



reteta-video.ro

Prajitura din Albusuri cu Crema de Ricotta, Frisca si Gem

Reteta de **prajitura din albusuri cu crema de ricotta, frisca si gem** este perfecta, mai ales in zilele de dupa sarbatori, cand se a de obicei, multe albusuri. E cam aiurea sa le tot aduni si apoi sa te intrebii ce poti face cu niste albusuri, dar sa nu-mi spuneti ca la e la fel. Faci cozonac, maioneza sau o crema cu galbenusuri, o ciorba radauteana sau una de burta, deja ai aproape tot ce-ti t pentru o **prajitura cu albusuri**.

In fiecare an dupa Sarbatori pun pe Facebook fie o reteta de chec din albusuri, un blat din albusuri sau o alta **prajitura cu al ramase**. Asta pentru ca stiu ca toti ne punem intrebarea ce facem cu albusurile ramase. Si in fiecare an primesc minim un coment care mi se spune ca tocmai ce au fost aruncate. Imi creste tensiunea, zau asa! Bun, nu faci o Pavlova, ca poate parea sofisticata sunt o multime de **deserturi din albusuri** la care le poti folosi.

Asa ca sper ca **prajitura cu albusuri si gem** sa va fie de ajutor si sa o pastrati ca inspiratie pentru dupa Sarbatori si nu numai, ca eu sigur ca o sa aveti multe albusuri puse deoparte :)) Poate ca eu m-am complicat putin de data asta, desi nu as zice, si am **prajitura cu albusuri si cocos**, ca aveam o punga desfacuta in camera si nu mi-a parut rau!

Si, desi nu are praf de copt, a iesit o **prajitura pufoasa din albusuri** care ne-a facut ziua mai frumoasa si mai delicioasa. E delicata, economica si rapida si nici nu ai nevoie de cine stie ce ingrediente, practic doar bati niste albusuri, apoi cu zahar si le am cu faina si cocosul. Un castron, un mixer si o spatula e tot ce ai nevoie si **pandispanul din albusuri** e gata de bagat in cuptor minute, hai sa zic 15. Dupa ce o scoatem din cuptor, **prajitura din albusuri cu nuca de cocos si gem** este aproape gata!

Stiti ca fac rar prajituri cu crema, ei bine, de data asta m-am intrecut pe mine! Nu am facut o simpla prajitura cu nuca de cocos s i-am dat un aer de sarbatoare. Adica in 10 minute am transformat-o intr-o **prajitura cu crema de frisca si ricotta**. Stratul de gem ca o surpriza in mijloc, intre **blatul simplu din albusuri** si **crema cu ricotta si frisca** aerata si racoroasa. S-au completat de minut ca zic, dar prajitura asta cu frisca si ricotta poate fi vedeta pe orice masa.

Sunt sigura ca nu doar eu sunt strangatoare si folosesc toate resturile, dar acum, sincer, ce e mai simplu de facut decat o **prajitura simpla din albusuri**? Si ce mod mai placut de a incheia o masa in familie? Ca sa nu mai zic cat de bine merge o **prajitura pufoasa cu albusuri** langa cafea in orice zi. Va rog eu, nu mai aruncati albusurile, chiar daca masa e plina de bunatati nu va refuza un coltisor de prajitura. Si pana la urma, o sa vedeti, acesta **prajitura cu crema de frisca, ricotta si gem** chiar merita adunati! Blatul este usor umed de la crema de branza, este pufoasa si aromata de la gem. Un adevarat rasfat, va promit! Sa va folos!

Daca aveti nevoie de inspiratie va las aici si alte retete cu albusuri:

[Rulada din Albusuri cu Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe](#)

[Prajitura din Albusuri cu Nuca, Fructe si Cacao](#)

[Fursecuri din Albusuri si Cocos](#)

[Chec din Albusuri cu Cacao](#)

[Tort cu Blat din Albusuri si Crema de Nuca Oparita](#)

[Spuma de Capsuni cu Bezea Italiana](#)

[Tort cu Blat de Bezea si Crema de Ciocolata](#)

[Tort de Bezea cu Crema de Lamaie](#)

[Blat de Tort din Albusuri cu Cocos](#)

INGREDIENTE:

Pentru blatul din albusuri:

6 albusuri de la oua de marime M (cam 180 g)

120 g de zahar

20 ml de ulei (de floarea soarelui)

100 g de faina

25 g de fulgi de cocos

zeama de la o jumătate de lamaie

o lingurita cu extract de vanilie

sare

Pentru crema de ricotta si frisca:

400 ml de smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime
250 g de branza ricotta sau mascarpone
40 g de zahar
o lingurita cu extract de vanilie
coaja rasa de la o portocala sau de la o lamaie bio
300 g de gem (marmelada, magiun, peltea sau o dulceata mai groasa)
30 g ciocolata (optional)

SFATURI:

1. Cum sa pastreaza albusurile? Daca le folosim in maxim 2 zile, se pastreaza in frigider acoperite. Daca nu, le punem intr-o inchisa ermetic sau intr-o punga cu fermoar, pe care notam data si cate sunt, si le punem in congelator unde rezista pana la 6 luni.

