

Prajitura cu mere si ricotta

written by Andreea



Prajitura cu mere si ricotta este foarte pufoasa, cu mere caramelizate si zahar brun. Usoara si pufoasa ca un norisor, se potriveste perfect alaturi de o ceasca de cafea.

Sunt zeci si sute de prajituri cu mere pe internet, mai ales acum ca a venit toamna, oriunde intorci capul vezi cate o prajitura cu mere. Si pe buna dreptate, caci merele au un farmec aparte toamna. Mai ales daca sunt gatite, fac echipa perfecta cu scortisoara!

Prajitura aceasta este una chiar speciala pentru ca i-am pus ricotta in compozitie. Toate prajiturile pe care le-am facut cu ricotta in compozitie s-au pastrat moi si pufoase pentru mult timp. Am folosit ricotta si in compozitia unor pancakes cu smochine si intr-adevar au iesit cele mai pufoase pancakes! Atunci am inteles ca ricotta da prajiturilor o textura aparte.



Prajitura cu mere si ricotta

Si nu, sa nu confundati aceasta prajitura cu un cheesecake, caci nu este. Este chiar o prajitura :).

Pe blog mai gasiti alte retete cu mere precum: placinta cu mere, tarta cu mere, rulada cu mere sau pancakes cu mere si nuci.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ *Ingrediente (o prajitura cu diametrul de 22 cm)*

- 3 oua
- 300 g branza ricotta
- 100 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 150 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- 1/3 lingurita sare
- *Pentru merele caramelizate:*
- 3 mere
- 70 g unt
- 100 g zahar brun
- 1/3 lingurita sare
- 1 baton scortisoara
- 1 lingurita zahar vanilat

Pregatiti mai intai merele caramelizate: curatati merele de coaja si samburi, taiati-le felii. Intr-o tigaie topiti untul si adaugati merele impreuna cu zaharul brun, sarea si batonul de scortisoara. (sarea da un gust de caramel sarat si ii potenteaza gustul □). Gatiti merele la foc mediu aproximativ 7-8 minute pana ce devin rumene si caramelizate. Indepartati batonul de scortisoara, adaugati zaharul vanilat amestecati si lasati deoparte sa se raceasca complet.



Prajitura cu mere si ricotta

Pregatiti prajitura: Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol incapator puneti ricotta, ouale, zaharul si zaharul vanilat. Amestecati totul bine pana ce obtineti un amestec omogen. La final adaugati faina cernuta impreuna cu praful de copt si sarea. In acest amestec adaugati trei sferturi din compozitia de mere (cu tot cu sosul format) pregatita mai sus, pastrand doar cateva mere (fara sos) pentru ornat.



Prajitura cu mere si ricotta

Incorporati merele usor in compozitia de ricotta. Ungeti cu unt o forma de tort cu fund detasabil. Turnati compozitia in tava pregatita, cu ajutorul unei spatula nivelati bine. Pe deasupra puneti feliile de mere pastrate. Presarati prajitura cu o lingurita de zahar brun pe deasupra.



Prajitura cu mere si ricotta

Dati prajitura la cuptorul incins pentru 45-50 de minute pana ce prajitura este aurie deasupra, iar daca introduceti o scobitoare in mijlocul prajiturii, aceasta iese curata.



Prajitura cu mere si ricotta

Scoateti prajitura din cuptor si lasati-o sa se raceasca la temperatura camerei. Puteti servi prajitura la temperatura camerei sau rece de la frigider.

Rezista bine la frigider si 3 zile.



Enjoy!