

# Portokalopita-placinta cu portocale

written by Andreea



Portokalopita-placinta cu portocale a intrat rapid in topul prajiturilor mele preferate anul trecut cand am fost in Grecia. Desi a fost putin cam dulce pentru gustul meu, aroma portocalelor si textura acestei prajituri m-au cucerit definitiv. Atunci cand m-am intors in tara am facut si eu acasa aceasta prajitura cu mai putin zahar si a iesit minunata!



Portokalopita-placinta cu portocale

Nu am apucat sa postez la acel moment portokalopita-placinta cu portocale, insa mi-am adus aminte de ea acum cat inca mai gasiti pe piata portocale bio bune si zemoase. Pe langa aceste portocale minunate, placinta mai contine si foi subtiri de placinta si iaurt.



Portokalopita-placinta cu portocale

Din categoria placintelor, pe blog mai gasiti si placinta greceasca cu vanilie. Tot pe blog mai gasiti o minunata placinta cu iaurt si stafide sau alte placinte delicioase.

Revenind la portokalopita-placinta cu portocale, desi contine foi subtiri de placinta, nu este nevoie sa le ungeti pe fiecare cu unt cum ati face in mod normal la alte placinte. Metoda este una mult mai usoara si chiar nu este nevoie sa aveti niste foi de placinta intregi sau proaspete. In asta

consta secretul acestei placinte. Foile foarte bine uscate astfel incat sa absoarba bine compozitia lichida. La prepararea acestei placinte nu am poze pas cu pas ca sa intelegeti cat mai bine cum se face, dar va puteti ghida dupa placinta cu spanac si branza de AICI la care am reusit sa fac poze in timpul prepararii.



## Portokalopita-placinta cu portocale

- Ingrediente:
- pentru sirop:
  - 400 ml apa
  - 350g zahar
  - 2 batoane scortisoara
  - 1 portocala
- pentru placinta:
  - 500 g foi placinta
  - 5 oua
  - 50g zahar
  - 3 portocale intregi
  - 250 g iaurt
  - 1 lingurita praf de copt
  - 120 ml ulei
- pentru ornat:
  - 1 portocala

Pentru inceput, pregatiti siropul. Spalati cu apa calda foarte bine portocala, chiar daca este bio. Cu ajutorul unui cutit curatati coaja de la portocala asa cum ati curata un mar. Stoarceti bine de tot sucul de la portocala. Intr-o cratita puneti zaharul, apa, batoanele de scortisoara, sucul de portocala si coaja de portocala. Amestecati bine, dati cratita pe foc si lasati sa fiarba timp de 10 minute pana obtineti un sirop bine legat. Lasati siropul deoparte sa se raceasca complet.



## Portokalopita-placinta cu portocale

Pentru placinta, incepeti cu foile. Desfaceti foile din ambalaj. Rulati-le strans intr-un sul asa cum au fost initial. Din acest sul de foi de placinta, cu ajutorul unui cutit taiati rondele subtiri cu grosimea de 1 cm. Desfaceti foile in fasii si rasfirati-le foarte bine. Le puteti lasa pe blatul de lucru aproximativ 2-3 ore sau chiar peste noapte. Aveti nevoie ca fasiile sa se usuce complet si sa fie casante.



## Portokalopita-placinta cu portocale

Daca va grabiti atunci puteti folosi 2 tavi mari de aragaz in care sa puneti fasiile si sa le dati la cuptorul cald, incins la 100 grade Celsius pana se usuca complet. Aveti grija sa nu le lasati prea mult sau sa nu depasiti temperatura indicata, altfel riscati sa se arda. Din cand in cand intoarceti fasiile de foi pe toate partile ca sa se usuce complet. Dupa ce sunt uscate complet, le puteti folosi. Cat sunt uscate, fasiile de aluat par multe si voluminoase, insa se vor incorpora in compozitie mai tarziu.



## Portokalopita-placinta cu portocale

Spalati foarte bine portocalele cu apa calda. Radeti coaja celor 3 portocale si stoarceti sucul lor. Intr-un castron incapator puneti oule, zaharul, sucul si coaja portocalelor, iaurtul, praful de copt si uleiul. Amestecati totul foarte bine pana obtineti o crema lichida. In castronul cu aceasta compozitie incepeti si puneti fasiile de foi uscate. Desi prima data vor parea multe si va ganditi ca nu le veti putea incorpora pe toate in compozitie, o sa vedeti ca veti reusi cu putina rabdare. Amestecati totul foarte bine astfel incat toate fasiile de foi sa fie imbibate de compozitie.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu ulei o tava cu dimensiunile de aproximativ 23x25 cm. Turnati toata

compozitia in tava, nivelati bine. Pentru topping, taiati ultima portocala in jumatate, apoi taiati fasii subtiri fiecare jumatate. Aranjati feliile de portocale pe toata suprafata placintei. Dati la cuptorul incins pentru 40 de minute pana ce placinta este rumena.



Portokalopita-placinta cu portocale

Imediat ce ati scos placinta din cuptor turnati pe deasupra siropul racit preparat dinainte. Lasati placinta sa se insiropeze pentru 2-3 ore sau cel mai bine peste noapte.

Taiati felii si serviti. Este foarte usoara si racoroasa.



Portokalopita-placinta cu portocale

Enjoy!