



reteta-video.ro

Prajitura Negresa cu Mere si Bezea

Prajitura negresa cu mere si bezea aduna asa: un blat de cacao cu unt pufos si bogat, un strat dulce-acrisor de mere rase acoperite cu o bezea fina, trei straturi de fericire care se completeaza perfect. Poate nu este cea mai buna **prajitura cu mere** care exista pe lume, dar asta, ca na, gusturile sunt diferite, dar una dintre cele mai indragite **prajituri cu mere rase** in familia mea. Si, daca e sa ma intreb eu, de departe este o prajitura cu mere simpla si rapida. Este genul acela de desert din care este imposibil sa te opresti dupa o bucata.

La prima vedere ai zice ca **prajitura cu mere si bezea** e complicata, insa nu e chiar asa. Practic este un fel de **prajitura turnata cu mere**, care se face intr-o singura tava, strat dupa strat si ingredientele sunt la indemana. Insa, ca orice lucru simplu, desertul cu mere si bezea are un defect. Trebuie sa avem rabdare sa se raceasca bine, bine inainte de a o taia. De fiecare data cand o fac, trebuie sa fiu pe pazesc, ca abia ce o scot din cuptor, ca ii si dau tarcoale pofciosii.

Pe de o parte ii inteleg, e greu sa rezisti aromelor din casa cat timp **prajitura cu mere rase si bezea** e in cuptor. Pe de alta parte, sunt sincer, nu e weekend in care sa nu fie rasfatati. Asta chiar daca este vorba despre o prajitura simpla, pentru ca nu-i viata chiar numai din crema si-un mot de frisca :) Dar cand e vorba despre o **prajitura negresa cu bezea** recunosc ca si mie imi e greu.

Cum cred ca se intampla in mai toate casele, aveam cateva mere, mai uratele, dar pline de gust (de la mama, evident), doar ca nu mi s-a ocoleam si le tot plimbam de colo-colo. Initial m-am gandit la o placinta cu mere, dar s-a transformat intr-o prajitura cu bezea. Asa cum se intampla destul de des, dupa ce deschid frigiderul si camara. De fapt asta mi se pare cel mai tare atunci cand faci prajituri de casa. Poti sa le adaptezi, poti sa faci tot felul de combinatii. De ce sa faci o simpla **prajitura pufoasa cu mere**, daca poti sa-i pui deasupra un strat de bezea usor rumenit? Seamana cu negresa cu gem si bezea, dar parca e mai aromata.

Nu ma mai lungesc, ca deja v-am tinut prea mult. Cautati o reteta de desert simplu si ieftin dar special? Puneti pe lista **prajitura cu mere si scortisoara** si **bezea**. Ieftina si usor de facut, aromata si cu gust de copilarie, multumeste toata familia, si pe iubitorii de negresa cu mere si fructe. Cum sa refuzi o prajitura cu blat pufos, un strat de mere rase si o bezea frumos rumenita care le completeaza de minune? Sa va fie de folos!

Alte retete de prajituri cu mere va las aici:

[Prajitura cu Mere, Iaurt si Scortisoara](#)

[Prajitura de Post cu Mere, Nuci si Scortisoara](#)

[Prajitura cu Mere, Nuca si Aluat Fraged Razuit](#)

[Prajitura cu Mere Rase in Aluat](#)

[Prajitura Rasturnata cu Mere](#)

[Chec cu Mere, Iaurt, Scortisoara si Glazura](#)

[Prajitura Turnata cu Mere](#)

[Placinta cu Mere de Post](#)

[Placinta cu Mere si Nuci cu Foi Subtiri \(Baklava cu Mere\)](#)

INGREDIENTE:

Pentru blatul cu cacao:

5 galbenusuri

120 g de zahar

200 g de unt topit si racit

180 ml de lapte dulce

180 g de faina

20 g de cacao

o lingurita cu extract de vanilie

coaja rasa de la o portocala bio

5 g de praf de copt

sare

20 g de unt

Pentru umplutura de mere:

1,5 kg de mere rase
100 g de zahar
40 g de amidon
o jumătate de lingurita cu scortisoara
zeama de la doua lamaie

Pentru bezea:

5 albusuri
150 g de zahar
sare

SFATURI:

1. Prajitura poate fi facuta la fel si **cu alte fructe**: pere tari sau cu gutui rase. Pe de alta parte, stratul de fructe rase poate fi inlocuit cu gem de capsuni, cirese, visine, caise, nectarine, piersici, zmeura, coacaze, afine, mure, prune sau struguri.

2. Pentru prajitura cu mere turnata si bezea avem nevoie de cam 1,5 kg de mere, cantarite dupa ce au fost curatate si mai apoi rase.

