

Prajitura cu mere si nuci

written by Andreea



Prajitura cu mere si nuci cu blat pufos de nuci, strat de mere aromat cu scortisoara, strat usor de frisca, chips-uri de mere si nuci.

Un desert absolut genial, as spune! Pe cat de simplu este, pe atat de bun si aromat este! Nucile, scortisoara si frisca fac o combinatie de vis si se potriveste oricand! Cu siguranta, zilele de toamna si de iarna sunt mai placute cand ai in casa un astfel de desert!

Am vorbit aici despre chips-uri de mere. Nu e neaparat nevoie sa le faceti daca nu doriti, insa ele dau un gust aparte si un aspect deosebit acestui desert! Puteti pune pur si simplu felii subtiri de mere pe deasupra, sau felii de mere uscate. Importanta este prajitura in sine si gustul ei superb! Cu toate acestea, va las mai jos si reteta pentru chips-urile de mere, poate sunteti doritori sa le faceti intr-o zi :).



Prajitura cu mere si nuci

Ca o ultima remarca la stratul de mere: merele sunt calite cu zahar si scortisoara si au un adaos de suc de mere. Suc de mere puteti folosi din cel cumparat la sticla sau din cel pasteurizat, asigurati-va totusi ca nu contine zahar sau alti aditivi. Daca aveti mai multe mere in casa, puteti stoarce mere si sa folositi sucul lor fara probleme.

Pentru a obtine un strat frumos si uniform, la final, am adaugat si gelatina. Daca nu tineti neaparat la aspectul final atunci nu folositi gelatina, caz in care stratul de mere e posibil sa se desface putin atunci cand taiati prajitura in

felii. Repet: rolul gelatinei aici este doar de mentine stratul de mere perfect si de a va ajuta taiati felii frumoase.

Pentru stratul de frisca: este bine sa il faceti la final, dupa ce primele doua straturi sunt racite si stabilizate. Asezati stratul de frisca, nivelati bine, dupa care dati la frigider.



Puteti face prajitura intr-o tava rotunda sau intr-o tava patrata, iese la fel de buna. De asemenea, daca doriti sa fie festiv, bineinteles ca o puteti numi si tort. Acum ca ma uit mai bine, chiar este un tort in toata regula! :):):)

In ultima perioada am postat aici mai multe retete cu mere si va invit sa le vedeti daca nu le-ati vazut inca, sunt toate minunate si cu siguranta o sa va placa mult: placinta cu mere, cornuri cu mere, tort cu mere si frisca, rulada de mere, placinta cu mere impletita.

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

▪ **Ingrediente pentru o prajitura cu diametrul de 20 cm:**

▪ **Pentru blat:**

- 3 oua
- 100 g zahar (50 g pentru albusuri, 50 pentru galbenusuri)
- 50 ml ulei
- 1 portocala (coaja rasa si sucul de la portocala)
- 100 g nuci prajite si macinate
- 1 praf sare
- $\frac{1}{2}$ lingurita scortisoara
- 120 g faina
- 5 g praf de copt

▪ **Pentru stratul de mere:**

- 1 kg mere

- 100 g zahar
- Sucul de la 1 lamaie
- 100 ml suc de mere (facut in casa sau cumparat)
- 30 g amidon
- 1 lingurita scortisoara
- 2 lingurite zahar vanilat
- 5 g gelatina granule (optional)
- **Pentru stratul de frisca:**
- 100 g mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 1 lingurita extract vanilie (sau zahar vanilat)
- 300 ml frisca lichida 35% grasime
- **Pentru chips-urile de mere:**
- 2 mere medii
- Sucul de la $\frac{1}{2}$ lamaie
- 100 ml sirop facut din 50 ml apa +50 g zahar

Pentru blatul cu nuci: incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu ulei o forma de tort cu fund detasabil, tapetati fundul cu hartie de copt.

Separati albusurile de galbenusuri. Intr-un vas mixati albusurile impreuna cu sarea pana obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati 50 g zahar din cantitatea indicata la ingrediente si continuati mixarea pana ce obtineti o spuma lucioasa care nu pica din vas daca intoarceti vasul cu fundul in sus.

Separat, intr-un vas incapator mixati galbenusurile impreuna cu restul de 50 g de zahar pana ce galbenusurile se deschid la culoare. Adaugati uleiul, coaja rasa de portocal, sucul stors de portocala si scortisoara.

