

Prajitura cu mere si scortisoara

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 05 Noiembrie 2011 08:06 - Ultima actualizare Sâmbătă, 05 Noiembrie 2011 00:27



Ingrediente necesare 4 portii 450 gr mere 50 gr zahar cu granulatie fina coaja rasa de la o lamâie
125 gr pesmet (sau, si maibin e, biscuiti sfarâmati)
125 gr zahar tos
1/2 lingurita scortisoara pudra 25 gr unt
Pentru crema de vanilie
3 galbenusuri o lingura zahar cu granulatie fina
500 ml lapte
o lingura faina de porumb
esenta de vanilie

1 Incalziti cuptorul cu 10 minute inainte de a va apuca de gatit. Ungeti cu ulei un vas termorezistent de circa 11. Curatati merele de coaja si miez, taiati-le felii si caliti-le 10-15 minute intr-o tigaie, impreuna cu zaharul cu granulatie fina, coaja de lamâie si doua linguri de apa.

2 Amestecati pesmetul (sau biscuitii sfarâmati) cu zaharul tos si scortisoara. Asezati jumatate din mere pe fundul vasului termorezistent, puneti deasupra jumatate din amestecul de pesmet, zahar si scortisoara, apoi restul merelor calite si ce a mai ramas din pesmet.

3 Topiti untul si turnati-l deasupra compozitiei din vas, acoperiti cu o coala de hârtie pergament si coaceti 20 minute in cuptorul preincalzit, apoi indepartati hârtia si mai lasati prajitura circa 10 minute in cuptor, pâna capata o crusta aurie.

4 intre timp, preparati crema de vanilie: bateti bine galbenusurile cu zaharul pâna obtineti o compozitie cremoasa. Separat, amestecati o lingura de lapte cu faina de porumb pâna ce se formeaza o pasta.

5 incalziti restul de lapte pâna aproape de fierbere, apoi turnati-l peste ouale batute. Adaugati pasta de faina de porumb si esenta de vanilie.

6 Puneti castronul cu crema la bain-marie si amestecati p,ui.i ce crema se ingroasa suficient cât sa imbrace (josul unei Serviti prajitura cu crema fierbinte dcisupu.

RECOMANDARE: Se potriveste de minune un suc natural de portocale.