o. Practic in 15 minute a fost in cuptor. Stiti ce mi-a luat mai mult? Sa aranjez frumos capsunile, cum am vazut pe Instagram la prajitura mea **Violeta**. De la ea m-am si inspirat, de altfel.

Initial vroiam sa fac un **pandispan simplu cu capsuni**, dar frumos si aratos ca al ei. Insa cand am vazut reteta ei de prajitura cu branza si mascarpone si capsuni mi-am zis ca e musai sa o incerc. Mai ales ca aveam in frigider o cutie de mascarpone gata sa expire. A iesit dintr-o prajitura de pufoasa ca un pandispan cu fructe, doar ca si putin umeda, cat sa nu fie inecacioasa, perfecta pentru acele dupa-amiezi mai doritoare pentru micul dejun al unei dimineti tarzii de weekend sau ca gustare intre mese. Adica exact genul meu de **desert cu fructe**, bun de luat in pachet, bun de luat la iarba verde, bun la cafea, cu un pahar cu lapte, un ceai sau cu o limonada.

V-am spus ca este o **prajitura usoara si economica**? Te scoate din incurcatura cand ai pofta de ceva bun, dar nici nu vrei sa stai orele in bucatarie ca sa faci ceva sofisticat. Efort minim, ingredientele putine si la indemana, cum imi place mie! Chiar si unui incepator iiese sigur, este genul de prajitura de casa care se face in doi timpi si trei miscari.

Si, eu daca nu ma laud, pai atunci cine? A iesit o prajitura rapida cu branza si capsune, o prajitura simpla, delicata, aromata si umeda, delicioasa! Si cum vara abia a inceput, ca doar capsunile sunt vestitorii ei, stati pe aproape ca urmeaza sa ajung iar in piata si sa va tarabele pline de bunatati, sa-mi umplu sacosele si sa fac muuuulte **prajituri cu fructe** de sezon. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU PRAJITURA CU CAPSUNI SI MASCARPONE

200 g de branza mascarpone
200 g de zahar
100 ml de ulei
4 oua
300 g de faina
o jumatate de plic cu praf de copt
o lingurita cu extract de vanilie
sare
250 g de capsuni, curatate si spalate

MOD DE PREPARARE PRAJITURA SIMPLA CU CAPSUNI SI MASCARPONE

1. Cum se pregateste prajitura simpla cu capsuni. Incalzim cuptorul. Taiem capsunile in jumatati. Peste faina punem praful de copt si sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.

2. Cum se pregateste prajitura cu capsuni si mascarpone. Punem branza mascarpone intr-un castron mare, adaugam zaharul si mixam la viteza mica 2 minute, pana cand branza devine cremoasa. Turnam uleiul si mixam, tot la viteza mica, pana la omogenizare. Punem ouale, unul cate unul, si batem la viteza mica, dupa fiecare ou adaugat, pana la incorporare. Adaugam extractul de vanilie si mixam cateva secunde. Cernem peste aceasta compozitie o treime din ingredientele uscate si amestecam usor cu un tel. Punem amestecata cu praful de copt in inca doua transe (cernute de fiecare data) si amestecam usor, dupa fiecare adaugare, tot cu tel. Miscam de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa.

3. Cum si cat se coace prajitura cu capsuni. Turnam compozitia pentru prajitura cu fructe si branza intr-o tava cu dimensiuni de 24x24 cm, tapetata cu hartie de copt si unsa cu unt si nivelam deasupra. Aranjam peste blatul cu vanilie jumatatile de capsuna, cu tulpinile taiate in sus. Punem prajitura cu fructe in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 30-35 de minute, pana cand este rumenita si trece testul scobitorii. Lasam desertul cu capsuni sa se raceasca 10 minute in tava, apoi il scoatem din forma si il lasam sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie.

4. Servire prajitura simpla cu capsuni si mascarpone. Dupa ce s-a racit complet presaram deasupra zahar pudra si servim prajitura simpla, cu o cupa de inghetata sau cu un mot de frisca. Este o prajitura umeda, pufoasa si aromata perfecta langa o cafea, o ceai, un pahar cu lapte sau cu limonada. Poate fi pastrata intr-un loc racoros, in cutii inchise ermetic, 2 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura Simpla cu Capsuni si Mascarpone*.
*POFTA BUNA!***

SFATURI:

1. Prajitura cu mascarpone poate fi facuta cu orice alte fructe de sezon: cirese, visine, caise, afine, zmeura, piersici, prune. Daca fructe mari, gen piersici, mere sau pere, le taiem in felii subtiri pe lung, iar in cazul fructelor care se oxideaza repede, le scufundam rece si turnam peste ele zeama de la o jumătate de lamaie.
2. Branza mascarpone pentru prajitura trebuie sa fie la temperatura camerei, nu scoasa direct din frigider.
3. Folositi un ulei neutru, de exemplu cel de floarea soarelui. Un ulei cu un gust puternic, cum este cel de masline, poate schimba prajiturii.
4. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi ca nu este alterat.
5. Pentru un plus de gust, in compozitia pentru prajitura cu capsuni puteti adauga si coaja rasa de lamaie sau de portocala (bio).
6. Compozitia pentru prajitura cu mascarpone si fructe trebuie sa fie mult mai densa decat cea pentru pandispan.
7. Prajitura cu capsuni poate fi facuta si intr-o forma de chec sau in forme de briose cu fructe.
8. In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face blatul de prajitura sa se lase.
9. Dupa ce scoatem prajitura cu capsuni din cuptor si se raceste 10 minute, o scoatem din tava fierbinte, desfacem hartia de coacere si o asezam pe un gratar de bucatarie si o lasam sa se raceasca complet. O putem felia doar dupa ce s-a racit complet.