

# Hencles cu prune

written by Andreea



Hencles cu prune este prajitura care m-a cucerit din prima secunda! Am auzit des despre hencles cu prune insa nu il gustasem niciodata pana atunci. Adica pana sa ajung in Foodcamp Sibiu 2018. De unde sa stiu eu ca voi avea ocazia ca in acele minunate 6 zile de tabara la Sibiu nu doar ca voi gusta hencles cu prune, insa il voi prepara chiar eu insami?! Surpriza cea mai mare a fost atunci cand am aflat faptul ca va trebui sa il prepar pentru 200 de persoane, chiar in Piata Mica din Sibiu! Mi-a fost data reteta si modul de preparare in acea dimineata fara ca sa stiu dinainte ce mi se pregateste :). Si va spun, fara modestie, a iesit tare bun! Toti cei care l-au gustat au spus ca a iesit exact asa cum trebuia sa iasa! Adica, pufos la baza, cu prune aromate si cu o crema delicioasa! Am framantat in Piata cu drag cateva kilograme de aluat fara sa imi dau seama cand trece timpul si am copt 5 tavi de hencles cu prune! Cand m-am intors acasa, mi-am dorit sa prepar hencles cu prune si in bucataria mea si a iesit ce vedeti in poze. Ne-a placut mult!



Ingrediente (pentru o tava cu dimensiunile de 25x35cm:

- 350 g faina alba
- 120 lapte cald
- 10 g drojdie proaspata
- 2 oua
- 70 g zahar
- 1 lingurita zahar vanilat
- 50 g unt topit

- 30 ml ulei
- 1 praf sare
- coaja rasa de la 1 lamaie

pentru crema:

- 400 g smantana acra 25% grasime
- 100 g zahar
- 4 oua
- 2 lingurite zahar vanilat sau extract de vanilie
- coaja rasa de la 1/2 lamaie
- 300 g prune fara samburi+100 g zahar
- 2 lingurite scortisoara pudra
- 50 g unt rece

Pentru inceput pregatiti aluatul: intr-un castron mic dizolvati drojdia proaspata impreuna cu 50 ml lapte din cantitatea indicata si 30 g zahar din cantitatea indicata. Amestecati totul bine si lasati deoparte pana incepe drojdia sa se activeze. Separat, intr-un castron cerneti faina impreuna cu sarea, faceti o gropita in mijlocul fainii. In locul creat adaugati ouale, restul de zahar, zahar vanilat si coaja de lamaie. Peste ele adaugati drojdia activata si incepeti usor sa amestecati cu o lingura de lemn. Cand aluatul incepe sa se tina de lingura, incepeti sa framantati cu mainile pana ce obtineti un aluat compact. Treptat incepeti sa adaugati untul topit amestecat cu uleiul pana ce se incorporeaza toata grasimea. Acoperiti aluatul cu un prosop si lasati-l deoparte sa creasca pentru 30 de minute.



Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castron amestecati smantana acra cu zaharul, ouale zaharul vanilat si coaja rasa de lamaie pana obtineti o compositie uniforma.

Intr-un castron amestecati prunele curatate de samburi si tocate in bucati impreuna cu zaharul si scortisoara pudra. Lasati deoparte.



Scoateti aluatul din bol si framantati-l din nou pentru 1-2 minute pentru a scoate aerul format. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o fasie si puneti-l in tava de copt astfel incat sa acoperiti toata partea de jos a tavii. Peste aluat turnati crema de smantana si nivelati bine. Pe deasupra presarati prunele cu scortisoara. Din loc in loc puneti bucatele mici de unt.



Dati tava la cuptorul incins pentru 35 de minute pana ce prajitura va avea un aspect auriu. Lasati sa se raceasca complet. Optional puteti pudra cu zahar pudra.

Taiati patrate generoase si bucurati-va de acest desert minunat numit hencles cu prune!

