





reteta-video.ro

## Prajitura Rasturnata cu Rubarba

Pentru mine **prajitura rasturnata cu rubarba** este desertul perfect. Are tot ce-i trebuie! **Blat pufos** din pandispan, usor insirot, iar deasupra un stratul dulce acrisor. O puteti face cu o multime de alte fructe, de la capsuni, [caise](#) sau piersici, pana la ananas si [prune](#), de la mere, pere sau gutui pana la [portocale](#) sau banane, usor caramelizate. Desi stratul de fructe este initial asezat la baza prajiturii, iar deasupra pandispanul, atunci cand o intoarcem lucrurile se inverseaza. Sucul lasat de fructe in timpul coacerii insiropeaza si parfumeaza blatul. Se pregateste foarte simplu, ca aproape orice alta **prajitura cu fructe**, si pe cat de rapid se pregateste, pe atat de buna este. Cel mai important este **pandispanul cu unt**, dar fara praf de copt si pentru care nu este nevoie sa batem albusurile spuma. Este adevarat insa ca trebuie sa mixam ouale cu zaharul pana cand obtinem consistenta unei creme si, cu cat le batem mai mult, cu atat **pandispanul** va fi mai aerat si mai pufos. Mai este un secret, de fapt doua: inainte de a incepe pregatirea desertului trebuie ca toate ingredientele sa fie la temperatura camerei, iar in primele 25 de minute de coacere sa nu deschidem usa cuptorului. Dupa ce se raceste complet, langa un ceai, o cafeluta sau de ce nu o limonada ne putem bucura de o zi frumoasa si un **pandispan cu fructe** delicios. De ce l-am facut de data aceasta cu rubarba, care nu este tocmai un fruct? Pentru ca pur si simplu o ador (stiu ca se vede 😊). Tijele rozalii, dulce-acrisoare, care desi par lemnoase prin gatire se inmoaie mi se par o minunatie a naturii. Incercati-l insa cu fructele care va plac, acum ca se gasesc din belug in piata si bucurati-va de o feliuta de desert delicios langa oameni dragi!

### INGREDIENTE PRAJITURA RASTURNATA CU RUBARBA

300 g de tulpini de rubarba, spalate, doar partea rosietica  
150 g de zahar  
50 g de unt, taiat in bucatele  
200 g de faina  
275 g de zahar  
5 oua  
185 g de unt, cu minim 80% grasime, topit  
o lingurita cu extract de vanilie  
coaja rasa de la o portocala  
sare

### MOD DE PREPARARE PRAJITURA RASTURNATA CU RUBARBA

#### PASUL 1

Taiem tijele de rubarba in bucati de cam 1 cm. Punem peste ele cele 150 g de zahar, amestecam bine si lasam deoparte.

#### PASUL 2

Incalzim cuptorul.

#### PASUL 3

Punem ouale intr-un bol incapator. Adaugam un sfert de lingurita cu sare, cele 275 g de zahar, extractul de vanilie si coaja rasa de portocala si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat. Batem pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios si are consistenta unei creme.

#### PASUL 4

Adaugam untul topit (care trebuie sa fie putin caldut) si faina si amestecam incet cu o spatula, de jos in sus, doar pana la omogenizare.

#### PASUL 5

Punem cele 50 g de unt taiat in bucatele intr-o tava cu diametrul de 26 cm, din loc in loc. Rasturnam rubarba amestecata cu zaharul, impreuna cu sucul lasat si o aranjam astfel incat sa acoperim toata suprafata formei.

#### PASUL 6

Turnam deasupra aluatul pentru blat si punem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 40-45 de minute.

#### PASUL 7

Cand prajitura este rumenita, marginile i se desprind de tava si trece testul scobitorii o scoatem din cuptor.

#### PASUL 8

O lasam sa se raceasca 10-15 minute, asezam deasupra ei un platou si tinand strans si de tava si de platou o rasturnam brusc.

#### PASUL 9

O lasam sa se raceasca complet si ca sucul lasat de rubarba la coacere sa insiropeze blatul.

#### PASUL 10

Servim simpla, cu un mot de frisca deasupra sau o cupa cu inghetata.

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

**POFTA BUNA!**



