

Prajitura cu pere in vin rosu

written by Andreea



Prajitura cu pere in vin rosu cu multa ciocolata, pere posate in vin rosu, pudrata cu cacao. Acesta este un desert festiv pe care il puteti face cu ocazia sarbatorilor sau atunci cand doriti un dulce decadent.

Desi pare usor intimidant sa faci un astfel de desert, va asigur ca nu este cazul aici. Aveti nevoie de putin mai mult timp ca sa pregatiti aceasta prajitura in sensul ca dupa ce ati fiert perele in vin rosu, este nevoie sa le lasati in vin cateva ore bune ca sa se imbibe bine cu toate aromele lui si sa capete culoarea aceea intensa de rubiniu.

Blatul de ciocolata este unul simplu pe baza de unt, oua, cacao si faina. Si de aceasta data am folosit faina alba superioara de la Baneasa si ca de obicei, s-a comportat exemplar! Blatul a iesit pufos, bine crescut si absolut superb la gust! Pentru si mai multa aroma, am ales sa pun in blat si o parte din vinul in care am posat perele.



Daca nu consumati alcool sau doriti sa oferiti si copiilor acest desert, puteti inlocui vinul cu suc de sfecla si apa, sau suc de fructe rosii diluat cu apa. Referitor la condimentele cu care aromatizati perele, le puteti folosi pe toate din lista de mai jos, sau doar cateva din ele. Insa nu sariti peste batoanele de scortisoara caci ele dau cel mai bun gust!



Ideea acestei prajituri mi-a venit dupa ce am facut checul cu

pere posate. Mi-am dorit tare mult sa am si varianta cu ciocolata si pere in vin rosu si astazi am pregatit-o. O alta idee de pere si vin o mai gasiti si in postarea cu tortul cu ciocolata si pere.

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

Ingrediente (pentru o prajitura cu diametrul de 20 cm):

▪ *Pentru blatul de ciocolata:*

- 300 g faina alba superioara Baneasa
- 25 g cacao pudra
- 5 g praf de copt
- 2 g bicarbonat de sodiu
- 1 varf lingurita sare
- 150 g unt moale
- 120 g zahar
- 3 oua
- 100 ml vin in care au fiert perele
- *Pentru pere:*

- 4 pere medii ferme (nu foarte coapte)
- 700 ml vin rosu
- 150 g zahar
- 2 batoane scortisoara
- 3 bucati anason stelat
- 5 cuisoare
- 10 pastai cardamom
- Coaja de la 1 portocala (taiata fasii, nu razuita)
- 1 pastaie vanilie



Pentru inceput pregatiti perele: alegeti pere medii ferme, nu foarte coapte ca sa reziste la fiert. Pentru un aspect mai frumos, alegeti perele cu codita intreaga. Curatati perele de

coaja pana aproape sus de codita. Taiati perele foarte putin la baza astfel incat sa aiba o baza plata si sa poata sta in pozitie verticala



Intr-o craticioara asezati perele, iar peste ele turnati vinul rosu impreuna cu toate mirodeniile si zaharul si dati pe foc pana incepe sa clocoteasca.



Dati focul mic, acoperiti oala cu un disc din hartie de copt si lasati sa fiarba la foc mic pentru 30 de minute pana ce perele sunt usor moi. Introduceti lama unui cutit intr-o para. Daca lama patrunde usor atunci perele sunt gata. Stingeti focul si lasati perele in lichidul format pentru cel putin 5 ore sau cel mai bine peste noapte.



Scoateti perele din lichid si lasati-le sa se scurga bine pe un servet de bucatarie. Cu ajutorul unui servet tamponati usor perele. Lasati-le deoparte. Nu aruncati vinul in care au fiert perele, indepartati condimentele din el si pastrati deoparte 100 ml de vin aromat pentru blat.



Pregatiti blatul pentru prajitura cu pere in vin rosu: Incingeti cuptorul la 170 de grade Celsius. Ungeti cu unt o tava rotunda cu inel detasabil cu diametrul de 20 cm.

Intr-un bol cerneti faina impreuna cu cacaoa, Praful de copt, bicarbonatul si sarea. Lasati deoparte.

Intr-un bol puneti untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul si mixati cu ajutorul unui mixer pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati pe rand cate un ou amestecand foarte bine dupa fiecare.



Adaugati o parte din amestecul de faina si cacao si mixati din

nou. Turnati in fir subtire vinul mixand in continuare. La final incorporati restul de faina amestecata cu cacao.



Montati prajitura cu pere in vin rosu: Puneti compositia obtinuta intr-un pos de cofetarie. Turnati un sfert din compositie pe fundul tavii si nivelati usor cu ajutorul unei spatule.



Asezati din loc in loc perele scurse de sirop, avand grija sa lasati 1 cm spatiu intre ele. Nu le asezati lipite intre ele!



Turnati restul de compositie printre pere si pe langa ele ajutandu-va de posul de cofetarie. Nivelati compositia usor cu o spatula. Incercati sa miscati cat mai putin perele din locul unde le-ati fixat.



Dati tava la cuptorul incins pentru 50-60 de minute. Dupa timpul de coacere, neaparat faceti testul scobitorii pentru a verifica daca blatul este complet copt. Introduceti o scobitoare in chec exact pe langa pere.



Aluatul care sta imediat langa pere tinde sa se coaca mai greu din cauza umezelii din pere. De aceea, insistati cu testul scobitorii exact langa pere.



Lasati prajitura sa se raceasca complet la temperatura camerei dupa care eliberati inelul formei de copt.



Puneti prajitura pe platoul de servit, pudrati cu putina cacao pudra.



Taiati felii din prajitura cu pere in vin rosu astfel incat sa

aveti cate o jumatate de para in fiecare felie.



Enjoy!