

# Prajitura tricolora simpla

## Prajitura tricolora simpla

### Ingrediente :

200 g unt, 500 g faina, 1 ou, 100 ml lapte, 3 g drojdie, 1 lg zahar, un borcan gem caise (200 g), 400 g visine din compot, 250 g nuca macinata, 4 oua, 340 g zahar pudra

### Preparare :

Se prepara un aluat din unt, faina, 1 ou, la care se adauga drojdia dizolvata in prealabil in lapte caldut si o lingura de zahar. Se framinta citeva minute aluatul. Se imparte in 4 parti egale si se lasa sa creasca la cald o jumatate de ora. Se face din prima bucata de aluat o foaie care se intinde pe o tava unsa. Se unge foaia cu gem de caise (sau alt gem acrisor). Se intinde a doua foaie, se aseaza cu grija peste prima. Se bat 4 albusuri, se adauga treptat nuca si 170-180 g zahar pudra. Se repartizeaza crema de albus pe blat. Se intinde cea de-a treia foaie si se aseaza cu grija peste albus. Se repartizeaza visinile bine stoarse. Se intinde ultima foaie si se aseaza peste visine. Se coace la 180 grade Celsius, pe ultimul raft, aproximativ 30 minute, pina cind se rumeneste. Se scoate si se rastoarna imediat pe un platou mare. Se bat 4 galbenusuri cu 160 g zahar pudra si se aseaza imediat pe prajitura, formindu-se astfel o pojghita de crema. Se lasa sa se raceasca si se taie cuburi.