

# Placinta cu iaurt si stafide

written by Andreea



Placinta cu iaurt si stafide a devenit recent preferata noastra. Este facuta cu foi cumparate din comert, de aceea este mai rapida. Pe de alta parte, este un pic mai migalosa, in sensul ca trebuie sa ungeti fiecare foaie de placinta cu ulei, asa cum se procedeaza la orice placinta sau prajitura cu foaie din comert, sau la baclavaua turceasca, cea care a avut atat de mult succes aici pe blog!

Am numit acest desert placinta pentru ca asa este cunoscuta la noi. Desi, pe blog la mine toate placintele pe care le-am facut au fost cu aluat de tarta, aluat facut in casa, sau foi yufka. Tot la categoria placinte am incadrat si deliciosul strudel cu mere de post, cu foaie facuta in casa.

Pentru placinta cu iaurt si stafide aveti evident nevoie de un iaurt mai gras, din cel cu grasime 10% sau cunoscutul iaurt grecesc. De-a lungul timpului am intalnit si iubitori de dulciuri care nu suporta stafidele in prajituri. Daca va incadrati in aceasta categorie, nu e absolut nicio problema, puteti exclude stafidele din prajitura fara sa modificati textura sau gustul prajiturii. Mie una imi place ca o placinta sa fie foarte aromata, asa ca am adaugat coaja de lamaie si coaja de portocala. In supermarket-uri gasiti acum lamai si portocale bio, deci daca folositi coaja acestor citrice, asigurati-va ca sunt netratate chimic!

Ingrediente (tava cu dimensiunea de 35×24 cm) :

- 1 pachet foi subtiri de placinta (400 g)
- 1 kg iaurt gras 10% sau iaurt grecesc
- 150 g zahar
- 7 oua intregi
- 150 g stafide brune +50 ml rom
- coaja rasa de la 1 lamaie, coaja de la 1 portocala
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 praf sare
- 100 ml ulei vegetal

Pentru inceput puneti stafidele brune intr-un castron si turnati romul peste ele. Lasati stafidele sa se hidrateze cateva ore bune sau chiar peste noapte.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Separati albusurile de galbenusuri. Puneti galbenusurile intr-un castron incapator si amestecati-le cu zaharul, zaharul vanilat, coaja de lamaie, coaja de portocala si iaurtul. Separat bateti albusurile impreuna cu sarea pana obtineti o spuma lucioasa care se tine bine de tel.

Cu ajutorul unei spatule incorporati incet in amestecul de iaurt un sfert din cantitatea de albusuri batute. Incorporati apoi si restul de albusuri batute si lasati castronul deoparte. Vetii obtine o compozitie mai groasa ca o smantana pe care o veti pune intre foile de placinta cu ajutorul unui polonic.

Ungeti tava cu putin ulei cu ajutorul unei pensule. Asezati o prima foaie de placinta in tava si ungeti cu ulei foaia. Peste ea mai asezati inca 3 foi unse fiecare cu ulei, deci in total 4 foi. Pe deasupra puneti 3 polonice de umplutura, presarati pe deasupra stafide si continuati cu alte 4 foi si din nou 3 polonice de umplutura si o parte de stafide. Repetati pasii pana ce ati terminat compozitia si stafidele. Pe deasupra

trebuie sa aveti 4 foi de placinta unse cu ulei.

Dati tava la cuptorul incins pentru 40-50 de minute pana ce placinta este rumena pe deasupra. Lasati-o sa se racoreasca la temperatura camerei acoperita cu un prosop, dupa care o puteti taia in patrate. Pudrati placinta cu zahar pudra si serviti-o calda sau rece.



Este geniala!