



reteta-video.ro

Prajitura cu Prune si Bezea

Prajitura cu prune si bezea este pentru mine acel desert care imi aduce in casa arome de toamna blanda si, probabil, una dintre cele mai simple si mai rapide prajituri de casa. Ii iubesc parfumul, combinatia dintre **blatul pufos de pandispan si bezeaua** usor crocanta, gustul dulce-acrisor al fructelor scufundate in aluat. Imi place ca intr-o singura muscatura le gasesti pe toate.

Sigur ati observat ca **prajiturile cu fructe** sunt preferatele mele, inasa pentru prune am o slabiciune. Mirosul de prune coapte ma duce cu gandul la cuptorul din curtea bunicilor in care se uscau prunele pentru iarna, la bogatia toamnei cand alergam printre gramezi de dafin si de porumb care asteptau sa fie bagate in patule. Cand tot satul era plin de arome de struguri, cand inca mai eram cu mainile nealbe de la nuci si cand bunicul se invartea pe langa butia cu prune ca sa vada daca sunt gata pentru tuica, iar bunica statea cu ochii pe el sa-l cheme din cand in cand sa amestece in magiun.

Si in tot acest vacarm, nu stiu cum reusea dar, bunica avea timp sa ne mai si rasfete. De cum incepea culesul si pana cand se termina se trezea de nici nu se crapa de ziua si pana cand se adunau oamenii la munca era gata si cu mancare si, obligatoriu, si cu ceva dulce. Ca era o **prajitura simpla cu prune**, ca era o **placinta cu mere** sau un **chec cu struguri**, nu ne lipsea.

Asa ca nu va este de mirare ca **pandipanul pufos cu prune** a ajuns sa fie un fel de prajitura casei. Evident ca mama a preluat rețeta de la bunica imbogatit-o transformand-o in **prajitura cu bezea**, inasa a pastrat-o la fel de simpla. Uneori, daca avea la indemana, peste blatul de prajitura cu prune mai punea si o mana cu nuci, alteleori o lasa doar cu fructe. Oricum nu ne-am plictisit niciodata de ea!

Pentru copilul din mine o sa fie mereu mai mult decat o prajitura simpla cu fructe. Asa ca nu puteam sa nu v-o arat, desi stiu ca nu va fi multi dintre voi **prajitura simpla cu bezea** poate pare banala. Nu are straturi de crema, nu arata spectaculos, inasa mie imi e tare draga. Are gustul si mirosul copilariei mele! Nu am schimbat deloc reteta, doar am transformat ingredientele prajiturii pufoase cu prune din blatul de prajitura in beza si cani, cum era in caietul mamei, in grame si asta a fost tot.

A fost exact cum mi-o aminteam, blat pufos, prune acrisoare, bezea dulce. Doar ca in copilarie aveam langa bucata de **prajitura cu prune si bezea** un ceai, acum a fost o cafea. Dar am stat la fel, cu ochii lipiti de usa cuptorului asteptand sa fie gata! Si m-am bucurat de fel cand am taiat-o, de parca era cea mai sofisticata prajitura din lume! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU PRAJITURA CU PRUNE SI BEZEA

Pentru pandispanul cu prune:

5 albusuri
5 galbenusuri
125 g de zahar
125 g de faina
o lingurita cu extract de vanilie
400 g de prune
o lingurita cu scortisoara

Pentru bezea:

4 albusuri
100 g de zahar
sare

MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU PRUNE SI BEZEA

- 1. Cum se pregatesc fructele pentru prajitura?** Spalam fructele si le stergem bine. Le taiem in jumatare, le scoatem samburele si le taiem in bucatele.
- 2. Cum se pregateste pandispanul simplu cu prune?** Incalzim cuptorul la 180 de grade. Punem cele 5 albusuri intr-un castron curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam cele 125 g de zahar si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o bezea tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului. Punem galbenusurile, extractul de vanilie si cernem faina peste aceasta compozitie, apoi amestecam usor cu spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa. Turnam aluatul pentru pandispan pe tava, tapetata cu hartie de copt si unsa cu unt, cu dimensiunile de 24x24 cm si nivelam usor deasupra. Aranjam jumatarele de prune pe coaja in sus, pe toata suprafata prajiturii, apasandu-le usor si presaram peste ele scortisoara.
- 3. Cum si cat se coace pandispan cu fructe?** Punem prajitura cu prune in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 25-30 de minute pana cand incepe sa se rumeneasca.
- 4. Cum se pregateste bezeaua simpla pentru prajitura.** Cam dupa 15 minute, peste cele 4 albusuri adaugam un sfert de lingurita sare si le batem spuma pana cand nu mai cade de pe paletele mixerului. Punem cele 100 g de zahar si continuam sa mixam la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o bezea tare, densa si lucioasa care face moate.
- 5. Cum se pregateste prajitura cu prune si bezea.** Cand pandispanul cu prune incepe sa se rumeneasca il scoatem din cuptor, pe deasupra bezeaua si o intindem rapid pe toata suprafata. Eu am facut niste urme cu o furculita, dar o puteti lasa simpla sau sa faceti niste adancituri cu o lingura.
- 6. Cum si cat se coace prajitura pandispan cu prune si bezea.** Punem prajitura inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pentru 15 minute, pana cand bezeaua este rumenita. Dupa 10 minute o scoatem prajitura din tava, ii desfacem hartia de copt si o lasam sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie.
- 7. Servire prajitura cu prune si bezea.** Dupa ce s-a racit complet, taiem desertul cu prune cu un cutit bine ascutit, trecut prin jet de aer rece inainte de fiecare taietura.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Prune si Bezea*.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea pandispanului, incalziti cuptorul si tapetati forma cu hartie de copt.
2. Prajitura cu fructe si bezea poate fi facuta cu fructele voastre preferate. Fructele se cantaresc dupa ce au fost curatate de sambure si se scurg in strecuratoare daca sunt foarte zemoase. Iarna se pot folosi fructe din compot sau congelate la acest pandispan cu fructe. Folositi fructe mari, gen piersici, mere sau pere, le taiem in felii subtiri pe lung, iar in cazul fructelor care se oxideaza repede, le scufundam in apa rece si turnam peste ele zeama de la o jumatare de lamaie.
3. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separati albusul de galbenus.
4. Bolul dar si paletele mixerului in care pregatim pandispanul trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
5. Fiind un blat de prajitura fara praf de copt, este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce aceasta devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada.
6. Dupa ce adaugam faina in compozitia pentru blatul de pandispan, nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca vom pierde aerul acumulat in albusuri si prajitura nu va mai creste.
7. Inainte de a pune pandispanul cu prune in cuptor, mai puteti adauga deasupra 50 g de nuca tocata.
8. In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face pandispanul cu prune sa se laseze.
9. Pentru bezeaua simpla este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce aceasta devine tare si lucioasa si face moate.
10. Deasupra prajiturii cu prune puteti sa faceti un grilaj din bezea, folosint un pos.
11. Dupa ce scoatem prajitura cu prune din cuptor si se raceste 10 minute o scoatem din tava fierbinte, o asezam pe un gratar de bucatarie si o lasam sa se raceasca complet.