

Prajitura cu crema de nes

Prajitura cu crema de nes

Ingrediente :

Blat: 4 galbenusuri, 4 albusuri, 140 g zahar tos, 140 g nuca macinata, coaja rasa de la o jumătate de lamaie, 1 plic praf de copt, 2 linguri de faina, sare. Crema: 200g unt, 200g zahar tos, 3 galbenusuri, 3 lingurite cu varf de cafea nes. Glazura: 2 lingurite cacao, 2 linguri zahar, 1/2 lingura nuci macinate, 1/2 lingura de apa

Preparare :

Blatul se prepara frecand galbenusurile cu zaharul, adaugi coaja de lamaie si praful de copt. Separat, bati albusurile spuma, apoi le incorporezi in compozitia de galbenusuri, adaugi nuca si faina. Torni compozitia obtinuta intr-o tava dreptunghiulara unsa si tapetata cu faina si o coci la foc potrivit cca 25 de minute. Crema: pui pe foc, intr-un ibric, zaharul, nesul si 1/2 lingura de apa, dai ibricul deoparte, il lasi sa se raceasca si inglobezi pe rand galbenusurile si untul frecat spuma. Dupa ce blatul s-a copt si s-a racit, il lasi in tava si il acoperi cu crema. Pentru glazura: fierbi apa cu zaharul si cacaua si pui glazura cu lingura peste crema, apoi presari nuca prajita si taiata marunt.