



reteta-video.ro

Prajitura Simpla cu Dovleac si Nuca

Prajitura cu dovleac, nuca si glazura din crema de branza este genul de desert care iti aduce in casa arome de toamna si gust dulce. Toate intr-o singura muscatura!

Si cum toamna se numara dovlecii 🍂 si se porneste cuptorul, de fiecare data cand merg in piata imi propun sa nu mai aleg chiar mare dovleac pe care-l gasesc, dar nu stiu cum se intampla, ca tot la el ajung. Asa ca e musai, musai sa se transforme in bunatate asa este si aceasta **prajitura cu dovleac copt**. Parfumul care vine din cuptor, lumina aurie de afara, parca te fac sa zambesti si iti da un sentiment de calm, de care avem atata nevoie in viata noastra. Si de ce sa nu ne oferim un moment de rasfat, din cand in cand?

V-am zis cat de mult imi place mirosul de **dovleac copt** care inunda bucataria in timp ce stau langa cuptor? Ei bine, poate ca asteptati, dar nu ma omor dupa gustul lui, asa simplu. Tocmai de aceea, cred, multimea de **prajituri rapide si usoare cu dovleac** le-am incercat, pentru ca asta este o cu totul si cu totul alta poveste. Pentru mine e mirosul din bucataria bunicii, cand scotea dovleac din cuptorul sobei si stateam pofticiosi pe langa ea, e aroma de scortisoara irezistibila, e gustul de simplu si bun.

Ei bine, cu **prajitura cu dovleac si iaurt** am deschis sezonul de anul asta. Mai ales ca mi-am luat o tava noua si abia astept sa folosesc si sa ma dau mare cu ea 🍪. Asa ca am facut un **chec cu dovleac placintar**, pentru care nu ai nevoie de ingrediente si lista pare taaaare lunga. Insa se pregateste atat de usor (asta daca ai deja facut piureul de dovleac), ca pana cand se incepe cuptorul, aluatul este gata. Nu trebuie separate ouale, nu e nevoie de ingrediente deosebite si nici de echipamente si ustensile sofisticate.

Daca va intrebati ce gust are **prajitura pufoasa cu dovleac**, ei bine sa stiti ca mai mult se simt condimentele, gustul dovleacului e subtil, aproape nu-ti dai seama ca e si el acolo. Insa tocmai el este cel care face aceasta prajitura umeda si parfumata. Nu degustati-o omoara americanii dupa pumpkin cake! Stiu ei ce stiu! Deci, fuguta in piata, ca se gasesc dovleci placintari pe alese. Luati unul si luptati-va cu el, taiati-l, curatati-l de seminte si varati-l in cuptor pana cand este moale. Apoi stati la caldura si savurati cea mai buna **prajitura cu dovleac si crema de branza**! E mai ceva ca un pumpkin spice latte!!! Sa va fie de folos!

SFATURI:

