

# Plăcintă cu brânză în 3 straturi

O plăcintă crocantă, cremoasă, delicioasă

24 porții



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Aluatul sfărâmicios:

Mixer

750 g făină

4 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

225 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

3 ouă

300 g unt moale

### Crema:

800 g smântână (20-24% grăsime)

250 l lapte

100 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

4 ouă

20 g Amidon alimentară Gustin Dr. Oetker

### Adițional:

50 g migdale curățate de coajă și mărunțite

2 lingurițe Cacao Dr. Oetker

1 plic Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

## 1 Aluatul sfărâmicios:

Se amestecă făina cu praful de copt într-un bol mare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă, cu mixerul, cu paletelile de batere, la început la viteză mică, apoi la viteză maximă, până se obțin firimituri de aluat omogen. Jumătate din cantitate se presară în tava de copt și se apasă pentru a forma o foaie de aluat. Se precoace pentru aproximativ 15 minute.

**Cuptor electric 180 °C**

**Groove/Height: central**

## 2 Se unge tava de copt. Se preîncălzește cuptorul.

③ **Crema:**

Smântâna se amestecă împreună cu laptele, zahărul, zahărul vanilinat și ouăle, într-un bol, cu mixerul, cu paletele de batere, la viteză mică. Se încorporează amidonul, iar crema astfel obținută se toarnă peste aluatul din tavă. Restul de aluat sfărâmișos se împarte în trei. O treime se amestecă cu nua de cocos, altă treime cu migdale, iar ultima treime se amestecă cu cacao și eventual cu 1 lingură de lapte. Cele trei tipuri de aluat sfărâmișos se presară peste cremă fie în pătrate, fie în dungi. Tava se introduce în cuptor pentru aproximativ 35 de minute.

**Cuptor electric 180 °C**