

Prajitura cu piersici, biscuiti si nuca de cocos

written by Andreea



Sarbatorile ne bat la usa si deja multi dintre noi ne-am pregatit lista cu preparatele cu care sa-i bucuram pe cei dragi. Daca vreti totusi la desert sa includeti si o prajiturica gustoasa, usoara si rapida, aveti aici o idee. Puteti folosi si alte fructe proaspete sau congelate, dar eu de data aceasta am ales sa folosesc piersicile din compot de la SunFood caci sunt delicioase!

Ingrediente:

1 conserva piersici SunFood 820 g

500 g biscuiti cu cacao

pentru crema cu nuca de cocos:

3 galbenusuri ou

150 g zahar

70 g fulgi de cocos

70 g amidon de porumb

150 ml lapte de cocos

150ml lapte de vaca

250 ml frisca batuta

1 lingurita extract de vanilie

Incepeti cu crema de cocos pentru ca trebuie sa se raceasca putin inainte de a asambla prajitura. Intr-o craticioara puneti la fiert laptele de cocos impreuna cu laptele de vaca. Intr-un castron amestecati galbenusurile impreuna cu zaharul si amidonul de porumb, amestecati totul bine pana ce obtineti o compozitie omogena. Turnati in fir subtire amestecul de

lapte peste compozitia din castron si amestecati incontinuu. Turnati compozitia din nou in craticioara si dati craticioara din nou pe foc. Continuati sa amestecati 5-7 minute pana ce crema incepe sa se ingroase. Luati crema de pe foc, adaugati si extractul de vanilie. La sfarsit adaugati fulgii de cocos, amestecati din nou, lasati sa se raceasca complet.



Pana se raceste crema, scurgeti bine piersicile din compot, turnati lichidul intr-un bol si treceti rapid biscuitii prin lichid, avand grija sa nu se inmoaie prea tare.



Asezati un prim strat de biscuiti intr-o tava patrata cu latura de 35 cm.



In crema racita adaugati fulgii de cocos si amestecati bine.Â



La sfarsit adaugati frisca batuta si incorporati incet amestecand cu miscari usoare.



Tocati cubulete piersicile Â si incorporati-le in crema



Â Intindeti jumătate din crema peste stratul de biscuiti nivelati bine.Â



Mai asezati un strat de biscuiti, dupa care restul de crema. Dati prajitura la frigider pentru 4-5 ore sau cel mai bine peste noapte.Â



Taiati prajitura in cuburi si ornati-o dupa bunul plac, cu frisca batuta, bucatele de piersici si menta proaspata.



Este o prajitura delicioasa, usoara si foarte racoroasa.



Aceasta prajitura poate incheia cu succes o masa delicioasa de sarbatoare!



Enjoy!