

Prajitura cu mousse de capsune

written by Andreea



Prajitura cu mousse de capsune cu blat pufos, jeleu de capsune, mousse usor si delicat de capsune, sos de capsune si capsune proaspete.

Sezonul capsunelor este in toi deci daca doriti sa pregatiti ceva dulce si delicat cu capsune, acest desert este cu siguranta pentru voi!

Desi mai tot timpul anului se gasesc capsune in magazine, desertul acesta chiar are nevoie de niste capsune proaspete si de sezon! Caci aroma capsunelor se simte in fiecare lingurita savurata din aceasta minunata prajitura!



Prajitura cu mousse de capsune

Pe blog mai gasiti si alte retete cu capsune precum: Tiramisu cu capsune, clatite cu sfecla si capsune, rulada cu capsune, cheesecake cu capsune si rubarba, inghetata de capsune.

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 blat:*
- 2 oua
- 70 g zahar
- 50 g unt topit
- 100 g faina

- $\frac{1}{2}$ lingurita praf de copt
- $\frac{1}{3}$ lingurita sare
- Coaja rasa de la 1 lamaie
- 1 lingurita extract vanilie
- *Pentru jeleul de capsune:*
- 10 g gelatina granule
- 50 ml apa rece
- 300 g capsune proaspete
- 100 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- *Pentru mousse-ul de capsune:*
- 7g gelatina granule
- 40ml apa
- 250 g capsune proaspete
- 50 g zahar
- 200 g ciocolata alba
- 300 g frisca lichida 35% grasime
- 1 lingurita extract vanilie
- *Pentru sosul de capsune:*
- 100 g capsune
- 50 g zahar
- Sucul de la $\frac{1}{2}$ lamaie
- 20 g amidon
- 30 ml apa
- Topping:
- Capsune proaspete
- Menta proaspata
- Flori comestibile

Pregatiti blatul: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu ulei si tapetati cu hartie de copt fundul unei tavi rotunde cu inel detasabil cu diametrul de 20 cm.

Intr-un bol bateti ouale impreuna cu zaharul pana ce si-au triplat volumul. Adaugati untul topit si amestecati din nou. La final incorporati faina cernuta impreuna cu praful de copt si sarea, dupa care coaja de lamaie. Turnati compozitia in

tava pregatita si dati la cuptorul incins pentru 20-25 de minute pana ce este rumena deasupra. Faceti testul cu scobitoarea. Lasati deoparte sa se raceasca pentru 10 minute, scoateti din forma si lasati sa se raceasca complet.

Pentru jeleul de capsune: Puneti intr-un bol gelatina cu apa si lasati deoparte sa se hidrateze. Intr-o craticioara puneti capsunile spalate si curatate impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba totul pentru 10-15 minute pana ce capsunile se inmoaie. Cu ajutorul unui blender vertical pasati totul pana obtineti un piure fin. Adaugati gelatina hidratata, amestecati bine si lasati deoparte sa se raceasca.



Prajitura cu mousse de capsune

Pentru mousse-ul de capsune: Hidatati gelatina cu apa si lasati deoparte. Intr-o craticioara puneti capsunile spalate si curatate impreuna cu zaharul si lasati sa fiarba pana ce capsunile se inmoaie. Cu ajutorul unui blender pasati totul bine. Incalziti piureul de capsune daca e nevoie, adaugati ciocolata alba si amestecati pana ce se incorporeaza toate. Adaugati gelatina hidratata si extractul de vanilie. Lasati sa se raceasca complet la temperatura camerei. Bateti frisca lichida pana obtineti o textura usoara si aerata. Incorporati treptat frisca batuta in compozitia de capsune. Folositi imediat.

Pentru sosul de capsune: puneti capsunile pe foc impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Lasati sa fiarba pana ce capsunile se inmoaie. Cu ajutorul unui blender vertical pasati pana obtineti un piure fin. Asezati din nou pe foc, amestecati amidonul cu apa si adaugati peste piure. Fierbeti la foc mic pana obtineti un sos lucios si legat.



Prajitura cu mousse de capsune

Montati prajitura: Spalati si uscat forma in care ati copt blatul. Asezati inelul formei pe platoul de servit. Pentru un

aspect final placut, asezati pe marginea interioara a formei folie de acetat, va va ajuta sa eliberati usor prajitura la final. La baza formei asezati blatul. Daca la copt blatul a facut o calota, indepartati-o cu un cutit pentru a obtine un blat nivelat. Peste blat turnati jeleul de capsune. Dati forma la frigider pentru 15 minute pana ce jeleul se intareste.

Peste jeleu turnati mousse-ul de capsune. Nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste noapte



Prajitura cu mousse de capsune

Scoateti prajitura de la frigider, indepartati inelul formei si folia de acetat. Pe deasupra turnati usor sosul de capsune. Pe deasupra asezati capsune proaspete, menta si flori comestibile.

Lasati la frigider pana in momentul servirii.



Prajitura cu mousse de capsune

Enjoy!