2. Cum se decongeleaza albusurile? Le scoatem din congelator si le lasam peste noapte in frigider sa se decongeleze lent. Apoi le folosim la blaturi de tort, prajituri sau la fursecuri, ideal este sa fie la temperatura camerei atunci cand le batem (se vor bate mai usor).

3. Cat cantareste un albus de ou? Greutatea unui albus de ou, marimea M, este de cam 30-35 de grame.

4. Zeama de lamaie poate fi inlocuita cu o lingurita cu otet.

5. Ce fel de ulei folosim? Va recomand sa utilizati un ulei neutru: de floarea soarelui, de rapita sau unt topit si racit.

6. Pentru un plus de aroma, mai puteti pune in blat **coaja de la o portocala** sau de la o lamaie bio.

7. Ideal este sa folositi **nuca de cocos** proaspata, razuita in casa, sau fulgi de cocos care contin mai putin zahar sau chiar deloc (se gasesc in magazinele cu produse naturiste).

8. In loc de **fulgi de cocos**, puteti face prajitura din albusuri cu nuca macinata sau cu migdale macinate.

9. Pentru **crema de frisca si ricotta** folositi smantana naturala proaspata pentru frisca cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala.

10. Eu am ales **ricotta** pentru ca are mai putine grasimi, insa poate fi inlocuita cu branza mascarpone sau cu o crema de branza. Evident trebuie sa fie reci.

11. Este bine sa folosim un **gem, magiun, marmelada, peltea sau dulceata** care sa fie mai bine legate, nu prea fluide. Eu am folosit prajitura cu gem de fructe de padure fara zahar, dar se potriveste foarte bine cu gem de capsuni, caise, visine, macese, zmeura, smochine sau cu magiun de prune (care oricum este mai gros si nu contine zahar) sau cu o marmelada de portocale, lamaie, ceapa indemana.

12. Puteti recicla resturi de gem pe care le aveti prin borcane in camara ori frigider, ori acel gem de care nu se mai atinge nimeni sau nu e chiar pe placul tuturor in casa. Daca stratul de gem este generos, prajitura va iesi si mai gustoasa.

MOD DE PREGATIRE:

1. Pregatire blat din albusuri.

Incalzim cuptorul si pregatim o tava cu dimensiunile de 24x24 cm, de preferat cu peretii detasabili, in care aranjam hartie de coacere si ungem cu putin unt.

Intr-un castron mare, peste albusuri, cam 180 de g, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma, la viteza mare.

Cand spuma este tare, punem zaharul, pe tot o data, turnam zeama de lamaie si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o treptat, pana cand avem o beza tare, ferma si lucioasa, care face moarte si granulele de zahar nu se mai simt (luam putina spuma de albusuri si o frecam intre doua degete).

Turnam uleiul si o lingurita cu extract de vanilie si mai mixam 20 de secunde, la viteza mica.

Cernem faina, adaugam fulgii de cocos si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

2. Temperatura si timp de coacere prajitura cu albusuri.

Turnam compozitia in tava pregatita si nivelam deasupra.

Punem blatul din albusuri in cuptorul incalzit la 170 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru cam 35 de minute, depinde de puterea cuptorului, pana cand este rumenit si trece testul scobitorii.

Il scoatem din cuptor si dupa 5 minute, il scoatem din tava fierbinte, eventual indepartam si hartia de coacere, il asezam pe un gratar sau pe o plasa de bucatarie si il lasam sa se raceasca complet.

3. Pregatire crema cu ricotta si frisca.

Turnam smantana proaspata pentru frisca, rece, cu minim 30% grasime, intr-un castron mare si o batem intai la viteza mica, apoi la viteza medie, pana cand devine pufoasa si capata consistenta.

Adaugam zaharul, si mai batem la viteza mica 1 minut, pana cand mixerul incepe sa lase urme adanci in frisca.

