

Prajitura cu nuca si mascarpone

Scriș de DrMan

Sâmbătă, 30 Decembrie 2017 11:23

Extrem, extrem de simplu de preparat și extrem, extrem de bună!

Reteta am preluat-o de [aici](#), inșă am modificat cantitatea de mascarpone la crema, mi s-a parut că ar fi ieșit mult prea puțin crema după reteta originală.

Ingredientele sunt pentru o tavă de 33x23 cm.

Blat:

6 albusuri

4 galbenusuri

50 g premix pentru patiserie "Dr. Man"

150 g nuca macinată

120 g fructoza

1 pli praf de copt

un praf de sare

Prajitura cu nuca si mascarpone

Scris de DrMan

Sâmbătă, 30 Decembrie 2017 11:23

aroma vanilie

Bateti spuma albusurile cu un praf de sare; adaugati fructoza si vanilia si mixati sa devina beza ferma; adaugati galbenusurile si mai mixati putin: separat amestecati premixul cu nuca si cu praful de copt, apoi il adaugati peste oua si amestecati usor cu o paleta patiserie, cu miscari verticale. Coaceti la 170 grade circa 20 minute (faceti testul cu scobitoarea). Eu am redus focul dupa 12 minute la 160 grade Celsius.

Crema:

2 galbenusuri

120 g unt 82% grasime la temperatura camerei

80 g fructoza

30 g premix pentru patiserie "Dr. Man"

110 ml lapte

375 g mascarpone

vanilie

un praf de sare

Prajitura cu nuca si mascarpone

Scris de DrMan

Sâmbătă, 30 Decembrie 2017 11:23

Amestecati galbenusurile cu un praf sare, premixul si laptele si puneti la fiert pe foc mic pana se ingroasa (circa 5-6 minute de fierbere). Cand e gata, luati de pe foc, adaugati untul si vanilia si lasati sa se raceasca bine. Cand e rece, puneti si la frigider jumatate de ora. Apoi mixati branza mascarpone cu aceasta crema. O puneti pe blat.

In reteta spune sa adaugati deasupra nuca macinata si nesquick. Eu am pus nuci date prin caramel de fructoza si apoi macinate la blender.

Trebuie sa stea la frigider vreo 2-3 ore inainte sa o portionati.

Pofta buna!