



reteta-video.ro

Prajitura Rapida cu Piersici - Cobbler cu Piersici

Reteta de **prajitura rapida cu piersici**, cobbler cu piersici, isi are originile in coloniile britanice si este un desert rustic cu fructe n-aratos, dar tare gustos. Colonistii englezi nu isi puteau face budincile lor traditionale, din cauza lipsei ingredientelor si ustera adecvate, asa ca au adaptat retetele si au facut un fel de placinta cu fructe, acoperita fie cu un strat de biscuiti simpli, fie cu un crocant, asemanator unui [crumble](#), fie au copt fructele intr-un aluat asemanator celui de clatite, un fel de [clafoutis](#). Asa a luat nastere mai simpla **prajitura cu fructe** si a devenit celebra rapid.

Originea numelui **cobbler cu fructe**, inregistrata in 1859, este incerta: poate fi legata de cuvantul arhaic cobeler, tradus bol din care inseamna cizmar, carpaci sau termenul se poate datora aspectului sau vizual, ca al unui pavaj, "cobblestone". In loc sa va lamurim mai rau v-am bagat in ceata, nu?

De fapt, de ce ne batem noi capul cu asa ceva, cand vorbim despre o prajitura economica si simpla, cu ingrediente la indemana, pe care le gasim tot timpul in camara si in frigider? Dar de ce este atat de speciala aceasta **prajitura cu piersici**? Pentru ca se prepara foarte usor: unt topit, peste unt turnam un aluat care se pregateste in mai putin de 5 minute, punem deasupra fructe la alegere, coacem si e gata. Mai simplu de atat? Nu stiu ce sa zic!

Eu pregatesc destul de des vara genul asta de prajitura, atunci cand gasesc piersici aromate „adevarate”. Se face usor si e perfect pentru intreaga familie, pentru ca are o crusta aromata care se combina in cel mai delicios mod cu feliile suculente de piersica. Ca sa nu mai zic ca, daca-i pui deasupra si o cupa cu inghetata, deja mi se pare ca este cel mai grozav **desert cu piersici**.

Un **cobbler** nu va castiga niciodata un concurs de frumusetate, inasa toate linguritele din lume se vor delecta cu el, asa ca pana acum v-am aratat una dintre prajiturile noastre preferate, caci stiu ca nu arata spectaculos. Noua ne place ca are un aluat pufos, dar crocant exterior, cu gust de unt, care in combinatie cu fructele suculente si inghetata este super delicios. Si de departe **cobblerul cu piersici** pe primul loc la noi (il urmeaza cel cu fructe de padure), asta desi se poate pregati cu aproape orice fructe.

Fix genul de desert de impartit cu familia sau prietenii, asa este o **prajitura cobbler cu piersici**. Acel ceva dulce, numai bun duminica pe masa sau in orice alta zi, caci se pregateste imediat. Fara foi, fara creme, fara pretentii, dar bun si parfumat de la prima pofta si sari cu lingura in cobbler-ul fierbinte (vorbesc despre mine, da?). Va spun sincer ca abia asteptam sa fac rapid cateva portii sa ajung la partea in care va arat textura, ca sa dau gata o portie! Si inca una, dupa ce s-a racit putin. Asa ca mi-am facut curaj sa va arat desertul perfect pentru cei care nu vor sa petreaca mult timp gatind sau pentru cei care nu au experienta, desi nu-i cel mai frumos este aproape imposibil sa tai o felie din el. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PRAJITURA RAPIDA CU PIERSICI – COBBLER CU PIERSICI

700 g de piersici
50 g de zahar brun
3 linguri cu zeama de lamaie
o lingurita cu scortisoara
un ou
100 g de zahar
150 g de faina
200 ml de lapte
o lingurita cu extract de vanilie
un plic cu praf de copt (10g)
sare
60 g de unt

MOD DE PREPARARE PRAJITURA RAPIDA CU PIERSICI – COBBLER CU PIERSICI

1. Cum se pregatesc fructele pentru cobbler. Incalzim cuptorul. Taiem piersicile in jumatati, le scoatem samburele si apoi taiem in jumatate in cate 6-8 felii (in functie de cat de mari sunt). Peste piersici punem scortisoara, zeama de lamaie si zaharul brun si amestecam bine, dar cu blandete, ca sa nu zdrobim fructele, apoi le lasam deoparte.

2. Cum se face pregateste prajitura rapida cu piersici. Punem untul taiat in cubulete intr-o tava cu diametrul de 23 cm, distribuit pe toata suprafata si punem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 5-6 minute, cat untul sa se topeasca. Punem oul intr-un castron mare, adaugam zaharul si le batem bine, fie cu mixerul, fie cu un tel, pana cand amestecul isi dubleaza volumul si se deschide culoare, devine albicios. Adaugam extractul de vanilie si un sfert de lingurita cu sare, cernem faina si praful de copt si amestecam cu tel pana la omogenizare. Adaugam treptat laptele (in 3-4 transe) si amestecam bine cu telul dupa fiecare adaugare. In final, trebuie sa avem o compozitie omogena, fara cocoloase, asemanatoare cu cea pentru clatite.

3. Cum si cat se coace prajitura simpla cu piersici. Scoatem cu atentie tava cu unt din cuptor: trebuie sa fie topit, dar nu trebuie sa arda. Turnam peste el aluatul, fara sa amestecam, iar deasupra punem fructele, cu tot cu zeama lasata, tot fara sa amestecam. Punem prajitura cu piersici inapoi in cuptorul incalzit, tot la 180 de grade, pentru 40-45 de minute, pana cand cobblerul are o crusta aurie rumenita.

4. Servire prajitura cu piersici – cobbler cu piersici. Lasam prajitura cu fructe sa se raceasca 5 minute, apoi o putem servi traditional, calda, cu inghetata, frisca, smantana sau iaurt, fie rece, cand o putem felia mai usor, cu ceai, cafea sau limonada. Poate fi pastrata in frigider, acoperita, 3-4 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura Simpla si Rapida cu Piersici – Cobbler cu Piersici*.
POFTA BUNA!**

SFATURI:

1. Cobblerul poate fi facut cu aproape orice fructe: capsuni, cirese, visine, caise, zmeura, afine, mure, prune, mere sau pere, de unul singur sau combinate.
2. Acest gen de prajitura simpla poate fi facuta atat cu fructe proaspete, cat si cu fructe din compot, bine scurse, dar si cu fructe congelate, pe care nu este nevoie sa le decongelam inainte.
3. In cazul prajiturii cu piersici, alegem fructe bine coapte si zemoase. Le putem chiar curata de coaja.
4. Folosim intotdeauna manusi de bucatarie atunci cand manevram tava.
5. Putem sa batem ouale cu zaharul atat cu mixerul, cat si telul.
6. Aluatul pentru aceasta varianta de cobbler trebuie sa fie omogen, fara cocoloase, asemanator cu cel pentru clatite.
7. Cu cat crusta prajiturii cu piersici este mai rumenita, cu atat va fi mai crocanta.