

Prăjitură cu mere și bezea

Înviorător de dulce

despre 8 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluatul sfărâmicios:

50 g unt sau margarină moale
despre 10 buc. biscuiți cu unt și
cereale integrale

Pentru cremă:

4 gălbenușuri
4 linguri zahăr
3 plicuri Zahăr Vanilinat Dr.
Oetker
4 linguri făină
750 ml lapte

Pentru bezea:

4 albușuri
4 linguri zahăr
1 linguriță Esențe de vanilie 38
ml Dr. Oetker

Adițional:

10 mere
1 linguriță rasă scorțișoară

- 1 Biscuiții se dau prin mașina de tocat (sau se fărâmițează pe masa de lucru cu ajutorul unui sucitor). Merele se spală bine, se curăță de coajă și se dau pe răzătoare, după care se pun într-o strecurătoare de inox la scurs. Se preîncălzește cuptorul.
- 2 Cele 4 gălbenușuri se bat spumă cu 4 linguri de zahăr, Zahărul vanilinat, după care se adaugă treptat făina, apoi laptele. Compoziția astfel obținută se amestecă continuu la foc mic, până când se îngroașă, apoi se lasă la răcit.
- 3 Se unge tava cu cele 50 g unt, apoi se presară biscuiți în strat uniform, peste care, se adaugă merele stoarse de suc și un praf de scorțișoară. Apoi tava se introduce în cuptorul preîncălzit, la foc mic, până când se înmoaie merele.

Cuptor electric 160 °C

Cuptor cu aer cald 140 °C

Durată de coacere: despre 15 - 20 Minute

- 4 Între timp se bat spumă albușurile de ou cu cele 4 linguri de zahăr rămase, până când se obține o bezea.

- 5 După ce s-au înmuiat merele, se scoate tava din cuptor, se adaugă în strat uniform crema lăsată la răcit, apoi, tot în strat uniform, bezeaua, după care se bagă iar la cuptor, la foc mic, până când se rumenește bezeaua.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 15 - 20 Minute

- 6 După ce se scoate din cuptor, se lasă la răcit, pe un grătar de bucătărie, apoi se bagă la frigider.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru un gust desăvârșit, înainte de servire, se presară deasupra câteva migdale mărunțite.