



Ingrediente pentru o tava de 26X20:

Blat: 4 albusuri

5 lg zahar

50 g unt topit (optional)

4 lg mac macinat

1 praf sare

100 g faina

Crema: 4 galbenusuri

200 ml lapte

2 lg amidon

coaja de la 1 lamaie

6 lg zahar

200 ml frisca

1 lg esenta vanilie

1 plic gelatina granulata( optional)

Lemon curd: 2 oua intregi

2 lamai

6 lg zahar

50 g unt

Glazura :150 g cioc

50 ml lapte

Decor : bucati de coaja de lamaie confiata sau capsuni sau ce doriti voi

### **Pentru blat:**

Tava pe care am folosit eu 27X23. Albusurile se bat spuma tare cu sare apoi se adauga zaharul, apoi se incorporeaza macul, faina si untul topit. Se amesteca de jos in sus cu o spatula. Mentionez faptul ca eu am dublat cantitatile de la blat si am copt pe rand 2 blaturi, nu am folosit unt, si am pus 1 lg-tza de praf de copt.

### **Crema:**

Dupa cum am precizat ca am dublat cantitatile la blat, am ramas deci cu 8 galbenusuri pe care le-am folosit la crema. Galbenusurile cu zaharul si cu amidonul se freaca, se dizolva cu laptele, se pun pe foc mic si se fierbe pana se ingroasa. Se da deoparte si se adauga esenta de vanilie si coaja de lamaie. In crema fierbinte se adauga branza bine scursa si se mixeaza. Se lasa sa se raceasca. Frisca se bate bat si se amesteca cu crema de branza racita.

Lemon curd:

Cele doua oua impreuna cu amidonul, zaharul, zeama si coaja de la cele 3 lamaie (eu am folosit doar 2 si a fost suficient pentru gustul meu) se bat si se pun pe foc pana se ingroasa, se da deoparte si se adauga untul amestecand pana se raceste.

Glazura: ciocolata se topeste pe aburi impreuna cu laptele

Prajitura se asambleaza astfel:se pune un blat apoi jumatate din crema de branza si dam la congelator cateva minute cat sa se intareasca crema, apoi se intinde peste crema lemon curd-ul dam din nou la congelator pt cateva minute apoi intindem cealalta jumatate de crema pe care o acoperim cu celalalt blat. Prajitura se da la frigider pentru o ora apoi se taie in patrate, apoi se glazureaza fiecare bucata in parte cu ciocolata topita cu ajutorul unei linguri.