



reteta-video.ro

## Prajitura Rasturnata cu Gutui

O **prajitura cu gutui** la vreme de toamna tarzie si inceput timid de iarna, nimic mai simplu si, in acelasi timp, nimic mai delicios. Si ar fi pacatul sa nu profit in aceasta perioada de fructele de sezon: gutui, [pere](#), [struguri](#), [mere](#) si inca [prune](#). Parca zilnic imi vin idei prajituri de casa rapide, cele care se fac in doi timpi si trei miscari, dar care imi aduc in casa miros de bunatate.

Se poate spune ca **prajiturile cu fructe** de toamna sunt preferatele mele. Mi se pare ca se potrivesc tare bine. Si daca vara parca tot timpul chef sa pornesc cuptorul, in aceasta perioada abia astept. Oricare ar fi motivul, rezultatul este unul delicios, asa cum e **prajitura rasturnata cu gutui**.

Imi place mirosul de vreme rece al gutuilor si puful care le ascunde culoarea. Imi place sa le pun prin casa si, mai ales, pe peretii ferestrei, asa cum facea bunica. Insa cu greu ma las convinsa sa le mananc asa, simple, fiindca mi se par inecacioase. Cel mai imi este sa le coc la cuptor, cu putina miere, unt si scortisoara. Iar sotul meu prefera mancarea de gutui. Dar gutuile merita mai mult decat atat.

Asa ca, in weekend, momentul nostru de rasfat, cel in care musai trebuie sa fac ceva dulce, caci un desert la cafea este obligatoriu, parca nu simtim ca ne putem ridica de la masa fara o prajiturica la final, s-a intamplat un fel de **tarta rasturnata cu gutui**.

Spun un fel, pentru ca initial am vrut sa fac o **prajitura rasturnata cu gutui** caramelizate, dar m-am gandit sa fie totusi ceva cu mai mult zahar, caci pe principiul nici o masa fara dulciuri, de cele mai multe ori incerc sa-l reduc pe cat pot. Asa ca am improvizat putin pornit de la un pandispan cu unt si oua intregi, cel mai simplu posibil, pe care l-am turnat peste fructele coapte. De fapt, reteta a **prajituri cu gutui** este varianta simplificata a unei [prajituri rasturnate](#), extrem de rapida dar, in acelasi timp, oarecum eleganta si sofisticata prin aspectul sau.

Pentru mine o felie a fost prea putin. Caci, dupa ce am scos-o din cuptor si am ridicat tava, o explozie de arome au inundat casa: dulci-acrisoare parfumate, vanilie delicata si un gust subtil de unt. Desi stratul de fructe este initial asezat la baza prajitunii, iar de la blatul, atunci cand o intoarcem lucrurile se inverseaza. Sucul lasat de fructe in timpul coacerii insiropeaza si parfumeaza **prajitura pufoasa** cu miresme minunate de toamna. Are tot ce-i trebuie! Blat pufos din pandispan, usor insiropat, iar deasupra dulce acrisor. Rapid (asa cum imi place mie), cu ingrediente putine si ieftine (sigur in frigider am niste oua si unt, ca zahar si faina lipsesc!) si prajitura pufoasa si aerata turnata peste niste grozave gutui caramelizate este gata.

Cu o textura perfecta, deloc inecacios, chiar usor umed, ei bine, iar dau din casa, dar ai mei nu mai aveau rabdare sa se raceasca **pandispanul cu gutui**, l-am taiat mai mult caldut. Dupa masa de pranz ne-am cuibarit in varful patului, unii cu o carte, iar altii cu o tava de ceai si fiecare cu farfuria lui.

Iar daca nu sunteti fani deserturi cu gutui, desi eu zic sa le dati o sansa, nu-i chiar asa de grav. Orice altceva alegeti, un pandispan cu fructe rapid, simplu si pufos ramane mereu clasic. Rasturnat sau nu, este din categoria prajiturilor de casa simple, aproape banale, dar gustul, ei bine gustul, este prea bun ca sa nu il tot pregatiti. Sa va fie de folos!

