



reteta-video.ro

Prajitura Turnata cu Mere

Ca-mi plac **prajiturile cu mere** nu cred ca mai e cineva care sa nu stie! Si cel mai mult imi plac acele **prajituri cu mere** simple, rafinate si pufoase care te fac sa mai manaci si a doua felie. Sigur ca nu zic nu nici in fata unei **placinte** inasa, de departe, **pandispanul cu mere** este preferatul meu. Iar de aici pana la o **prajitura turnata cu mere** a fost un pas mic de tot!!! Am mancat ceva foarte asemanator cu **prajitura turnata cu mere** la o cofetarie din Germania. E complicat sa va spun cum se numeste – **apfelkuchen**, ma scuzati dar nu vreau sa ma fac de rusine, insa ar insemna **tort de mere** sau placinta dulce cu mere. Nu numai ca arata foarte simpatic, cu feliile de mere desfacute ca niste acordeoane aurii, dar a fost si super buna! Pai ce, nu pot sa-mi fac si eu acasa o **prajitura turnata cu mere** si sa mananc pe sat? Mai ales ca se face atat de usor! Mai intai facem un **pandispan cu unt** peste care asezam merele taiate in felii subtiri. Blatul se strecura printre ele iar in final vom avea o desert cu bucati mari de mere coapte, super parfumat! O putem face si sub forma de **prajitura cu mere** inasa, atunci cand il taiem, ca sa arate fain, o facem paralel cu feliile de mar. Si stiti ce mi se pare cel mai tare? Ca atunci cand ai pofta de o **tarta cu mere** poti sa o pregatesti imediat, fara sa fie nevoie sa faci aluat, sa intinzi foi, ca calesti mere, sa stai cu grija sa arzi caramelul sau stresat ca trebuie sa o rastorni. Cred ca este una dintre cele mai simple **prajituri cu mere** pe care le-am incercat. Moale si pufoasa, usor umeda si lipicioasa! Sper sa va fie de folos si sa o incercati!

INGREDIENTE PRAJITURA TURNATA CU MERE

4 mere micute
180 g de faina
125 g de unt cu minim 80% grasime, la temperatura camerei
3 galbenusuri
3 albusuri
110 g de zahar
o mana cu miez de nuca (alune, fistic, fulgi de migdale)
un plic cu praf de copt
coaja rasa de la o lamaie
o lingurita cu extract de vanilie
2 lingurite cu zahar brun
zeama stoarsa de la o lamaie
2 lingurite cu zahar
sare
un cub de unt pentru uns tava

MOD DE PREPARARE PRAJITURA TURNATA CU MERE

PASUL 1

Incalzim cuptorul. Ungem cu unt o forma cu diametrul de 23 cm, cu peretii detasabili, la baza careia am aranjat hartie pentru copt. Peste faina punem praful de copt si cam un sfert de lingurita cu sare, amestecam bine si le lasam deoparte.

PASUL 2

Curatam merele de coaja, le scoatem casuta cu seminte si cu un cutit subtire si bine ascutit taiem fiecare jumatate in felii cat mai fine. Crestam dintr-o parte pana in cealalta, ci doar cam trei sferturi din mar, astfel incat sa isi pastreze forma si feliile sa ramana unite la capat. Fiecare mar trebuie stropit cu zeama de lamaie din belsug, pentru a nu se oxida. Deasupra lor presaram cele doua lingurite de zahar alb.

PASUL 3

Intr-un castron incapator punem untul, cu minim 80 % grasime si la temperatura camerei, impreuna cu zaharul si coaja de lamaie. Mixam pana cand zaharul se topeste si avem o crema spumoasa. Adaugam galbenusurile si extractul de vanilie si mixam bine pana cand se combina.

PASUL 4

Punem amestecul de ingrediente uscate in trei transe si mixam dupa fiecare adaugare, pana cand sunt incorporate in aluat (compozitia sa fie una destul de groasa).

PASUL 5

Batem albusurile impreuna cu un sfert de lingurita cu sare pana cand spuma nu mai cade de pe paletele telului.

PASUL 6

Punem o treime din spuma de albusuri pentru aluatul facut anterior si amestecam energic cu o spatula. Adaugam albusurile ramase in inca doua transe, inasa de data aceasta amestecam cat mai usor, de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, doar pana cand spuma de albusuri nu se mai observa.

PASUL 7

Turnam aluatul pentru prajitura in tava pregatita, nivelam usor deasupra iar peste pandispan asezam jumatatile de mere t
apasandu-le usor. Printre mere punem miezul de nuca, presaram deasupra lor zaharul brun si punem tortul de mere in cuptorul inc
180 de grade pentru 35-40 de minute, pana cand este rumenit si trece testul scobitorii.

PASUL 8

Scoatem prajitura pe un gratar, o lasam 5 minute, desfacem inelul detasabil si o lasam sa se raceasca complet, tot pe gratar.

PASUL 9

Transferam cu grija prajitura pe un platou si presaram deasupra zahar pudra. Este insa la fel de buna si cu o glazura de miere, du
de caise, marmelada de portocale sau cu un mot de frisca proaspata.

PASUL 10

Poate fi pastrata 2 zile la temperatura camerei, este chiar mai buna a doua zi, apoi in frigider.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura Turnata cu Mere*.

POFTA BUNA!