



reteta-video.ro

Prajitura cu Urda si Stafide

Cand zic **prajitura cu urda** nu pot sa nu ma gandesc la bunica. O facea atat de buna, incat daca ne striga de la joaca si ne spune-a facut **prajitura dalmatian** 🤔, apaream instant! Nu stiu ce-mi placea mai mult, cum arata sau gustul, dar era una dintre preferatele mele. In cazul in care mai ramanea o bucatica, se stia ca este micul dejun de a doua zi, langa o cana cu lapte. Reteta pentru aceasta **prajitura marmorata cu branza si stafide** nu ca este usoara, este extrem de usoara. Cumva cam tot ce pregatea bunica era simon atingea in acelasi timp perfectiunea. Evident ca reteta a ajuns in caietul de retete al mamei, asa ca sa nu va mirati daca ingredientele sunt masurate cu lingura, caci am facut-o exact cum era scrisa. Nu m-am abatut deloc! Data viitoare insa o sa-mi aduc si eu contributia la imbunatatirea ei si o sa adaug in **crema de branza** niste fructe. Sincera sa fiu nu stiu daca e bine zis umplutura sau crema de branza pentru ca practic sunt doua blaturi, unul usor aerat, cu cacao, care este baza si unul mai dens, cu branza, care se scufunda in primul. Pare complicat? Chiar nu este! O sa vedeti ca este cea mai simpla si mai rapida **prajitura de casa**! Va recomand sa folositi **branza de vaca**, care este dulceaga si nu are un gust atat de pronunat ca cea de oaie. Sau la fel de bine puteti sa puneti [branza de vaca ricotta](#). Trebuie sa o incercati! Asta daca nu ati gasit-o si voi printr-un caiet uitat intr-un sertar....

INGREDIENTE PRAJITURA CU URDA

Ingrediente pentru blatul cu cacao:

2 galbenusuri
2 albusuri
22 linguri cu zahar
22 linguri cu ulei
22 linguri cu faina
30 linguri cu lapte
o lingura cu varf cu cacao
un plic cu praf de copt
sare

Ingrediente pentru blatul cu branza:

500 g de urda
10 linguri cu zahar
2 oua
100 g de stafide rehidratate minim o ora in apa cu esenta de rom
un plic cu zahar vanilat
esenta de rom
coaja rasa de la o portocala (sau lamaie)
zahar pudra pentru ornat
un cub de unt pentru uns tava

MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU URDA

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

Pregatim o tava cu dimensiunile de 30x35 cm, in care aranjam hartie pentru copt si pe care o ungem cu cubul de unt.

PASUL 2

Punem praful de copt si praful de cacao peste faina si amestecam bine toate ingredientele uscate pentru blat, apoi lasam deoparte.

PASUL 3

Pregatim umplutura de branza - zdrobim urda. Peste branza sfaramata punem cele doua oua intregi, cele 10 linguri cu zahar, zahar vanilat si esenta de rom. Stoarcem bine stafidele de apa in care au stat si le adaugam in compozitia pentru blatul de branza, punem coaja rasa de portocala si omogenizam.

PASUL 4

Pregatim blatul cu cacao – punem cele doua albusuri intr-un bol, impreuna cu un varf de lingurita cu sare si batem spuma, pana cand se ridica si nu mai cad de pe paletele telului.

PASUL 5

Adaugam cel doua galbenusuri si continuam sa mixam.

PASUL 6

Punem treptat laptele, in timp ce continuam sa batem (eu l-am pus in 4 transe).

PASUL 7

Adaugam treptat si cele 22 de linguri cu zahar, fara sa ne oprim din mixat. Punem zahar doar dupa ce cel pus anterior s-a topit (eu l-am pus tot in 4 transe).

PASUL 8

Incepem sa adaugam incet uleiul, ca si cum am face maioneza. Punem putin cate putin si mixam continuu.

PASUL 9

Adaugam amestecul de ingrediente uscate, lingura cu lingura, si batem continuu, pana cand in final avem o compozitie omogena curge incet.

PASUL 10

Rasturnam aluatul pentru blatul cu cacao in tava pregatita si nivelam usor.

PASUL 11

Punem deasupra cu o lingura, din loc in loc, crema de branza si stafide.

PASUL 12

Introducem tava in cuptorul incalzit la 160 de grade pentru aproximativ 40 de minute.

PASUL 13

Cand desertul trece testul scobitorii, il scoatem din cuptor si il lasam sa se raceasca complet in tava.

PASUL 14

Pudra prajitura racita cu zahar si portionam.

PASUL 15

Servim.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Urda*.

POFTA BUNA!