

# Prăjitură cu mere și mac

O prăjitură cu mere și cremă cu mac

12 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



## 1 Pregătirea:

Se unge cu grăsime baza formei de copt. Se preîncălzește cuptorul.

**Cuptor electric 160 °C**

**Cuptor cu aer cald 140 °C**

## 2 Umplutura:

Din lapte, zahăr și praful de budincă se prepară o budincă așa cum se arată în instrucțiunile de preparare de pe plic. În budincă se încorporează macul, în prealabil măcinat. Pentru garnitură, merele se curăță de coajă, se răzuiesc și se amestecă cu zeama de lămâie și zahărul cu scorțișoară.

## 3 Aluat:

Se amestecă făina cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor, apoi se amestecă toate laolaltă cu mixerul cu spiralele de aluat, la început scurt la viteză mică, apoi la viteză maximă până ce se obține un aluat omogen. Jumătate din cantitatea de aluat se întinde pe fundul formei de copt, apoi se montează marginea laterală a formei de copt. Restul de aluat se rulează pentru a-i da forma unui rulu care se așază pe circumferința formei de copt și se presează pe margine pentru a forma o margine de aluat cu înălțimea de cca 3 cm.

## Ingrediente:

**Pentru forma de copt rotundă cu margine detașabilă (diametru de 26 cm):**

grăsime

### Umplutura:

500 ml lapte

grăsime (unt/margarină)

2 linguri zahăr

1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker

250 g semințe de mac (1 plic)

### Aluat:

250 g făină

2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

60 g zahăr

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 ou (mărime M)

140 g unt sau margarină moale

### Garnitura:

1 kg mere - de exemplu mere din soiul Boskop

1 lingură zeamă de lămâie

1 plic Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker

50 g unt

50 g zahăr

100 ml smântână pentru frișcă

200 g migdale feliate

#### 4 Garnitura:

Se toarnă mai întâi masa de budincă peste aluat, iar deasupra se distribuie amestecul de mere rase. Untul, zahărul, smântâna și migdalele felii se dau scurt în fierț într-o oală. Compoziția se toarnă peste mere și se nivelează. Se introduce forma în cuptor și se coace.

**Groove/Height: în partea de jos**  
**Durată de coacere: 50 Minute**

Se scoate tava cu prăjitură și se așază pe un grătar de bucătărie. Se lasă să se răcească.

#### Tip from the Test Kitchen

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