Punem branza ricotta, care trebuie sa fie rece, o lingurita cu extract de vanilie si coaja rasa de la o portocala bio si mai batem la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand telul incepe sa lase urme adanci in crema.

Crema trebuie sa fie usor moale, dar pufoasa. O punem in frigider, acoperita, pana cand blatul de albusuri este complet rece.

4. Asamblare prajitura cu crema de frisca, ricotta si gem.

Dupa ce blatul din albusuri s-a racit complet, eu l-am pus inapoi in tava ca sa-l pot manevra mai usor.

Peste blatul alb, punem gemul si il intindem pe toata suprafata.

Peste gem, punem crema de branza si o nivelam pe toata suprafata prajiturii.

Punem prajitura cu frisca si ricotta in frigider, de preferat acoperita, ca sa nu ia alte mirosuri, pentru 6 ore sau cel mai bine peste noapte.

5. Servire si pastrare

A doua zi, o scoatem din frigider, si fie o lasam simpla, fie ii radem deasupra ciocolata sau ii punem fructe sau flori comestibile, cum vreti. Se poate decora si cu fructe de nuca, migdale sau fistic, fulgi de cocos, aici tine doar de imaginatie.

O scoatem din tava si o taiem cu un cutit bine ascutit, trecut prin jet de apa rece si sters inainte de fiecare taietura.

Merge perfect pentru un desert in familie, la o aniversare, cand avem musafiri, de Sarbatori, sau in orice moment al zilei cand avem ocazie. Este minunata pentru de un desert rapid si cu ingrediente la indemana. Daca aveti musafiri, inainte sa o portionati, puteti sa-i taiati marginile inegale, cam ca la tort, de jur imprejur.

Este minunata langa o cafea, un ceai sau o limonada rece.

Se pastreaza in frigider, intr-o cutie inchisa ermetic, 2 zile, de preferat netaiata pentru ca blatul sa nu se usuce.

SFATURI:

1. **Paletele mixerului si bolul** in care pregatim bezeaua trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sters cu o servetel.

2. Este important ca **spuma de albusuri** cu zahar sa fie foarte bine batuta, daca intoarcem castronul, spuma nu cade.

3. Este o **prajitura fara praf de copt**, asa ca nu renuntati la zeama de lamaie, aceasta ajuta la stabilizarea spumei de albusuri. Amestecam incet si cu o lingura de a rupe fibrele lungi de proteine din albusuri, ceea ce permite acumularea unei cantitati mai mari de aer care ramane in retea formata.

4. Odata ce **bezeaua** este gata, este foarte important sa lucram rapid si eficient, ca sa nu apuce cumva sa se lase inainte ca prajitura sa ajunga la cuptor.

5. Este important sa cernem **faina** pentru a acumula cat mai mult aer.

6. Dupa ce adaugam **faina si cocosul** in compozitia pentru prajitura, nu folosim mixerul, amestecam incet si doar pana la incorporarea fainei, ca sa nu mai avem pungute de faina, pentru ca altfel vom pierde tot aerul acumulat in albusuri. Este important sa nu amestecam ci numai pe verticala, altfel nu vom avea o prajitura pufoasa.

7. Daca lasam prajitura cu albusuri sa se raceasca in forma, va face condens si va deveni cleioasa.

8. Toate **ingredientele pentru crema de frisca si ricotta** trebuie sa fie reci.

9. Ideal este ca si castronul si paletele mixerului in care pregatiti crema de frisca pentru prajitura sa fie reci, tinute macar o ora in frigider.

10. In 3-4 minute, **crema de ricotta cu frisca** ar trebui sa fie gata. Nu bateti crema cu frisca si ricotta in exces, pentru ca altfel risca sa se taie (cel mai bine este sa opriti din cand in cand mixerul si sa-i verificati consistenta).

11. **Crema de ricotta si frisca** poate fi facuta cu o zi inainte si pastrata in frigider intr-o cutie inchisa ermetic. Daca sta mai mult, isi pierde cremozitatea. Inainte de a o folosi este bine sa o mai bateti un minut cu un tel.

12. **Crema de branza si smantana** poate fi folosita la orice alta prajitura sau tort. Este minunata la prajituri cu foi, cu blat de panco, rulade, fursecuri fragede sau rulouri.

13. Punand-o inapoi in tava cu peretii detasabili, o sa vedeti ca este mai usor sa asamblati prajitura cu albusuri si crema de branza si mascarpone si mai apoi sa o portionati.

POFTA BUNA!

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Prajitura din Albusuri cu Crema de Ricotta, Frisca si Gem.