



reteta-video.ro

Prajitura Simpla cu Pere

Prajitura simpla cu pere este una dintre acele prajituri rapide, fara mare pretentii, genul acela de desert de duminica pe care il mama repede, in timp ce mai pregatea si o ciorba si un fel doi. Imi amintesc ca intotdeauna improviza in functie de ceea ce gasesc in frigider sau prin camera si, daca stau sa ma gandesc, asta este cea mai buna dovada ca ceva bun nu inseamna si ceva scump.

Ca ne facea o **prajitura cu pere**, o [prajitura cu mere](#) sau cu branza, niste [cornulete](#) sau cornuri pufoase cu gem (caci cam astea sunt deserturile casei toamna), mereu le asteptam cu nerabdare. In vremurile in care nu prea se gasea mai nimic, nu era saptamana in care sa nu fim rasfatati. Cu gandul la copilarie, si poate ca m-a apucat si melancolia, am facut cea mai **simpla, rapida si pufoasa prajitura cu pere**.

Acum o saptamana am fost la mama si, in afara de faptul ca ne-am bucurat ca ne-am revazut, am cedat si am recunoscut ca am fost la mama toamna. Eu inca ma asteptam sa vad mure, zmeura, piersici si le vedeam intr-o **prajitura cu fructe**. In locul lor, inca de la poarta intampinat mirosul strugurilor din vie, merii si perii cu crengile pana la pamant sub greutatea roadelor. Asa ca ne-am intors acasa cu o ladita plina cu fructe parfumate.

Si dintre toate, cel mai mult am poftit la pere. Sunt printre fructele mele preferate si, fara sa ma straduiesc prea mult, reusesc sa mananc 2-3 intr-o zi. Dar, cum m-am vazut intr-o bogatie, adevarul este ca am luat, nu gluma. Asa ca mi-au mai ramas cateva si de cand le dadeam cu ochii de ele le intrebam oare ce **desert cu pere** sa fac cu voi? **Chec cu pere**? Sau o tarta? Parca as vrea o prajitura simpla dar care sa mearga si la cafea, una care sa se pregateasca usor. Si in urma acestor dezbateri, am ajuns la clasicul **pandispan cu pere**.

Si nu va spun ce parfum era in bucataria mea in timp ce se afla in cuptor, o nebulie! Completeaza tare bine un pahar cu lapte dimineata (ca doar avem nevoie de energie pentru intreaga zi), dar recunosc ca eu prefer prajitura cu fructe langa o cafea mare. Este extrinsiv simpla si rapida, fix cum imi place mie, are cateva ingrediente si dureaza cam 20 minute sa o pregatesti. In plus, genul asta de **prajitura pufoasa cu pere**, mere sau orice alte fructe este spornica, nici macar nu trebuie sa separam ouale! Un mixer, o spatula, un castron si o tava sunt tot ce ai nevoie.

Are un blat pufos si aerat, completat perfect de fructele parfumate, ca acum stau si ma gandesc ca am ales o tava prea mica in care sa se coc. Cum mi se intampla de fiecare data cand fac genul asta de prajitura rapida. Una peste alta, nu-i nimic iesit din comun la **pandispan cu fructe**, are acel gust de casa si ingrediente de gospodina. Dar este una din retelele copilariei mele si imi e tare drag. Sa va fie de folos!

SFATURI:

- 1. Putem sa facem pandispanul cu mere?** Sigur! Si nu doar cu mere, putem sa facem prajitura cu piersici, caise, prune sau ananas sau mango de exemplu.
- 2. Ce soi de pere folosim?** Orice soi de pere, eu chiar am avut doua tipuri. La fel si daca o facem cu mere, orice soi de mere este potrivit.
- 3. Curatam perele de coaja?** Depinde de gustul vostru. Eu nu le-am curatat, coaja este plina de gust, insa nu este obligatoriu.
- 4. Pentru ca perele, merele sau piersicile se oxideaza repede, imediat dupa ce le taiem turnam peste ele zeama de lamaie.**
- 5. Putem sa facem prajitura cu pere si intr-o forma de chec, intr-o tava de 20x20 cm sau in forme de briose.** Inainte de a incepe pregatirea prajiturilor de casa, incalzim cuptorul, tapetam tava cu hartie de copt si o ungem cu un cub de unt.
- 6. Este important ca ouale folosite pentru orice prajitura de casa sa fie la temperatura camerei, scoase din frigider cu macar 2 ore inainte pentru a se bate mai usor.** Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat.
- 7. Pentru un plus de gust in pandispanul cu pere, mai putem adauga coaja rasa de lamaie sau de portocala bio.**
- 8. Fulgii de migdale pot fi inlocuiti cu nuci, alune, fistic, caju sau pot fi omise.**
- 9. Desi prajitura are doua straturi de pere, acestea se coc o data cu blatul si le punem in doua etape.** Insa nu facem intai blatul de pandispan si apoi ne ocupam de fructe, incepem cu fructele. Daca lasam compozitia pentru prajitura sa stea inainte de a baga in cuptor, acest timp aerul va iesi din ea, nu va creste si nici nu va fi pufoasa.

10. Pentru a obtine un pandispan cu pere pufos, din oua intregi, este necesara mixarea indelungata a zaharului cu ouale la temperatura camerei, cel putin 10 minute. Cu cat mixam mai mult, cu atat blatul prajiturii va creste mai mult si va fi mai pufos.

