

## Prăjitură cu nucă



Mediu

### Ingrediente:

#### Pentru blat:

6 gălbenușuri  
50 g miere  
un vârf cuțit praf de scorțișoară  
6 albușuri  
50 g miere  
70 g făină  
150 g nuci măcinate

#### Pentru cremă:

1 plic gelatină Dr. Oetker  
120 ml apă  
4 linguri miere  
un vârf cuțit praf de scorțișoară  
200 g alune curățate și prăjite  
5 linguri rom  
¼ l frișcă lichidă

#### Pentru glazură:

90 g margarină  
100 g ciocolată

#### Pentru presărat:

nuci măcinate

#### Pentru decor:

câteva fructe la alegere

#### Mod de preparare:

Se amestecă cele 6 gălbenușuri cu 50 g miere și scorțișoară până se omogenizează. Cele 6 albușuri se bat bine cu 50 g miere și se încorporează cu grijă în compoziția de mai sus. Se amestecă făina cu nucile și se adaugă de asemenea în compoziția anterioară.





Compoziția se împarte în două părți. Se toarnă o parte într-o tavă (30x35 cm), unsă și tapetată cu hârtie pentru copt și se introduce în cuptorul preîncălzit. La fel se procedează și cu a doua parte de blat.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)  
Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)  
Timp de coacere: cca. 10 minute

După coacere blatul se răstoarnă pe o hârtie presărată cu zahăr. Se umezește hârtia cu apă rece, se îndepărtează cu grijă și se lasă să se răcească. Fiecare blat se taie în trei foi egale.

Pentru cremă se prepară gelatina conform instrucțiunilor de pe plic. Se amestecă nucile și romul cu gelatina și se lasă la răcit, amestecând din când în când.  
Se bate frișca lichidă și se amestecă în compoziția de mai sus. Prima foaie de blat se unge cu cremă, se așează deasupra a doua foaie de blat care se unge și ea cu cremă. La fel se procedează cu toate foile de blat, iar apoi se lasă 4 ore la rece.  
Pentru decor se încălzește margarina și ciocolata pe baie de abur, amestecând continuu. Compoziția se lasă să se răcească, amestecând până devine consistentă.  
Se glazurează prăjitura și se presară apoi nucă măcinată. După ce se întărește glazura se taie prăjitura bucăți și se servește cu fructe după preferință.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)