



reteta-video.ro

Prajitura Rasturnata cu Portocale Caramelizate

E sezonul lor! Le gasim acum mai bune, mai parfumate si mai zemoase ca oricand. Asa ca ar fi pacat sa nu profitam de [portocale](#) nu le folosim cat mai mult. Parca si vremea de afara ne indeamna la asta, caci inevitabil iarna se leaga de mirosul si parfumul lor care invaluie casa. Coaja rasa este aroma preferata in aproape orice prajitura, iar feliile zemoase se pot transforma rapid intr-un suc pro si revigorant. Si daca tot vorbim despre prajituri de casa, parca merge perfect o **prajitura rasturnata cu portocale caramelizate**. Pufoasa, dar in acelasi timp usor umeda, era una dintre **prajiturile cu fructe** care se mananca ca rapiditate la noi in casa! Rapid cum imi place mie), cu ingrediente putine (sigur aveti in frigider niste oua si unt, ca gasiti sigur zahar si faina!) si gata un **pandispan** si aerat peste niste grozave **portocale caramelizate**. Singurul secret pentru a obtine un pandispan perfect, este mixarea indelungata a zaharului cu ouale la temperatura camerei, cel putin 25 de minute. Inainte de a incepe pregatirea prajiturilor trebuie sa tinem oua 30 de ore la temperatura camerei, ca de altfel toate ingredientele. Cu cat mixam mai mult, cu atat pandispanul va creste mai mult si va fi mai pufos. In final, **pandispanul cu portocale** va avea o consistenta umeda (pare insiropat) si o aroma puternica de portocale. Portocalele pe care le folositi sunt foarte zemoase, scurgeti din zeama lasata in tava atunci cand le caramelizati in cuptor, astfel incat sa devina aurii. In casa se vor raspandi mirosuri imbietoare, iar **prajitura cu portocale caramelizate** iti va rascoli simturile si iti va incalzi papilele gustative.

INGREDIENTE PRAJITURA RASTURNATA CU PORTOCALE

5 oua
185 g de unt topit
190 g de faina
275 g de zahar
2 portocale, spalate
100 g de zahar
o lingurita cu extract de vanilie
sare

MOD DE PREPARARE

PRAJITURA RASTURNATA CU PORTOCALE

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Taiem portocalele in felii subtiri. Eu inainte le spal foarte bine cu apa calda.

PASUL 3

Pregatim o tava cu diametrul de 26 cm, in care aranjam feliile de portocala. Presaram deasupra cele 100 g de zahar si introducem tava in cuptorul incalzit la 160 de grade pana cand zaharul se topeste si se caramelizeaza usor.

PASUL 4

Punem ouale intr-un bol mare. Adugam un varf de lingurita cu sare, cele 275 g de zahar si extractul de vanilie si mixam pana cand amestecul isi tripleaza volumul. Practic va deveni albicios si va avea consistenta unei creme. Cu cat mixam mai mult, cu atat pandispanul va fi mai pufos.

PASUL 5

Adugam untul topit si punem incet faina.

PASUL 6

Amestecam usor cu o spatula, de jos in sus, doar pana la omogenizare, nu mai mult.

PASUL 7

Scoatem tava cu portocale caramelizate din cuptor. Daca portocalele pe care le folositi sunt foarte zemoase, scurgeti din zeama lasata in tava si puneti-le inapoi in cuptor, pana incat devin aurii.

PASUL 8

Turnam deasupra aluatul pentru pandispan si nivelam usor.

PASUL 9

Introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 30 de minute.

PASUL 10

Cand desertul este aurii si trece testul scobitorii, il scoatem din cuptor.

PASUL 11

Asezam deasupra prajiturii o farfurie, cat inca este fierbinte. Tinem strans, cu ambele maini, si de farfurie si de tava si rasturnam desertul pe farfurie, cu atentie, sa nu ne ardem. Ridicam tava si lasam prajitura cu fructe sa se raceasca complet.

PASUL 12

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Prajitura Rasturnata cu Portocale.***

POFTA BUNA!