### **INGREDIENTE PRAJITURA RASTURNATA CU GUTUI**

4 oua  
200 g de zahar  
150 g de unt, cu minim 80% grasime, topit  
200 g de faina  
2 gutui mari (sau 3 medii)  
100 g de zahar brun  
50 g de unt, taiat in bucatele  
o lingurita cu extract de vanilie  
sare

## **MOD DE PREPARARE PRAJITURA RASTURNATA CU GUTUI**

**1. Cum se pregatesc fructele pentru prajitura rasturnata.** Incalzim cuptorul. Spalam gutuile, le indepartam casuta cu seminte si le taiem in felii groase de 0,5 cm. Presaram jumatate din zaharul brun intr-o tava cu diametrul de 23 cm si aranjam peste el feliile de fructe cat mai lipite si suprapuse. Daca raman spatii libere, le umplem cu bucatele de fructe. Peste gutui punem zaharul brun ramas si deasupra punem din loc in loc cele 50 g de unt, taiat in bucatele. Punem gutuile in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 20-25 minute, cat sa se inmoaie.

**2. Cum se pregatete blatul de pandispan simplu.** Punem ouale intr-un bol mare. Adaugam zaharul, extractul de vanilie si un sfert lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios si are o consistenta unei creme (10-15 minute). Turnam untul topit, care trebuie sa fie caldut, cernem faina si amestecam usor, cu o spatula, miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la omogenizare, dar nu mai mult.

**3. Cum se face prajitura rasturnata cu fructe.** Dupa 20-25 de minute scoatem tava cu gutui din cuptor, turnam peste ele aluatul de pandispan si nivelam usor deasupra.

**4. Cum si cat se coace prajitura rasturnata cu gutui.** Punem prajitura cu gutui inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pentru 35-40 de minute, pana cand este rumenita, marginile sunt usor desprinse de tava si trece testul scobitorii.

**5. Cum se rastoarna prajitura cu fructe.** Dupa ce scoatem prajitura din cuptor o lasam sa se raceasca 10 minute, asezam deasupra ei o farfurie mai mare si, folosind manusi de bucatarie, tinem strans cu ambele maini si de tava si de platou si o rasturnam brusc pe farfurie. Ridicam tava de deasupra si lasam tarta rasturnata cu fructe sa se raceasca complet.

**6. Servire prajitura rasturnata cu gutui.** Lasam desertul sa se raceasca complet pentru ca sucul lasat de gutui la coacere sa insiropise blatul. Servim prajitura cu gutui simpla, cu un mot de frisca deasupra, o cupa cu inghetata sau un sos de vanilie. Poate fi pastrata intr-o cutie inchisa ermetic.

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

**POFTA BUNA!**

### **SFATURI:**

1. Prajitura rasturnata poate fi facuta si cu alte fructe: capsuni, caise sau piersici, ananas, prune, mere, pere, portocale sau banane. Folosim fructe mari, gen piersici, mere sau pere, le taiem in felii subtiri pe lung. In cazul fructelor care se oxideaza repede, le scufundam imediat ce le taiem in apa rece si turnam peste ele zeama de la o jumatate de lamaie.

2. Trebuie sa folosim o cratita sau o tava incapatoare si inalta, care nu are peretii detasabili, pentru ca altfel sucul lasat de fructe va curge.

3. Inainte de a pune gutuile la cuptor, mai putem adauga peste ele o lingurita cu scortisoara, pentru un plus de aroma.

4. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat.

5. Pentru a obtine un pandispan perfect din oua intregi, fara praf de copt, este necesara mixarea indelungata a zaharului cu ouale la temperatura camerei, cel putin 15 de minute. Cu cat mixam mai mult, cu atat blatul prajiturii va creste mai mult si va fi mai pufos.

6. Dupa ce adaugam untul si faina in compozitia pentru blatul de pandispan, nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca blatul pierde tot aerul acumulat si prajitura nu va mai creste.

7. In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face blatul de pandispan sa se lase.