

Prăjitură cu brânză dulce și portocale

Surprinde-i pe cei dragi cu o prăjitură proaspătă și cremoasă

12 porții



grad de dificultate mediu

● up to 60 Min.



1 Pentru aluat:

1. Se amestecă ouăle și apa cu mixerul la viteza maximă, se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilinat și se amestecă aproximativ 2 minute, până se obține o masă compactă.
2. Făina, amidonul și praful de copt se amestecă și se adaugă treptat în compoziția de mai sus amestecând ușor.
3. Se toarnă aluatul într-o formă de 30x40 cm unsă și tapetată cu hârtie de copt și se introduce la cuptor.
După coacere, se îndepărtează hârtia de copt și se lasă blatul la răcit. Se taie în două bucăți longitudinal.

Cuptor electric 200 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 30 Minute

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 3 ouă
- 3 linguri apă fierbinte
- 150 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 100 g făină
- 50 g Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker (amidon din porumb)
- 1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker

Pentru umplutură:

- 235 g portocale - felii portocale bio
- 2 picuri Gelatină Dr. Oetker
- 500 g brânză dulce
- 150 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 1 plic Finesse coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
- 2 linguri suc de lămâie
- 150 ml lapte
- 1 plic Praf de spumă pentru deserturi cu gust de frișcă Dr. Oetker

Pentru decor:

- Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker - cu aromă de vanilie

② Pentru umplutură:

1. Se taie în jumătate feliile de portocale. Se amestecă gelatina cu 5 linguri de apă și se lasă 10 minute.
2. Se amestecă brânză dulce cu zahărul, zahărul vanilinat, coaja și zeama de lămâie. Gelatina se încălzește pe bain-marie, până se dizolvă complet și se adaugă în compoziția de brânză.
3. Frișca se prepară conform instrucțiunilor de pe plic, se adaugă portocale tăiate și brânză. Crema obținută se întinde pe o felie de blat, se acoperă cu cealaltă jumătate și se presează ușor.

Servire:

Prăjitura se lasă la rece aproximativ 2 ore.

Suprafața prăjiturii se pudrează cu zahăr pudră și se taie în diferite forme și dimensiuni.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.