



## Prajitura cu crema portocale

- **Ingrediente pandispan -**
- **Albus de ou - 8 buc**
- **zahar - 12 lingura**
- **Ulei - 4 lingura**
- **Suc de portocale - 8 lingura**
- **praf de copt 10g - 1 plicuri**
- **Sare - 3 g**
- **Faina - 8 lingura**
- **Ingrediente crema -**
- **Galbenus ou - 8 buc**
- **zahar - 10 lingura**
- **Unt - 100 g**
- **Amidon - 50 g**
- **Esenta vanilie - 1 filole**
- **Suc de portocale - 500 ml**
- **Dulceata fructe de padure - 200 g**

Pentru pandispan se separa ouale, se bat albusurile cu sare si zahar pana cand devine o spuma tare si nu cade de pe tel.

Se adauga uleiul, sucul de portocale, esentele si faina amestecata cu praful de copt, apoi se amesteca prin rasturnare.

Cand aluatul este amestecat se toarna in tava tapetata cu hartie de copt.

Se introduce tava in cuptorul preincalzit la 175°C pentru aproximativ 30 de minute.

In timp ce se coace, pregatim crema.

Se amesteca galbenusurile cu zaharul si esenta pana cand rezulta o crema fina si spumoasa.

Se adauga amidonul (daca nu ai amidon, poate fi inlocuit cu faina) si se incorporeaza sucul de portocale (natural din portocale stoarse).

Se pune vasul pe foc si se amesteca constant sa nu apara cocoloase.

Cand se ingroasa se ia vasul de pe foc si se adauga untul.

Dupa ce se raceste, blatul se taie in doua parti egale (pe orizontala).

Se aseaza prima foaie in tava si se toarna deasupra crema calduta de portocale.

Peste crema se toarna dulceata (fructe de padure sau visine), apoi se acopera cu cealalta foaie.

Se da tava la rece si se lasa cateva ore.Se poate orna cu dulceata sau zahar pudra.

Este o prajitura dicioasa, usoara si cu gust de portocale.

Se serveste alaturi de un suc de portocale.

Pofta buna!

Katty.ro © 2022