

# Prăjitură Paula

Prăjitură delicioasă de la Dr. Oetker

16 porții



grad de dificultate redus



up to 30 Min.



## Ingrediente:

### Pentru blat:

1 cutie Mix pentru prăjitură Paula  
1 ou  
60 g unt moale (82% grăsime)  
60 ml lapte

### Pentru crema cu gust de vanilie:

750 ml lapte rece (de la frigider)

### Pentru crema cu gust de ciocolată:

100 ml lapte rece (de la frigider)

## 1 Prepararea blatului și coacerea:

Se tapetează cu hârtie de copt o formă cu inel cu diametrul de 24 cm. Într-un vas pentru mixer se pun mixul pentru blat, oul, untul moale și laptele. Se amestecă toate ingredientele cu mixerul timp de 2 minute, la viteza mică. Compoziția astfel obținută se toarnă în forma pregătită și se nivelează. Forma se introduce în cuptor și se coace în partea de mijloc a acestuia. După coacere se lasă să se răcească, se îndepărtează hârtia de copt apoi blatul se pune din nou în forma cu inel.

**Cuptor electric 180 °C**

**Groove/Height: central**

**Durată de coacere: 20 Minute**

## 2 Pregătirea cremei cu gust de vanilie:

Într-un vas se toarnă laptele rece și mixul pentru crema cu gust de vanilie. Se amestecă cu ajutorul unui tel, timp de 1-2 minute. Crema obținută se pune imediat peste blatul aflat în forma cu inel, preparat anterior și răcit complet.

## 3 Pregătirea cremei cu gust de ciocolată:

Într-un vas se toarnă laptele rece și mixul pentru crema cu gust de ciocolată. Se amestecă cu ajutorul unui tel, timp de 1 minut. Crema obținută se pune cu ajutorul unei lingurițe peste crema de vanilie sub forma unor pete.



Dr. Oetker RO S.R.L.

Recomandare de preparare alternativă: Ambele creme se pot prepara cu ajutorul unui mixer, amestecând timp de 1-2 minute, la viteză mică.

Tip from the Test Kitchen

- Înainte de servire, prăjitura trebuie păstrată la frigider minim 2 ore.
- Laptele proaspăt trebuie înainte fiert și răcit.
- Vă rugăm să țineți cont și de indicațiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră!

