

Prăjitură fagure

O prăjitură fină, cremoasă care îi va surprinde plăcut pe cei dragi

15 porții



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



1 Pentru foi

Într-o crăticioară se pun ouăle, zahărul, zahărul bourbon, zahărul cu scorțișoară, finesse portocale, sare și se amestecă cu ajutorul unui tel, se adaugă mierea și untul. Se încălzește pe foc, apoi după ce s-a topit untul se adaugă bicarbonatul de sodiu.

2 Compoziția obținută se pune într-un vas pentru mixer, se adaugă făina și se amestecă cu spiralele până se obține un aluat omogen.

3 Din aluatul obținut se formează un rulou și se împarte în 8 bucăți.

4 Fiecare bucată de aluat se întinde sub forma unui dreptunghi (16 x 25 cm). Se procedează la fel și cu celelalte bucăți de aluat.

5 Se coc câte două foi în tava de aragaz, tapetată cu hârtie de copt, în partea de mijloc a cuptorului. Se procedează la fel cu aluatul pentru celelalte foi. Timp de coacere: aprox 7 minute.

Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: 7 Minute

Ingrediente:

Pentru foi:

2 Crăticioare
1 Tel
1 Mixer cu palete de batere
1 Sucitor
1 Tavă pentru copt
1 Hârtie pentru copt
1 Furculiță
1 Lingură
1 Cană gradată
3 ouă
125 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilat Bourbon Dr. Oetker
2 plicuri Zahăr cu scorțișoară Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker
1 priză sare
115 g miere
125 g unt
6 g Bicarbonat de sodiu alimentar Dr. Oetker - cu lămâie
500 g făină

Pentru cremă:

1 plic Cremă pentru prăjituri cu gust de vanilie cu preparare cu unt
250 ml lapte rece (de la frigider)
150 g unt moale

Pentru decor:

50 g alune de pădure mărunțite



- 6 Pentru cremă**
Într-un vas înalt se toarnă 250 ml lapte rece (de la frigider). Laptele proaspăt trebuie înainte fiert și răcit.

- 7** Se toarnă conținutul plicului peste lapte și se adaugă 150 g unt moale (la temperatura camerei). Se amestecă cu mixerul la viteză mică la început, apoi la viteză mare, timp de 3-4 minute.

- 8** Crema obținută se pune între foi. Se unge și foaia de deasupra cu un strat de cremă și se decorează cu alune de pădure tocate mărunt.

