



reteta-video.ro

Tarta cu Aluat Fraged, Gem si Bezea

Tarta cu aluat fraged, gem si bezea seamana cu mult mai cunoscutele prajitura Figaro sau cu prajitura Londra inasa, in acelasi timp este diferita de ele. Destul de cunoscuta la noi, **prajitura cu gem si bezea** a fost in mod cert una din prajiturile copilariei multora dintre noi. Prin ce se deosebeste de ele aceasta prajitura frageda cu gem? Pai are asa: un aluat clasic de tarta crocant, un strat generos de gem si apoi bezea usor crocanta la exterior, dar moale, umeda si plina de savoare la interior.

Si, desi **prajitura cu bezea si gem** nu este una pretentioasa si se pregateste usor, este genul de desert perfect pentru orice zi si pentru orice sarbatoare. Fie ca e doar o duminica in familie, o aniversare sau Craciunul, la noi in casa aduce o mare bucurie de fiecare data cand o fac.

De obicei eu pregatesc genul asta de **prajitura cu bezea** atunci cand mi se aduna mai multe albusuri in frigider, asta pentru ca in reteta sunt ingrediente simple. Mi se pare unul dintre cele mai usoare moduri in care pot sa folosesc albusurile, bezeaua pufoasa si dulceata acopera stratul de gem, parca desavarseste aluatul frantuzesc de tarta intr-o combinatie irezistibila. Si toate la un loc se contopesc intr-o lingurita e pura placere.

Si, desi pare o prajitura laborioasa, o **tarta cu gem si bezea** este un desert mult mai usor decat v-ati imaginat pana acum. Va surprinde bineinteles usor de facut, cat si de mancat. Iar daca aveti si ajutoare in bucatarie, gen copilasi care abia astepta sa bata bezeaua, merge si mai repede.

Imi amintesc ca mama facea genul asta de **prajitura cu aluat fraged** foarte des de Sarbatori, cand i se adunau albusuri sau atunci cand noi, copiii, incepeam diferite borcane de gem, ca aveam pofta, si apoi uitam de ele. Le aduna pe toate si le punea intr-o prajitura dulceata si bezea de ne lingeam pe degete, si la propriu, si la figurat. Alaturi de aluatul fraged usor sfaramicios si de cupola de gem delicioasa si de efect, lucrurile se schimbau complet!

Daca v-am facut pofta de o prajitura a copilariei, cu arome simple, ei bine, **prajitura frageda cu bezea si gem** va poate duce inapoi in timpuri. Un desert atat de bun, atat de simplu si atat de delicios! Va las mai jos cateva sfaturi, ca sa va iasa perfect! Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Pentru blatul de prajitura folosim unt cu minim 80% grasime pentru ca, avand o cantitate mai mica de apa, crusta pentru tarta va fi mai frageda. Cu cat ingredientele pentru aluatul fraged vor fi mai reci, cu atat blatul va fi mai crocant.

2. Daca nu folosim robotul de bucatarie pentru a face aluatul pentru tarta, framantam rapid cu 2 furculite sau 2 cutite sau chiar si cu degetele, sfaramand bucatelile de unt si amestecandu-le in acelasi timp cu faina, inasa trebuie sa amestecam cat mai repede pentru ca untul sa nu se incalzeasca. Nu framantam nici mai mult decat e nevoie si nici nu se punem mai multa apa, caci nu trebuie sa avem un aluat umed, doar cat sa se adune si sa se lege. Daca untul se incalzeste sau daca framantam sau mixam prea mult aluatul pentru tarta aceasta va deveni elastic, iar dupa coacere tare.

3. Aluatul fraged pentru prajitura poate fi facut cu o zi inainte si pastrat in frigider, impachetat in folie alimentara.

4. Daca aluatul fraged nu este suficient de rece cand il intindem, acesta se va lipi si va trebui sa-l mai lasam putin in frigider, iar daca este prea rece se va sfarama si atunci il strangem din nou sub forma de bila, il incalzim putin cu mainile si o luam de la inceput. Poate fi usor si pe blatul de lucru presarat cu faina. Foaia de aluat pentru tarta trebuie sa fie cat mai apropiata de forma tavii pe care o vom folosi pentru ca abia dimensiunile sunt mai mari decat aceasta (diametrul plus marginile).

5. Ce facem cu aluatul decupat? Eu l-am adunat, l-am intins intr-o foaie cu grosimea de cam o jumatate de cm si am facut niste bucati mici.

6. Ce gem folosim pentru reteta de prajitura cu gem si bezea? Este bine sa folosim un gem, magiun, marmelada, peltea sau dulceata care sa fie mai bine legate, nu prea fluide. Eu am facut prajitura cu gem de capsune, dar se potriveste foarte bine cu gem de visine, macese, zmeura, prune, smochine sau cu magiun de prune (care oricum este mai gros si nu contine zahar). Putem recicla gemurile de gem pe care le avem prin borcane in camera ori frigider, ori acel gem de care nu se mai atinge nimeni sau care nu e chiar pe punctul de a expira in casa.

7. Daca facem prajitura cu dulceata sau daca gemul este mai moale, pentru a fi sigura ca va sta legat in tarta, il putem amesteca cu 100-150 g de nuca macinata. Va recomand un gem mai acrisor, pentru ca bezeaua de deasupra este suficient de dulce, zic eu.

8. Bolul si paletele mixerului in care pregatim bezeaua trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse cu un servetel.

9. Daca avem mai multe albusuri ramase de la alte deserturi, putem sa mai folosim la bezea inca 1-2 albusuri (depinde si de inaltimea tavii pe care o folosim) si sa suplimentam proportional si cantitatea de zahar.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Tarta cu Aluat Fraged, Gem si Bezea.*
*POFTA BUNA!***