- 1. Cum se coace dovleacul pentru prajitura?** Eu l-am taiat in bucati mari si l-am lasat cu tot cu coaja, apoi l-am curatat si pasat. taiat in bucatele mai mici, pentru a se coace mai repede. La fel de bine poate fi si curatat de coaja inasa, daca este bine copt acurata foarte usor, fara sa mai ne "luptam" cu el. Este important ca buciatile sa aiba cam aceeasi dimensiune (pentru a se coace in timp) si sa-l coacem acoperit, pentru ca nu vrem sa se rumeneasca sau sa se usuze.
 - 2.** Putem sa coacem mai mult dovleac, sa-l transformam in piure si sa-l portionam in pungute pe care le punem la congelator si le folosim oricand ne este pofta de o reteta cu dovleac: tarta, placinta, supa crema, langa friptura, in paste (gasiti mai jos cateva idei) sau simplu sa-l savuram cu miere sau zahar si scortisoara.
 - 3.** Daca dovleacul placintar este zemos, dupa ce il coacem, il lasam sa se scurga. Piureul de dovleac poate fi facut cu o zi inainte sau in frigider acoperit.
 - 4. Ce tava folosim?** Putem sa o facem fie sub forma de prajitura (20x20 cm), fie sub forma de chec cu dovleac, guguluf, fie bucati de dovleac parfumate. La forma de guguluf trebuie sa fim atenti sa o ungem bine printre toate modelele pe care le are. Inainte de a pregatirea prajiturilor de casa, incalzim cuptorul.
 - 5. Condimente pentru prajitura cu dovleac.** Eu am folosit condimentele traditionale pentru dovleac: scortisoara, nucsoara, cui-gimbir, dar sigur ca fiecare este cu gustul lui.
 - 6. Ce fel de ulei folosim?** Uleiul vegetal, unul fara aroma intensa, face ca prajitura cu dovleac sa fie mai umeda. Folosim un ulei neindulcit, de floarea soarelui, de germeni de orez sau de rapita; cele cu un gust intens, cum este uleiul de masline, vor schimba gustul blatului.
 - 7.** Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a nu se altera.
 - 8.** Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru blaturi, nu amestecam mai mult decat este nevoie, ci doar pentru a incorpora, cat sa nu mai avem pungute de faina, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura pufoasa. Este important sa nu amestecam circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat.
 - 9.** Nuca de potriveste foarte bine cu dovleacul si pumpkin spices, eu o rumenesc inainte putin intr-o tigaie fara grasime (prin rumenirea se intensifica aromele).
 - 10. Coacere prajitura cu dovleac.** In primele 15 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic poate face ca prajitura sa se lase. Daca desertul cu dovleac se rumeneste mai repede, in ultimele 10 minute il acoperim cu o hartie de copt. Nu trebuie sa exageram cu coptul, pentru ca prajitura se poate usca prea tare, ea trebuie sa ramana usor umeda in interior si sa treaca testul scobitorii.
 - 11.** Daca facem checul intr-o tava de chec obisnuita, in forme de briose sau intr-o tava de prajitura in care am pus hartie de copt, dupa ce este copt, il scoatem din tava, il asezam pe un gratar de bucatarie si il lasam sa se raceasca complet (altfel va face condens si va fi cleios). Putem felia prajitura cu dovleac doar dupa ce s-a racit complet.
 - 12.** Putem sa lasam prajitura cu dovleac simpla, pudrata cu zahar sau ii putem face o glazura de lamaie, una de portocale, fara sa folosim si crema de branza, sau o glazura de ciocolata, sa ii punem deasupra un mot de frisca, un sos de vanilie sau sos de caramel sarat.
 - 13.** In cazul in care alegem sa-i facem o glazura simpla, o turnam cu o lingura peste checul cu dovleac complet racit si il mai lasam sa se raceasca o ora inainte de a-l felia, cat glazura de lamaie sau cea de ciocolata sa se intareasca.
 - 14.** Daca ii facem checului o glazura de crema de branza, nu este nevoie sa o lasam sa se intareasca. Crema de branza poate fi inlocuita cu smantana grasa, mascarpone sau ricotta amestecata cu putin zahar pudra, inasa nu folosim crema de branza light! Cel mai bine este sa pregatim glazura inainte de servire, dupa ce checul s-a racit complet. Este important ca crema de branza sa fie la temperatura camerei. Aceasta glazura de branza poate fi folosita si in torturi sau prajituri.
- Va las mai jos alte retete simple cu dovleac:**
- [Prajitura Turnata cu Dovleac](#)
 - [Rulada cu Dovleac si Crema de Branza si Unt](#)
 - [Cheesecake cu Dovleac la Cuptor](#)
 - [Negresa \(Brownie\) cu Mascarpone si Piure de Dovleac Copt](#)
 - [Prajitura cu Dovleac si si Glazura din Crema de Branza](#)
 - [Budinca de Dovleac](#)
 - [Paste cu Sos de Smantana si Dovleac](#)
 - [Hummus cu Dovleac Copt](#)
 - [Supa Crema de Dovleac Copt](#)

INGREDIENTE:

Pentru prajitura cu dovleac:

- un dovleac placintar de cam 1,5 kg
- 4 oua
- 180 g de zahar
- 150 g de zahar brun
- 200 ml de ulei (de floarea soarelui)
- 40 g de iaurt grecesc, cu 10% grasime
- 340 g de faina
- 100 g de nuca, tocata mare
- o lingurita cu scortisoara macinata
- o jumatate de lingurita cu nucsoara rasa

o jumătate de linguriță de cuișoare macinate
o jumătate de linguriță cu pudră de ghimbir
o linguriță cu extract de vanilie
10 g de bicarbonat de sodiu
sare
25 g de unt moale pentru uns tava
2 linguri cu făină

Pentru glazura de branza:

220 g de crema de branza, la temperatura camerei
70 g de zahăr pudră
6-7 linguri cu zeama de portocale

MOD DE PREPARARE:

1. Cum se coace dovleacul.

Încălzim cuptorul. Taiem dovleacul în jumătăți, îi scoatem semințele și filamentele, apoi îl taiem în bucăți mai mici sau doar în sferturi.