Adaugati nucile, faina cernuta impreuna cu praful de copt si amestecati usor cu o spatula. La final, incorporati treptat albusurile. Cel mai bine este sa incorporati albusurile in 3 transe. Luati cam 2 linguri de albusuri batute, amestecati energic in compozitie. Apoi adaugati a doua transa, de data

aceasta amestecati incet cu o spatula, cu miscari largi de sus in jos. Continuati cu restul de albusuri amestecand din nou incet si delicat. In felul acesta aerul incorporat in albusuri nu se va lasa.

Turnati compozitia in forma de tort pregatita, nivelati bine si dati la cuptorul incins pentru 30-35 de minute. Faceti testul scobitorii pentru a va asigura ca blatul este bine copt.

Lasati blatul sa se raceasca pentru 10 minute in tava, apoi scoateti-l pe un gratar sa se raceasca complet, nu inainte de a indeparta hartia de copt de la baza. Veti obtine un blat foarte fraged si usor, deci nu va speriați daca nu iese atat de compact. De asemenea, este posibil ca in timpul coacerii, blatul sa faca o calota in mijloc. O indepartati cu ajutorul unui cutit, niveland astfel blatul.



Prajitura cu mere si nuci

Pentru stratul de mere: curatati merele de coaja si cotor, taiati-le cubulete. Puneti merele intr-o cratita impreuna cu sucul de lamaie si zaharul si caliti merele pana ce sunt moi si patrunse (dar nu piure!). Intr-un vas amestecati sucul de mere impreuna cu amidonul, apoi turnati peste merele din cratita. Amestecati totul bine si mai lasati pe foc mic pana ce tot amestecul se ingroasa. Luati cratita de pe foc, adaugati scortisoara si zaharul vanilat, amestecati si lasati deoparte.

Daca optati si pentru gelatina: hidratati gelatina in 2 linguri de apa, lasati la hidratat 5 minute. Adaugati gelatina hidratata peste amestecul de mere cald si amestecati bine pana ce gelatina se topeste. Compozitia o veti monta peste blat usor cald, astfel incat sa se stabilizeze bine peste blat.



Prajitura cu mere si nuci

Montati prajitura: Puneti blatul de nuci in tava in care ati

copt blatul initial. Pentru a va fi mai usor sa scoateti la final prajitura din tava si pentru straturi perfecte, recomand sa puneti in interiorul tavii folie de acetat. Repet: daca blatul iese mai inalt sau cu calota, il puteti nivela cu ajutorul unui cutit zimtat. Peste blat turnati compozitia de mere usor calda. Daca compozitia este rece, este mai dificil sa o intindeti uniform peste blat. Dati prajitura la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine, peste noapte.

Pentru stratul de frisca: intr-un vas adaugati mascarpone impreuna cu zaharul pudra si zaharul vanilat, mixati totul pana ce obtineti o compozitie omogena. La final adaugati frisca lichida si mixati 2-3 minute pana ce obtineti o compozitie spumoasa.

Scoateti prajitura de la frigider, turnati frisca pe deasupra si nivelati foarte bine cu ajutorul unei spatule. Incercati sa obtineti un strat drept si neted pentru un aspect frumos. Dati la frigider pana in momentul servirii. La final, inainte de a felia prajitura puteti pune chips-uri de mere, sau felii proaspete de mere si nuci.



Pentru chips-urile de mere: Incingeti cuptorul la 100 grade Celsius cu functia de ventilatie sus si jos. Din apa si zahar fierbeti un sirop timp de 10 minute. Lasati deoparte sa se raceasca.

Spalati bine merele fara a le decoji si fara a le scoate cotorul. Cu ajutorul unui cutit ascutit taiati pe rotund merele foarte foarte subtire, va puteti ajuta de o razatoare sau o mandolina (daca aveti una prin casa □). Treceti feliile de mere prin sucul de lamaie pentru a impiedica oxidarea.

Treceti merele prin siropul format, apoi asezati-le pe o tava acoperita cu hartie de copt. Dati tava la cuptorul preincalzit pentru 2 ore, intorcandu-le din cand in cand pe o parte si pe cealalta.

Lasati-le sa se raceasca complet. Apoi le puteti folosi dupa cum doriti. Feriti chips-urile de umezeala si caldura, caci se pot inmuia destul de repede. Puneti chips-urile de mere pe deserturi in ultima clipa ca sa nu se inmoaie.

Este una dintre cele mai bune prajturi pe care le-am facut vreodata!

