

Felii cu mascarpone si fructe

Felii cu mascarpone si fructe

Ingrediente :

Blat: 250 ml apa, 100 g unt, 200 g faina, 6 oua, un virf de cutit de sare

Crema: 400 g caise, capsuni, ananas, etc (fructe moi sau din conserva), 500 g mascarpone, 100 g zahar, zeama de la o lamiie, 8 foi de gelatina, 250 g frisca nebatuta

Preparare :

Se pune la fiert apa cu untul si sarea. Cind da in clocot, se adauga faina dintr-o data si se amesteca pina cind aluatul se desprinde de pe fund, unde lasa o pojghita subtire. Se lasa sa se raceasca. Se incorporeaza, pe rind, ouale. Se pune hirtie de copt pe o tava intinsa si se repartizeaza aluatul (30x40 cm). Se coace in cuptorul incins la 225 grade Celsius timp de 25 de minute, pe gratarul al doilea de jos. Se lasa sa se raceasca. Se piureaza 200 g de fructe si se incorporeaza mascarpone, zaharul si zeama de lamiie. Se inmoaie gelatina si se incalzeste la foc mic. Se bate frisca tare. Se ia putin cite putin din compozitia de mascarpone si se incorporeaza in gelatina (nu invers deoarece gelatina se va intari

prea brusc, facind astfel cocoloase). Se adauga restul de fructe taiate bucatele si se incorporeaza la final frisca. Se taie aluatul in 4 fisii de 10 cm latime (lungime de 30 de cm). Se pune folie de plastic intr-un vas transparent. Se pune o felie de blat, se dispune crema, se pune cea de-a doua fisie de aluat. Se continua astfel. Se vor obtine 3 straturi de prajitura. Se preseaza usor. Se da la frigider cel putin 2 ore. Se serveste presarata cu zahar pudra.