3. Cele mai potrivite mere pentru prajitura sunt cele putin acrisoare, mai tari si nu foarte zemoase: Idared, dar si lonatanele se pot folosi. Inlocuiri minunate sunt Honeycrisp, Pink Lady, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Braeburn sau Florina, dar sunt foarte bune orice mere.

4. Zeama de lamaie impiedica oxidarea merelor rase, nu renuntati la ea!

5. Pentru negresa folositi **cacao** de calitate. Pe de alta parte, daca vreti o prajitura cu mere si bezea simpla, inlocuiti pudra de cacao cu aceeaasi cantitate de faina.

6. Nu va lasati tentati sa puneti mai mult **praf de copt**, 5 g sunt suficiente pentru cantitatea de faina din reteta.

7. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a verifica siguri ca nu este alterat, si abia apoi separam albusul de galbenus. Albusurile o sa le folosim la bezea, iar galbenusurile pentru blat.

8. Este important sa folositi unt cu minim 80% grasime. Totusi, untul poate fi inlocuit cu 125 ml ulei cu gust neutru, cum este uleiul de floarea soarelui.

9. In functie de soiul de mere si de cat de dulce vreti sa fie prajitura, mai micorati sau mai mariti putin cantitatea de **zahar** din umplutura. Dar tineti cont ca peste mere urmeaza sa punem un strat de bezea dulce, asa ca puteti sa nu puneti deloc zahar in umplutura de mere rase.

10. Amidonul poate fi inlocuit cu 3 linguri de pesmet alb fin sau cu gris. Rolul lui este de a absorbe umezeala din mere.

11. Daca nu va place scortisoara, puteti renunta la ea.

12. Pentru a obtine un strat de bezea mai inalt, puteti folosi mai multe **albusuri** (mai ales daca le aveti adunate prin frigider) si sa reduceti cantitatea de zahar. Si tava folosita ar trebui sa fie mai inalta.

13. Daca vi se pare ca prajitura are prea mult zahar, mai reduceti din cantitatea pusa in blat sau din cea pusa in umplutura de mere. Nu si pe cea pusa in bezea. O bezea cu mai putin zahar nu va fi stabila si se va lasa dupa ce scoateti prajitura din cuptor.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire mere pentru prajitura.

Incalzim cuptorul si pregatim o tava cu dimensiunile de 30x35 cm si inalta de minim 8 cm, in care punem o hartie de copt si o tava cu unt peste tot cu un cub de unt, cam 20 g.

Pregatim un castron mare cu apa rece peste care turnam zeama de la o lamaie.

Curatam merele de coaja, sau nu, le taiem in jumutati si le indepartam casuta de seminte si partile lemnoase, apoi le punem in apa cu zeama de lamaie.

Radem merele curatate pe razatoarea cu gauri mari.

Peste merele rase turnam zeama de la o lamaie, asta tot pentru impiedica oxidarea, si amestecam.

Ca sa nu calim merele si sa le ramana tot gustul le punem intr-o sita, cum este cea de paste, asezata deasupra unui castron.

Apasam merele rase din sita cu spatele unei linguri sau cu o spatula, pentru ca sucul pe care si-l lasa sa se scurga in castron.

Le lasam in sita, asezata deasupra castronului, pana cand este gata blatul.

2. Pregatire blat de cacao.

Peste faina punem pudra de cacao si praful de copt si amestecam bine.

Peste galbenusuri punem 120 g de zahar si un sfert de lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand amestecul se deschide la culoare, devine albicios si isi tripleaza volumul.

Turnam untul topit si racit si mixam, la viteza mica, pana la omogenizare.

Turnam laptele dulce, o lingurita cu extract de vanilie, punem coaja rasa de la o portocala bio sau de la o lamaie si mixam, tot la viteza mica, pana la incorporare.

Peste aceasta compozitie cernem ingredientele uscate si amestecam usor cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am incalzit compozitia, pana la incorporarea lor completa, dar nu mai mult.

3. Temperatura si timp de coacere blat cu cacao.

Turnam aluatul in tava pregatita, il intindem pe toata suprafata si nivelam usor deasupra.

Punem blatul cu cacao in cuptorul incalzit la 180 de grade, pe raftul din mijloc, caldura sus si jos fara ventilatie, pentru 20-25 de minute, pana cand incepe sa se rumeneasca foarte putin.

4. Pregatire umplutura de mere.

Punem merele scurse intr-un castron.

Peste merele scurse adaugam 100 g de zahar, amidonul si scortisoara.

Amestecam, cat toate sa se combine.

5. Pregatire prajitura cu mere si cacao.

Scoatem blatul din cuptor cand este pe jumatate copt, are usoare urme de rumenire, dar este suficient de ferm cat sa sustina umplutura. Nu oprim cuptorul.

Peste blat punem lingura cu lingura si din loc in loc umplutura de mere.