Îl punem cu coaja în jos într-o tava acoperită cu hârtie de copt.

Acoperim tava cu o hârtie de copt și punem dovleacul în cuptorul încălzit la 180 de grade pentru cam 40 de minute (depinde de cuptor și de dimensiunea felii), până când, dacă îl încercăm cu o furculiță, miezul este moale și cremos.

2. Cum se pregătește piureul de dovleac.

Lasăm dovleacul copt să se răcească puțin, apoi îi scobim miezul cu o lingură și îl punem într-o sită să se scurgă.

Pentru prăjitura cu dovleac și nucă cântărim 400 g de dovleac copt pe care îl pasăm cu o furculiță, o lingură sau într-un blender până când obținem un piure fin.

3. Pregătire tava.

Dacă ați oprit cuptorul, îl reîncălzim.

Ungem bine cu untul moale și tapetăm cu făină o formă de guguluf cu diametrul de 23 cm, o tava de chec obișnuită, una de prăjitură de 20x20 cm sau forme de briose.

4. Pregătire prăjitura cu dovleac și nucă.

Cernem ingredientele uscate, adică făina, cuișoarele macinate, scortisoara, pudră de ghimbir, nucșoara rasă și bicarbonatul de sodiu.

Turnăm uleiul într-un castron mare, punem zahărul brun, zahărul alb și un sfert de linguriță cu sare și mixăm, întâi la viteză mică, apoi la viteză medie, cam 3-4 minute.

Adăugăm ouăle, unul câte unul, și mixăm la viteză mică cam 30 de secunde după fiecare ou adăugat.

Punem extractul de vanilie, iaurtul grecesc și piureul de dovleac și mai mixăm, la viteză mică, până la omogenizare.

Adăugăm ingredientele uscate și amestecăm ușor, cu o spatulă, cu mișcări de jos în sus (ca la pandispan), ca și cum am întoarce compoziția până la incorporarea completă, dar nu mai mult.

Punem nucă și amestecăm ușor până la omogenizare.

5. Temperatura și timp de coacere.

Turnăm aluatul pentru prăjitură cu dovleac în tava pregătită și mișcăm puțin tava, ca să scoatem bulele mari de aer din compoziție.

Punem prăjitura cu dovleac copt în cuptorul încălzit la 180 de grade pentru 60-70 de minute, până când este rumenită și trece testul scobitorii.

Dacă facem checul în forma de guguluf, îl lasăm să se răcorească 5-10 minute în tava, apoi îl rasturnăm pe un gratar, ridicăm forma și îl lasăm să se răcească complet.

6. Pregătire glazura de branza.

Peste crema de branza, la temperatura camerei, punem zahăr pudră și amestecăm până la omogenizare.

Adăugăm zeama de portocale, lingura cu lingura, și amestecăm bine după fiecare nouă adăugare. Eu am pus 6 linguri cu zeama de portocale dar, în funcție de gustul vostru, dacă adăugați mai mult suc de portocale o să aveți o glazură mai fluidă, care curge mai ușor. Eu m-am oprit când am obținut o consistență ca o crema moale.

Punem glazura peste prăjitura cu dovleac complet răcită, cu o lingură sau cu un pos. La final, eu mai presărat puțină scortisoara deasupra.

7. Servire și pastrare.

Neglazurată, prăjitura simplă cu dovleac și nucă poate fi pastrată într-un loc răcoros, acoperită cu folie alimentară, 2 zile.

Glazurată, se pastrează în frigider, într-o cutie închisă ermetic, 3-4 zile. Dacă mai aveți răbdare, ar fi bine să o puneți în frigider minim 30 de minute pentru ca glazura să se așeze și să o puteți tăia frumos.

Este o prăjitură cu dovleac pufoasă, umedă și aromată, perfectă lângă o cafea, un ceai, un pahar cu lapte cald sau o limonadă rece, fie la micul dejun, la prânz, pentru gustarea copiilor, sau în orice moment al zilei când avem poftă de un desert rapid și cu ingrediente la îndemână.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Prăjitura cu Dovleac Copt, Nucă și Glazură din Crema de Branza.

POFTA BUNA!