11. Este un pandispan fara praf de copt, secretul lui este sa acumulam mai mult aer in oua.

12. Pentru o prajitura pufoasa este important sa cernem faina pentru a acumula cat mai mult aer.

13. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru pandispanul cu fructe, nu amestecam mai mult decat este nevoie, ci pana la incorporare, cat sa nu mai avem pungute de faina, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura pufoasa. Este important amestecam circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat.

14. Dupa ce turnam blatul peste fructe miscam putin tava, dar nu o batem de masa, vrem ca aluatul sa patrunda printre ele, dar pierdem aerul din el.

15. Daca nu avem suficiente felii de pere, cat sa acoperim toata suprafata prajiturii, este bine si daca le punem din loc in loc, apasandu-le usor. Ca cat mai multe fructe, cu atat mai bine.

16. In primele 15 de minute de coacere, nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face prajitura cu fructe sa se lase. Dupa prajitura se rumeneste mai repede, in ultimele 10 minute o acoperim cu o hartie de copt.

17. Cand pandispanul este gata, oprim cuptorul, dar il mai lasam acolo inca 10 minute, cu usa cuptorul intredeschisa. Motivul este acelasi, trecerea de la fierbinte la rece, il va face sa se lase.

18. Dupa ce scoatem prajitura cu pere din cuptor, nu o lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleioasa. Dupa ce se raceste 10 minute, o scoatem din tava fierbinte, eventual cu tot cu hartia de copt, o asezam pe un gratar de bucatarie si o lasam sa se raceasca complet. In cazul in care nu avem o forma cu peretii detasabili, este mai bine sa lasam prajitura cu fructe sa se raceasca pe tava, asezata pe un gratar de bucatarie este super frageda si se poate rupe usor.

Alte prajituri cu pere gasiti aici:

[Chec cu Pere Rasturnat](#)

[Prajitura cu Ciocolata si Pere](#)

[Chec cu Pere si Cacao](#)

[Prajitura cu Pere si Ciocolata](#)

[Pere Fierate in Vin cu Sos de Ciocolata](#)

INGREDIENTE:

6 oua

200 g de zahar

240 g de faina

o lingurita cu extract de vanilie

sare

4-5 pere

zeama de la o lamaie

2 linguri cu zahar brun

30 g de fulgi de migdale

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire pere.

Incalzim cuptorul. Ungem cu unt o tava cu diametrul de 23 cm, cu peretii detasabili, si baza si marginile, pe fundul careia aranjam fructele pentru copt.

Taiem 2-3 pere (depinde de marimea lor) in jumatati, le scoatem casuta cu seminte, le indepartam partile lemnoase si le taiem in cubulete de 1,5-2 cm. Imediat turnam peste ele jumatate din zeama de lamaie, amestecam bine si le lasam deoparte.

Perele ramase, la fel, le taiem in jumatati, le scoatem casuta cu seminte, le indepartam partile lemnoase apoi le taiem in felii cu grosime subtiri, de cativa milimetri, cu ajutorul unei mandoline sau cu un cutit. Imediat dupa taiere, turnam peste ele zeama de lamaie ramasa si amestecam bine si le lasam deoparte.

La baza tavii pregatite punem perele taiate in bucatele si le intindem pe toata suprafata.

2. Pregatire prajitura cu iaurt.

Peste ouale la temperatura camerei adaugam zaharul si un sfert de lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios si are consistenta unei creme (10-12 minute).

Punem extractul de vanilie si mai mixam, la viteza mare, 1 minut.

Asezam deasupra castronului o sita in care punem faina si o cernem. Amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca sa nu am intoarce compozitia pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

3. Pregatire prajitura cu pere.

Turnam compozitia pentru blat in tava, peste perele taiate in cubulete, nivelam deasupra si scuturam usor tava de cateva ori.

Peste blat punem perele taiate in felii si le asezam peste aluat, usor suprapuse, in cerc, cat sa acoperim toata suprafata.

Peste fructe presaram fulgii de migdale si zaharul brun, care vor forma o crusta crocanta si delicioasa.

4. Temperatura si timp de coace pandispan cu pere.

Punem prajitura in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 15 minute, apoi micșoram temperatura la 170 de grade si o mai lasam de minute (depinde de cuptor), pana cand este rumenita si trece testul scobitorii.

Lasam prajitura cu fructe sa se raceasca 10 minute in tava pe un gratar (este foarte frageda), apoi o scoatem din forma si o lasam raceasca complet, tot pe un gratar de bucatarie.

5. Servire si pastrare.

Dupa ce s-a racit complet, o putem servi simpla, pudrata cu zahar, sau cu un glob de inghetata alaturi, cu sos de caramel sarat sau un pahar de frisca.

Este o prajitura pufoasa si aromata, perfecta langa o cafea, un ceai, un pahar cu lapte cald, lapte batut sau o limonada rece, fie la dejun, la pranz, pentru gustarea copiilor, sau in orice moment al zilei cand avem pofta de un desert rapid si cu ingrediente la indemana. Poate fi pastrata intr-un loc racoros, in cutii inchise ermetic 2-3 zile, ramane la fel de pufoasa.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura Simpla cu Pere*.

POFTA BUNA!