

Placinta cu visine

written by Andreea



Placinta cu visine s-a numarat printre favoritele noastre in aceasta vara. Zilele trecute am gasit ultimele visine din piata si am zis ca neaparat trebuie sa o mai fac pentru ultima data pe anul acesta. Cu aceasta ocazie mi-am dat seama ca nu am pus reteta pe blog si ca nu v-am prezentat asa frumuseti de placinta! Asa ca daca mai gasiti visine prin piata, sa faceti neaparat aceasta placinta cu visine, va asigur ca o sa va placa mult!Daca nu, atunci salvati-o pentru la anul! :).



Placinta cu visine

Din categoria placintelor cu fructe pe blog o sa gasiti si placinta cu prune si nuci, incercata de multi dintre voi. Tot pe blog gasiti si cea mai buna si mai frumoasa placinta cu piersici! Si tot de vara este si placinta greceasca cu vanilie pe care vi-o recomand cu caldura sau delicioasa placinta cu iaurt si stafide. Daca preferati o varianta sarata, gasiti pe blog placinta cu ciuperci si spanac, cu aluat facut in casa. Si sa nu uit, chiar daca la mare cautare sunt acum galustele cu prune, sa stiti ca puteti face si galuste cu visine sau cu caise!



Placinta cu visine

Dar sa revin la placinta noastra cu visine :). Este o placinta usor de facut, in ciuda aparentei ei spiralate si nu este atat de migaloasa pe cum ati crede.



Placinta cu visine

- Ingrediente:
- 500 g visine+70 g zahar
- 350 g faina
- 30 g zahar pudra
- 200 g unt rece
- 5 g praf de copt
- 200 g smantana acra 25% grasime
- 1 praf sare

Pentru inceput scoateti samburii de la visine, amestecati visinele cu zaharul si lasati-le deoparte.

Pregatiti aluatul: intr-un vas incapator puneti faina amestecata cu zaharul pudra, sarea si praful de copt. Adaugati untul rece taiat bucati si amestecati rapid cu o furculita sau cu mainile pana obtineti un aluat nisipos. Adaugati smantana si framantati rapid pana ce aluatul se aduna. Nu insistati cu framantatul. Strangeti aluatul intr-o mingiuta, aplatizati-l cu palma si inveliti-l intr-o folie alimentara. Dati aluatul la rece pentru cel putin o ora.



Placinta cu visine

In acest moment visinele vor fi destul de zemoase. Puneti visinele intr-o sita si strecurati-le bine. Nu avem nevoie de sucul lor lasat. Il puteti bea ca atare. Daca visinele sunt prea zemoase, placinta se va desface la copt.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Pregatiti o tava mare de copt acoperita cu hartie de copt. Scoateti aluatul de la frigider. Din acest aluat puteti pregati o placinta mare cu diametrul de 26 cm sau doua mai mici cu diametrul de 20 cm. Presarati usor planul de lucru cu putina faina. Puneti aluatul racit pe planul de lucru si incepeti sa il intindeti cu ajutorul unui facalet. Intindeti in strat subtire si egal. Din

aluat taiati fasii cu latimea de 10 cm. Pe marginea lata a fasiei de aluat puneti visinele scurse de zeama una langa alta afara a lasa spatiu intre ele.



Placinta cu visine

Rulati fasia de aluat astfel incat sa obtineti un sul lung. Cand ati ajuns cu rulatul fasiei de aluat la capat, sigilati aluatul bine ca sa il puteti modela. Apucati un capat al sulului de aluat si rulati-l spre interior, dandu-i o forma de melc. Aveti poze pas cu pas [AICI](#).

Puneti melcul format in mijlocul tavii de copt. Puneti din nou visine pe o alta fasie de aluat, rulati din nou foaia de aluat dandu-i forma de sul. In acest moment nu mai rulati sulul de aluat in forma de melc, ci puneti sulul de aluat in continuarea melcului din tava. Continuati cu inca un sul de aluat daca doriti o placinta mare. Daca optati pentru 2 placinte mai mici, atunci formati din nou un melc de aluat si adaugati un alt sul de aluat in continuarea lui.



Placinta cu visine

Dati placinta/placintele  la cuptorul incins pentru 30 de minute pana capata o culoare usor aurie. Lasati sa se raceasca complet. Pudrati cu zahar din belsug.



Taiati felii si serviti cu pofta.



Placinta cu visine

Enjoy!