

Prăjitură cu mere și migdale și felii cu aluat fărâmițat și zmeură



Usor

Ingrediente:

Pentru umplutura de mere:

1 kg de mere
100 g zahăr
100 g migdale măcinate
15 ml Esență de rom de la Dr. Oetker

Pentru aluatul fărâmițat:

200 g făină de grâu
100 g zahăr
1 plic Zahăr vanilinat de la Dr. Oetker
¼ linguriță de scorțișoară măcinată
150 g unt moale
50 g migdale decojite, măcinate

Pentru aluatul dospit:

375 g făină de grâu
1 plic Garant pentru aluaturi dospite de la Dr. Oetker
50 g zahăr
½ fiolă Esență de vanilie de la Dr. Oetker
200 ml lapte
75 g unt sau margarină moale

Pentru aluatul dospit:

250 g zmeură congelată
200 g frișcă lichidă
2 plicuri Întăritor de frișcă de la Dr. Oetker
30 g zahăr
150 g cremă de brânză
1 plic Finesse vanilie bourbon de la Dr. Oetker

Mod de preparare:



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Umplutura de mere:

Spălați și decojiți merele, tăiați în felii fine. Puneți la foc mic merele și zahărul într-o oală cu capac pentru cca 10 minute, lăsați ulterior să se scurgă într-o sită. Amestecați merele răcite cu migdalele și cu esența de rom.

Aluatul fărâmițat:

Introduceți toate ingredientele într-un castron și amestecați cu telul până obțineți firimituri fine.

Aluatul dospit:

Cerneți făina într-un castron și amestecați cu grijă cu Garantul pentru aluaturi dospite. Adăugați restul ingredientelor și amestecați cu mixerul (cu brațele de frământat) pentru cca 2 minute până obțineți un aluat omogen.

Presărați ușor făina pe aluat, scoateți 2/3 de aluat din castron și formați o bilă pe care o puneți deoparte.

La restul aluatului din castron adăugați 50 g aluat fărâmițat și amestecați totul cu mixerul (brațele de frământat).

Scoateți aluatul din castron și întindeți-l pe o suprafață de lucru ușor presărată cu făină (30x 10 cm). Împărțiți dreptunghiul de aluat în 3 pătrate (10x 10cm), înjumătățiți fiecare pătrat pe diagonală astfel încât în final să obțineți 6 triunghiuri.

Așezați-le pe o tavă acoperită cu hârtie de copt și presărați-le cu aluat fărâmițat. Lăsați triunghiurile de aluat să se odihnească cca 15 min, după care le așezați în cuptorul încins.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)

Cuptor electric: cca. 180 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 2-3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 10 minute

Întindeți restul aluatului într-o bucată rotundă (Ø 32 cm) și așezați-o pe fundul unei tăvi unse, cu marginea detașabilă (Ø 26 cm), ridicând marginea cca.3 cm.

Întindeți umplutura de mere pe ea și presărați restul aluatului fărâmițat deasupra. Coaceți la temperatură constantă cca 60 de minute.

Crema:

Tăiați triunghiurile în jumătate. Bateți frișca împreună cu întăritorul de frișcă. Amestecați zmeura decongelată, mai puțin 12 bucăți, cu zahărul.

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Încorporați zmeura cu zahărul în crema de brânză, apoi adăugați frișca. Introduceți crema într-o pungă găurită la un colț (Ø 10 mm), șprîțați pe una din jumătăți, acoperiți cu cealaltă jumătate a triunghiurilor și decorați cu restul de zmeură.

Sfat: Presărați după dorință zahăr pudră.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro