

kranz

kranz

Ingrediente :

Blat: 8-10 oua (in functie de marimea tavii), 1 lingura faina la un ou, 1 lingura si jumatate de zahar la un ou, 2-3 linguri ulei, 2-3 pliculete zahar vanilat. Crema: 200 g unt, 500 g lapte, 250g zahar, faina, lamaie (coaja si zeama). Crant: 300 g nuci intregi sau jumatati, 200 g zahar

Preparare :

Se separa albusul de galbenus. Se amesteca albusurile cu zaharul si se bat spuma(pana cand albusul capata o consistenta tare), iar galbenusurile se amesteca cu 2 linguri de zahar si cu uleiul. Apoi se amesteca albusul batut spuma cu galbenusurile, faina si zaharul vanilat. Atentie: amestecati foarte, foarte incet, pentru ca altfel albusul isi pierde consistenta. Se da la cuptor iar primele 15 minute nu se deschide cuptorul. Dupa coacere se lasa la racit, apoi se taie pe jumatate. Pentru crema, se pune laptele la fiert, iar separat se amesteca faina cu cateva linguri de lapte. Cand laptele este aproape sa fiarba, se toarna faina, apoi coaja si zeama de lamaie(sa nu le puneti inainte in lapte). Trebuie sa puneti faina pana cand ciulamaua va avea o consistenta tare. Cand aceasta s-a intarit o lasati la racit. Frecati untul si zaharul pina cand se dizolva zaharul. Daca folositi zahar tos, pana cand untul este foarte pufos. Apoi puneti 2-3 linguri de ciulama si o lingura de unt si frecatile foarte bine, apoi urmati procedeul. Pentru crant se pune zaharul la topit (de preferinta intr-o cratita cu fundul dublu). Cand acesta este pe jumatate topit, adaugati nucile si il lasati in continuare pe foc pana cand zaharul se topeste de tot. Cand s-a topit zaharul, il lasati

la racit, dar amestecati tot timpul si ridicati-l cu lingura cit mai in sus pentru a-l putea zdrobi cit mai usor. Dupa ce s-a racit, zdrobiti-l cu ajutorul unui facalet. Puneti crema la jumatatea blatului si imbracati-l tot cu crema, apoi adaugati peste crema crantul. Va urez pofta buna!