reteta-video.ro

Prajitura Pandispan cu Prune

Pandispanul este, dupa mine, cea mai simpla, mai rapida si mai economica prajitura de casa. Este una din retelele copilariei ca
cum v-am mai povestit, de fiecare data cand vroiam ceva dulce si nu prea avea timp, mama ne facea repede un **pandispan puf**
fructe. Se topea in gura, dar si din tava, pentru ca de cele mai multe ori nu mai aveam rabdare sa lasam **prajitura cu fructe**
raceasca. Iar mirosul de fructe coapte umplea toata strada si toata gasca de copii era la noi in bucatarie.
Asa ca pentru copilul din mine pandispanul este mai mult decat o **prajitura simpla cu fructe**. Ii iubesc parfumul, pufosenia si simp
Imi place ca fara prea mult efort si din ingrediente care nu-mi lipsesc din camara in 15 minute pot sa-mi savurez **prajitura pand**
langa o cana cu ceai sau o cafea. Sau, de ce nu, o limonada. Este foarte asemanatoare cu tarta rasturnata cu prune, numai ca
cu “susul in jos” .
Imi place ca poti sa faci un pandispan pufos cu fructe oricand. Cu fructe confiate, din compot, congelate sau fructe proaspete de
Nu cred ca am ratat ceva, de la capsuni, cirese, visine, caise, piersici, pana la mere, pere, prune sau struguri, sau cand au rama
frigider cateva din fiecare, puse toate la un loc.
Astazi a fost randul prunelor brumarii sa se scufunde in aluatul pufos de pandispan si sa se imprieteneasca cu un praf de scortisoar
mi se pare ca se potrivesc bine. Este una din preferatele mele, caci mirosul de prune coapte ma duce cu gandul la cuptorul din
bunicilor in care se uscau prunele pentru iarna. La vacanta care se termina, la culorile si bogatia toamnei.
Este un **pandispan fara praf de copt**, dar in care fructele nu se scufunda si creste ca voinicul din poveste. Exista un singur
pentru a avea o **prajitura pufoasa cu prune**: spuma de albusuri. Ea tine fructele deasupra si tot ea face pandispanul cu pru
creasca.
Nu e placere mai mare decat sa stai sa pandesti cuptorul, sa tragi cu ochiul si sa vezi cum prajitura se umfla, si abia sa astepti sa
desertul cu fructe din cuptor si aroma scortisoarei sa inunde toata casa. E simpla, e delicioasa, fie ca o tai in bucati mari sau mici,
o iei in pachet la birou, la scoala sau la picnic. Este din categoria dulciurilor de casa aproape banale, dar gustul, ei bine gustul, est
bun ca sa nu o refaceti cat puteti de des cu fructele voastre preferate.
Si daca v-am adus in casa amintiri din copilarie sau miros de toamna blanda si senina, mare, mare ajutor mi-ati da daca mi-ati spun
este desertul vostru preferat! Promit sa-l incerc, chiar dupa reteta voastra!

INGREDIENTE PRAJITURA PANDISPAN CU PRUNE
10-12 prune mari (700 g de fructe, cantarite dupa ce le-am curatat)
8 albusuri
8 galbenusuri
200 g de faina
250 g de zahar
100 ml de ulei
o lingurita cu extract de vanilie
o mana cu nuci, taiate mari
o lingura cu zahar brun
o lingurita cu scortisoara
sare

MOD DE PREPARARE PRAJITURA PANDISPAN CU PRUNE
1. **Cum se pregatesc fructele pentru prajitura?** Spalam fructele si le stergem bine. Le taiem in jumatate, le scoatem samburele s
sunt mari, le taiem in bucatele.
2. **Cum se pregateste pandispanul?** Incalzim cuptorul la 180 de grade. Peste galbenusuri punem un sfert de lingurita cu s
amestecam bine, pana cand devin portocalii si se ingroasa. Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam u
de lingurita cu sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, punem treptat zaharul si continuam sa mixam pana cand obtin
spuma tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului. Turnam usor galbenusurile, punem extractul de vanilie, c
faina si adaugam uleiul si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia pana la incorp
completa. Turnam aluatul pentru pandispan intr-o tava cu dimensiunile de 38x25 cm, in care am aranjat hartie de copt si nivelar
deasupra. Distribuim peste prajitura prunele, cu coaja in sus, din loc in loc punem nuca si presaram zaharul brun si scortisoara mac
3. **Cum si cat se coace pandispan cu fructe?** Punem prajitura cu fructe in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 40 de minute
cand este rumenita si trece testul scobitorii.
4. **Servire prajitura simpla cu fructe.** Dupa ce prajitura cu prune este aurie o scoatem imediat din tava fierbinte, o asezam pe un
de bucatarie si o lasam sa se racoreasca. Presaram peste ea zahar pudra si o servim simpla, cu o cupa de inghetata sau cu un
frisca. Poate fi pastrata 2 zile in cutii inchise ermetic 2 zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Pandispan Pufos cu Prune.*
POFTA BUNA!

SFATURI:
1. Fructele se cantaresc dupa ce au fost curatate de samburi si se scurg in strecuratoare daca sunt foarte zemoase. Iarna se po
fructe din compot sau congelate la acest pandispan cu fructe. Daca folositi fructe mari, gen piersici,mere, pere le taiem in felii sub
lung, iar in cazul fructelor care se oxideaza repede le scufundam in apa rece si turnam peste ele zeama de la o jumatate de lamaie.
2. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor.
3. Fiind un pandispan fara praf de copt, cheia succesului acestei prajituri de casa este baterea temeinica a spumei de albusuri cu
pana ce aceasta devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada.
4. Folositi un ulei neutru, de floarea soarelui, de germeni de orez, de rapita, dar nu ulei de masline.
5. In primele 20 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face **pandispanul cu prune** sa se la