



reteta-video.ro

## Prajitura cu Gem, Nuca si Aluat Fraged Razuit (Prajitura Raioasa)

**Prajitura cu gem, nuca si aluat fraged razuit** este una clasica. Daca o cautati in caietul de retete al mamei, sigur nu lipseste! Fiecare numeste **prajitura raioasa**, cum ii spuneam eu, fie **prajitura razuita**, fie **prajitura cu coca rasa**, cum ii spuneau fratele meu. Pe simpla pe atat de buna este!

Mama ne facea de obicei **prajitura raioasa cu gem de prune si nuca**, caci fiind mai aproape de munte erau fructele care nu ne lipsesc toamna. Camara era plina cu borcane frumos aranjate si etichetate, iar "razuita" era cel mai des desert la noi in casa. Inaintea ei mai erau doar cornuletele cu gem, [prajitura semiluna](#), [placinta cu mere](#) si [pandispanul](#).

Adevarul este ca in acele vremuri era greu sa gasesti ingrediente sofisticate si prajiturile copilariei noastre par acum banale. Dar chiar si asa, nu ne lipsea "ceva bun" de pe masa. Nu se gasea unt, mama facea **prajitura raioasa cu untura** de la tara. Zaharul era problema dar, fiind un desert nu foarte dulce, se descurca. Faina era tot de la bunica, dadea la schimb malai pentru ea, iar gemul si magiunul se facea in cantitati "industriale" in curte la tuci, fara E-uri si cu cat mai putin zahar.

Noi, copiii avem si noi rolul nostru in povestea **prajiturii cu nuca**. Misiunea noastra, inainte de a incepe scoala, era sa adunam masele oricat ne spalam pe maini cu sare de lamaie (lamaile se gaseau doar iarna si doar nu le "prapadeam" pentru asta), tot cu degetele erau.

Pentru multi par povesti din alte vremuri, dar asa era atunci. Greu? Da, insa noi copiii nu simteam, singura noastra grija era sa ne spalăm pe maini si sa mancam tot din farfurie. Asa ca, e de inteles de ce **prajitura cu gem, nuca si bezea** era "prajitura casei", incat mamele facea o ochii inchisi.

Este o prajitura economica, cum erau si timpurile. Acum, cand dulciurile cu multa crema sunt la moda, cat mai multa ciocolata si cocolata si cocolata mult zahar, **prajitura cu aluat razuit** pare sa nu-si mai gaseasca locul prin bucatarie. Mie insa imi place la fel de mult, poate chiar mai mult! Ma credeti ca nu as da-o pe nimic? Poate doar pe gogosi sau pe clatite (alea pe care nu-mi place mie sa le prajesc 😊).

Si dintre toate, tot **prajitura cu gem de prune** ramane preferata mea. Stiu, sunt nostalgica! Dar nu are cum sa nu-ti placa! Un blat fraged, o umplutura dulce-acrisoara de bezea, nuca si gem, iar deasupra din nou aluat ras cat sa arate "ciufulita". Poate ca nu este cea mai aspectoasa, poate ca doar pentru un om simplu **prajitura razuita** continua sa fie un deliciu, poate ca nu va starneste amintiri ci doar se intampla mie insa, cautati-o in caietul mamei si incercati-o!

## **INGREDIENTE PRAJITURA CU GEM, NUCA SI ALUAT FRAGED RAZUIT**

### **Pentru aluatul fraged:**

520 g de faina  
100 g de zahar pudra  
100 g de smantana grasa, rece  
3 galbenusuri  
un ou intreg  
200 g de unt cu minim 80% grasime, foarte rece  
o lingurita cu extract de vanilie  
sare

### **Pentru umplutura de gem, nuca si bezea:**

3 albusuri  
100 g de zahar pudra  
100 g de nuca macinata  
250 g de gem (de prune)  
sare

## **MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU GEM, NUCA SI ALUAT FRAGED RAZUIT**

**1. Cum se face aluatul pentru prajitura cu gem, nuca si aluat ras.** Radem untul rece pe razatoarea mare. Adaugam galbenusurile, cele 100 g de zahar pudra, oul intreg, smantana rece, extractul de vanilie si un sfert de lingurita cu sare si mixam pana la omogenitate. Peste aceasta compozitie cernem faina si mixam la viteza mica maxim 1 minut. Apoi framantam cu mana cateva secunde, doar pentru a strange aluatul sfaramicios intr-o bila. Il infasuram in folie alimentara si il punem in frigider pentru minim 30 de minute.

**2. Cum se face foaia pentru prajitura cu coca rasa.** Dupa minim 30 de minute, scoatem aluatul fraged din frigider, taiem cam o treime din el, iar partea mai mica o invelim in folie si o punem in congelator. Bucata mai mare o asezam pe o hartie de copt si o intindem pe sucitorul dinspre centru spre margini. Intindem foaia, incercand sa pastram forma tavii in care vom coace prajitura, pana cand avem un dreptunghi de 40x45 cm (pentru o tava de 30x35 cm). Apoi tragem foaia de aluat, cu tot cu hartia de copt, in tava si il aranjam pe ea. Intepam aluatul cu o furculita, din loc in loc, si punem tava in frigider pana cand pregatim umplutura. Incalzim cuptorul.

**3. Cum se face umplutura pentru prajitura razuita cu gem, bezea si nuca.** Peste albusuri punem un sfert de lingurita cu sare si batem spuma. Adaugam cele 100 g de zahar pudra si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand albusurile sunt foarte tari, ferme si lucioase. Adaugam nuca si gemul si amestecam usor, tot cu spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am incerca sa pastram compozitia, pana la incorporarea completa.

**4. Cum se face prajitura raioasa cu gem si nuca.** Scoatem foaia de aluat din frigider, punem deasupra umplutura si o nivelam usor pe toata suprafata. Deasupra radem pe razatoarea mare aluatul fraged pastrat in congelator, intr-un strat cat mai uniform.

**5. Cum si cat se coace prajitura razuita.** Punem prajitura cu gem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 30 de minute, apoi il lasam la 160 de grade inca 25-30 de minute, pana cand este rumenita.

**6. Servire prajitura cu gem, nuca si aluat razuit.** Lasam desertul sa se raceasca complet in tava, presaram deasupra zahar pudra si il putem felia. Poate fi pastrat 3-4 zile intr-un loc racoros.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Gem, Nuca si Aluat Fraged Razuit*.**

**POFTA BUNA!**

### **SFATURI:**

1. Aluatul fraged pentru prajitura razuita poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider. Folositi unt cu minim 80% grasime sau il inlocui cu untura si smantana cat mai grasa.
2. Umplutura pentru prajitura raioasa se poate face cu gemul vostru preferat, dulceata, magiun sau mere rase calite. Inainte de a servi, nuca poate fi rumenita inainte.
3. Daca aluatul fraged este mai moale, merge mai greu, dar se poate rade pana la urma.