Intindem merele pe toata suprafata si le apasam usor cu spatele unei linguri ca sa obtinem un strat uniform si compact.

Punem prajitura cu mere inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru inca 40-50 de minute. Trebuie sa fie bine copt, iar umplutura legata, usor uscata la suprafata.

6. Pregatire bezea.

Cu 10 minute inainte sa expire timpul, peste albusuri adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma, pana cand aceasta incepe sa cada de pe paletele mixerului.

Punem 150 g de zahar si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o beza tare, lucioasa care face moate.

Scoatem prajitura din cuptor cand stratul de mere este ferm si usor uscat la suprafata (dupa 30-40 de minute). Nu oprim cuptorul.

7. Temperatura si timp de coacere negresa cu mere si beza.

Peste mere punem bezeaua, din loc in loc. O intindem rapid, pe toata suprafata, intr-un strat uniform.

Punem prajitura inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru inca 10-15 minute, pana cand beza este gatita, usor rumenita si caramelizata.

8. Servire si pastrare.

Lasam prajitura sa se raceasca complet in tava, asezata pe un gratar de bucatarie, pentru ca acum este foarte frageda si se poate desprinde. In plus, nici nu se poate taia frumos.

Dupa ce s-a racit, o scoatem din tava ajutandu-ne de hartia de copt.

O taiem cu un cutit bine ascutit, trecut prin jet de apa rece si sters inainte de fiecare taietura. Daca aveti musafiri, inainte sa o portati puteti sa-i taiati marginile inegale, cam 1 cm de jur imprejur.

Servim negresa cu mere cu pofta, cu o limonada, un ceai, un pahar cu lapte sau langa o cafea.

Prajitura cu mere si beza se pastreaza o zi intr-o camara rece sau 2-3 zile in frigider, acoperita cu un capac sau intr-o cutie inchisa ermetic. Totusi in frigider, bezeaua o sa se inmoaie si o sa se lase, umezeala este principalul sau inamic.

SFATURI:

1. Lasati **marginile hartiei de copt** mai inalte, pentru ca prajitura cu mere si beza are, totusi, trei straturi, iese destul de inalta. In plus, marginile hartiei de copt ne ajuta mult sa scoatem prajitura din tava, la final.

2. **Curatam merele de coaja?** Le puteti curata de coaja sau nu. Eu le-am curatat pentru ca am avut mere de la mama, nu chiar perfect, cu mici urme de lovituri si pete.

3. Pe masura ce le curatati, puneti jumatatile de mere in apa rece cu **zeama de lamaie**. Acest lucru impiedica oxidarea.

4. Cu cat mixati mai mult **galbenusurile cu zaharul**, cu atat blatul va fi mai pufos.

5. Este important sa cerneti **ingredientele uscate**: faina, praful de copt si pudra de cacao, in acest fel acumuleaza aer si scapam de bulgarasii de cacao.

6. Dupa ce adaugati ingredientele uscate in compozitia pentru blat, nu amestecati mai mult decat este nevoie (cat sa nu mai pungete de faina si bulgari de cacao), ci doar pana la incorporare, pentru ca altfel nu veti avea o prajitura cu mere pufoasa.

7. Este important sa nu amestecati circular, ci numai pe verticala, pentru a nu pierde aerul incorporat in aluat.

8. **Sucul de mere** adunat nu-l aruncati, este numai bun de baut cand prajitura este gata.

9. Nu turnati **umplutura de mere** pur si simplu peste blat si nici nu o puneti pe toata intr-un loc. E greu de spus daca blatul poate sustina toata cantitatea asezata gramada si e pacat sa-l stricati.

10. Trebuie sa lucrati destul de repede, prajitura nu trebuie sa stea mult afara din cuptor, nici cand puneti peste blat merele rasnite, cand puneti deasupra merelor bezeaua.

11. Bolul, dar si paletele mixerului in care pregatiti **bezeaua**, trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie sau sterse.

12. Pentru o beza perfecta este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana cand aceasta devine lucioasa si face moate.

13. Dupa ce puneti **bezeaua peste merele** rase, puteti sa-l faceti niste urme cu o furculita, sa o lasati simpla sau sa-i faceti adancituri cu spatele unei linguri sau un grilaj din bezea, folosind un pos.

14. In functie de inaltimea prajiturii, atat a blatului, cat si a stratului de bezea si de puterea cuptorului, este posibil ca **timpul de coacere** sa fie mai mic sau mai mare, trebuie sa stati cu ochii pe ea.

15. Daca stiti ca se intampla frecvent ca prajiturile pe care le faceti sa se arda in partea inferioara, pregatiti prajitura cu mere si bezea intr-o tava cu dimensiuni mai mari.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura Negresa cu Mere Rase si Beze*a.
POFTA BUNA!