



reteta-video.ro

Prajitura Rasturnata cu Smochine si Mascarpone

Prajitura cu smochine si mascarpone s-a vrut sa fie, de fapt, o **prajitura rasturnata cu smochine**. Doar ca dupa ce am scos cuptor, mi s-a parut ca este mult prea simpla si, cum aveam in frigider o cutie de mascarpone, parca s-a transformat complet. Nu stiu pentru voi, dar pentru mine **smochinele** inseamna parfum de toamna, temperaturi mai scazute si vreme de stat pe langa cu de pregatit un **desert cu fructe**, pe care sa-l savurezi apoi langa o cafea mangaiata de ultimele raze ale soarelui. Mere, pere, struguri, toate se potrivesc intr-o **prajitura rasturnata cu fructe**.

Insa atunci cand printre toate fructele toamnei se gaseste unul la care ai alergii, exact la ala iti este gandul. Asa ca te multumesc **prajitura cu smochine**. De cum incepe sezonul lor, mi se pare ca pur si simplu ma striga de cum le vad in rafturi si sunt gata sa se arunce la mine in sacosa! Totusi nu stau prea mult pe ganduri, pentru ca odata "gatite" intr-un **desert cu smochine**, nu mai am problema si pot sa ma bucur, cat se poate, de gustul si de aroma lor.

Si, dupa cum banuiti si stiti ca-mi plac prajiturile simple, simple, primul meu gand este la un **pandispan cu smochine**. Dar crecand ultima perioada v-am zapacit de tot cu obsesia mea pentru **pandispanul cu fructe** si sper ca nu v-am plictisit. Desi si prajitura cu mascarpone de astazi e tot cam acelasi lucru 😊. Insa parca arata mai altfel, na, zic si eu...

Chiar ma gandeam cum poti sa transformi cel mai banal desert, cum dintr-o simpla prajitura cu smochine, daca ii pui deasupra o **crema de mascarpone**, pare ca ai facut un tort 😊. Combinatia de **blat pufos de pandispan**, fructe si o crema simpla de branza este irezistibila! Si asta fara nici cel mai mic efort, caci ramane acelasi desert rapid.

Si pe cat de usoara este **prajitura cu smochine si mascarpone**, pe atat este de delicioasa, fie ca o tai in bucati mari sau mici, fie ca o pregatesti pentru familie, fie ca o faci repede cand se anunta musafiri. Iar daca nu vreti sau nu gasiti ca mine in frigider o cutie de mascarpone, puteti sa lasati **pandispanul cu fructe rasturnat** asa simplu, sau sa-i puneti un mot de frisca, un glob de inghetata sau un sos de vanilie.

Dupa parerea mea, orice alegeti, un pandispan cu fructe rapid, simplu si pufos ramane mereu clasic. Rasturnat sau nu, este din categoria prajiturilor de casa aproape banale, dar gustul, ei bine gustul, este prea bun ca sa nu il tot pregatiti. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU PRAJITURA RASTURNATA CU SMOCHINE SI MASCARPONE

Pentru pandispanul rasturnat cu smochine:

5 albusuri
5 galbenusuri
125 g de zahar
125 g de faina
6-7 smochine mari
2 linguri cu zahar brun
o lingurita cu extract de vanilie
sare
un cub de unt pentru uns tava

Pentru crema simpla de mascarpone:

250 g de branza mascarpone
50 g de zahar pudra
o lingurita cu extract de vanilie
o lingura cu miere
3-4 smochine taiate in felii

MOD DE PREPARARE PRAJITURA RASTURNATA CU SMOCHINE SI MASCARPONE

- 1. Cum se pregatesc fructele pentru prajitura rasturnata.** Incalzim cuptorul. Ungem cu unt o forma cu diametrul de 23 cm, si b marginile. Spalam smochinele si le stergem bine, apoi le indepartam coditele si le taiem in felii groase de 5-6 mm. Aranjam fel smochine in 2-3 randuri, astfel sa acoperim cat mai bine baza tavii. Presaram peste ele zaharul brun si le punem in cuptorul inc 180 de grade pentru 15 minute.
- 2. Cum se pregateste blatul de pandispanul simplu.** Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam un si lingurita cu sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o treptat, pana cand obtinem o bezea tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului si face moate. Punem galbenul si extractul de vanilie si mai mixam, la viteza mica, 20-30 de secunde, dar nu mai mult. Peste aceasta compozitie cernem faina si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa.
- 3. Cum se face prajitura rasturnata cu fructe.** Dupa 15 minute scoatem tava cu fructe din cuptor, turnam peste ele aluatul de pandispan si nivelam usor deasupra.
- 4. Cum si cat se coace pandispanul cu fructe.** Punem prajitura cu smochine inapoi in cuptor, tot la 180 de grade, pentru 35-40 minute, pana cand este rumenita si trece testul scobitorii.
- 5. Cum se rastoarna prajitura cu fructe.** Dupa ce o scoatem din cuptor o lasam sa se raceasca 5 minute, asezam deasupra 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. Cum se pregateste crema de mascarpone.** Punem branza mascarpone intr-un castron si o mixam cateva secunde, la viteza mica, pana cand devine cremoasa. Adaugam zaharul pudra si extractul de vanilie si mai mixam 1 minut, pana la omogenizare.
- 7. Cum se pregateste prajitura rasturnata cu fructe si mascarpone.** Punem crema de mascarpone peste prajitura complet racita si intindem uniform pe toata suprafata. Deasupra punem feliile de smochine si cateva frunze de menta sau fistic maruntit. Picuram uleiul de lămâie peste prajitura si o punem in frigider penru o ora.
- 8. Servire prajitura rasturnata cu smochine si mascarpone.** Dupa o ora o putem felia cu un cutit bine ascutit. Prajitura cu mascarpone poate fi pastrata in frigider, acoperita, 2-3 zile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Prajitura Rasturnata cu Smochine si Mascarpone.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Prajitura rasturnata poate fi facuta cu fructele voastre preferate. Daca folositi fructe mari, gen piersici, mere sau pere, le taiem in felii subtiri pe lung, iar in cazul fructelor care se oxideaza repede, le scufundam in apa rece si turnam peste ele zeama de la o jumata de lamaie.
2. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi usor de spalata si sa nu este alterat, si abia apoi separati albusul de galbenus.
3. Bolul, dar si paletele mixerului in care pregatim pandispanul trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
4. Fiind un blat de prajitura fara praf de copt, este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce albusurile devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada.
5. Dupa ce adaugam faina in compozitia pentru blatul de pandispan, nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca vom pierde aerul acumulat in albusuri si prajitura nu va mai creste.
6. In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face blatul de pandispan sa se lase.
7. Branza mascarpone pentru crema trebuie sa fie foarte rece.
8. Crema simpla de mascarpone nu trebuie batuta prea mult, pentru ca altfel riscam sa se taie. Poate fi folosita pentru orice alta prajitura.