



Prajitura cu crema si beza

- **Ingrediente blat -**
- **Oua - 10 buc**
- **zahar - 10 lingura**
- **Faina - 10 lingura**
- **Sare - dupa gust**
- **Ingrediente crema -**
- **Oua - 5 buc**
- **zahar - 10 lingura**
- **Cacao - 3 lingura**
- **Unt - 100 g**
- **Mascarpone - 500 g**
- **Esenta rom - 2 filole**
- **Ingrediente sirop -**
- **zahar - 1 cani**
- **Apa - 2 cani**
- **Esenta rom - 1 filole**

Pentru blat se separa ouale.

Albusurile se bat spuma cu un praf de sare si zaharul, apoi se amesteca usor cu galbenusurile si faina.

Se toarna intr-o tava cu dimensiunile 40/25 cm, tapetata cu hartie de copt.

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

Cand este gata se lasa la racit, apoi se taie in doua.

Pentru crema se amesteca ouale cu zaharul, cacaoa si untul, apoi se pun pe foc mic pana se ingroase.

Se amesteca constant.

Se ia crema de pe foc si se lasa la racit.

Cand este rece se amesteca cu mascarpone si esenta de rom

Se lasa la rece pana o folosim.

Pentru sirop se pune apa cu zaharul pe foc, iar cand fierbe se da in cateva clicote apoi se lasa la racit si se adauga esenta.

Se insiropeaza fiecare parte de blat, apoi se lasa 20 de minute sa absoarba siropul.

Crema se inparte in doua parti apoi se pune prima parte intre foile de blat siropate, iar cealalta parte deasupra.

Se lasa la rece pentru cateva ore apoi se serveste cu bezele.

Delicios!!!!

Pofta buna!

Katty.ro © 2021