



reteta-video.ro

Prajitura Simpla cu Rubarba

Prajitura cu rubarba e super usor de facut, rapida si extrem de gustoasa. Si o spun nu doar pentru ca ador gustul sau dulce-acrisor, este genul de prajitura de casa cu ingrediente simple si ieftine, la indemana oricui. Nu as putea zice ce anume, dar [rubarba](#) are un gust special pentru mine. Sau eu pentru ea. Tijele rozalii care, desi par lemnoase, prin gatire se inmoaie, mi se par o minunatie a naturii. Evident ca nu puteam sa o ratez anul asta, asa ca i-am oferit rolul de vedeta intr-o **prajitura pufoasa cu rubarba**! Stiti ce se poate face cel mai bine cu rubarba? [Capsunile](#)! Mai ales ca apar cam in acelasi timp si ii aduc pandispanului cu rubarba mai multa dulce si un mic parfum.

Si pe cuvânt de Ina ca aceasta **prajitura simpla cu rubarba** are chiar tot ce-i trebuie! Un blat de **pandispan pufos**, o baza pe care folosesc de ceva timp pentru **prajiturile cu fructe**, in care am adaugat rubarba taiata cubulete. Un vis de vara!

Desi in zona in care am crescut **deserturile cu rubarba** nu sunt ceva obisnuit, bunica le tot pregatea. Avea in gradina o tufa mare de rubarba care o pazea cu strasnicie. O adusesese cu ea din Ardeal si ii amintea de gustul de acasa. Si reusea sa faca din ea cate putin din fiecare: de la compot, dulceata, peltea, jeleu si serbet, pana la marmelada. Si obligatoriu macar o [placinta](#) aromata.

Iar daca la inceput habar nu aveam ce este rubarba (o alta chestie ciudata a bunicii), dupa ce am facut marea greseala de a gusta rubarba cruda mi-am zis ca nu ma mai ating de ea in veci! Si mult am mai pierdut, caci am redescoperit-o abia dupa cativa ani buni. Tot din cauza greseala! Cand am mancat singura aproape o jumătate de **tarta cu rubarba** pe nerasuflete, fara sa stiu cu ce e. Iar de atunci lunile de iunie insemna pentru mine, pe langa capsuni si sparanghel, si lunile retetelor cu rubarba. Stiu, se vede!

Cunoscuta si sub denumirea de revent, rubarba, rabarbar sau rabarbara, gasiti aceasta leguma (culmea, da este o leguma!) in toate supermarketurile. Desi din gradina bunicii a disparut, la putin timp dupa ce ne-a parasit si ea, mama sotului meu mi-a facut o mare bucurie si a reusit sa o cultive. E uriasa si e toata numai a mea!

Daca pana acum ati ocolit-o, gandindu-va ce este sau cum folosim rubarba, ca nu toti am crescut cu ea, atunci aceasta **prajitura simpla cu rubarba** este special pentru voi. Este genul de **pandispan cu fructe** perfect pentru micul dejun al unei dimineti tarzii de weekend, langa cafea sau aburinda, un ceai, un pahar cu lapte sau cu limonada. Sau acel ceva bun de pus in pachet, de luat la iarba verde, pe care-l cumparati la gustare intre mese sau acel **desert cu fructe** de care te bucuri intr-o dupa-amiaza calduta. Gustul acrisor este discret si sunt sigur ca va place aceasta **prajitura simpla cu rubarba**, pufoasa si aproape banala, este cea mai buna alegere daca vreți sa descoperiti, sa va imprumutati sau sa redescoperiti rubarba. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PRAJITURA SIMPLA CU RUBARBA

- 6 albusuri
- 6 galbenusuri
- 150 g de zahar
- 100 g de unt, cu minim 80% grasime, topit
- 200 g de faina
- 250 g de rubarba curatata, taiata in cubulete (3 tije)
- 2 linguri cu zahar brun
- o lingurita cu extract de vanilie
- sare

MOD DE PREPARARE PRAJITURA SIMPLA CU RUBARBA

1. Cum se face prajitura simpla cu rubarba. Incalzim cuptorul. Peste cubuletele de rubarba punem zaharul brun, amestecam bine si lasam deoparte pana cand pregatim prajitura. Peste galbenusuri punem un sfert de lingurita cu sare si le batem bine, pana cand portocalii si incep sa se ingroase. Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana obtinem o spuma tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului. Adaugam galbenusurile si extractul de vanilie si mixam, la viteza medie, 10-12 secunde. Turnam jumatate din untul topit si racorit, cernem jumatate din cantitatea de faina si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporare. Turnam untul ramas, cerem restul fainei si amestecam la fel de incet, tot cu spatula, pana cand obtinem un aluat de pandispan omogen, spumos si aerat. Adaugam cubuletele de rubarba, cu cat mai putina din zeama lasata si amestecam usor, tot cu spatula, tot cu miscari de jos in sus, pana la incorporarea completa.

2. Cum si cat se coace pandispanul pufos cu rubarba. Turnam compozitia pentru prajitura cu fructe intr-o tava unsa cu un cub de unt si tapetata cu o lingura cu faina (o forma de guguluf cu diametrul de 23 cm sau o tava de chec obisnuita) si nivelam usor deasupra. Punem prajitura cu rubarba in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 50-55 de minute, pana cand este rumenita si trece testul scobitorii.

3. Servire prajitura cu rubarba. Lasam desertul cu rubarba sa se raceasca 10 minute in tava, apoi il rasturnam pe un gratar, pentru a lua forma si il lasam sa se raceasca complet (acest lucru este valabil doar in cazul in care facem un chec cu rubarba in forma de guguluf). Daca folosim o tava normala nu trebuie sa-l rasturnam, doar il lasam sa se raceasca complet pe un gratar. Dupa ce s-a racit prajitura, deasupra zahar pudra sau ii putem face o glazura de ciocolata, de lamaie sau chiar si de rubarba. Poate fi pastrat intr-un loc racoros, in cutii inchise ermetic 2-3 zile. Este un pandispan cu unt si rubarba pufos si aromat, perfect langa o cafea, un ceai, un pahar cu lapte sau o limonada rece.

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

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Pentru o prajitura cu rubarba pufoasa si aromata folosim unt cu minim 80% grasime.
2. Indiferent de desert cu rubarba pregatim, alegem tijele ferme, grele si lucioase, semn ca este proaspata. Curatam pielita sublinguala colorata a rubarbei si taiem doar partea rosietica a tijelor in bucati de aproximativ 1 cm (in cazul acestui pandispan).
3. Inainte de a incepe pregatirea prajiturilor de casa, incalzim cuptorul, ungem tava cu un cub de unt si o tapetam cu o lingura cu faina.
4. Eu am facut un guguluf cu rubarba intr-o forma cu diametrul de 23 cm, dar putem sa facem prajitura intr-o tava de chec obisnuita sau il putem transforma in briose cu rubarba.
5. Este bine ca ouale folosite pentru prajitura cu rubarba 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, si abia apoi separam albusul de galbenus.
6. Fiind o prajitura fara praf de copt, cheia succesului acestui pandispan pufos cu unt este baterea temeinica a spumei de albusuri cu zahar, pana ce aceasta devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paleta mixerului, trebuie sa fie curate, degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
7. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru pandispan, nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca sa nu pierda tot aerul acumulat in albusuri si prajitura nu va mai creste.
8. Pe langa rubarba, in pandispanul cu fructe mai putem adauga si cateva capsuni, taiate in bucatele.
9. In primele 20 de minute de coacere nu deschidem usa cuptorului, pentru ca socul termic va face prajitura cu rubarba sa se lase.