

Prăjitură pufoasă cu zmeură

O rețetă rapidă de prăjitură cu zmeură, în mai multe straturi

20 bucăți



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



Ingrediente:

Blat:

1 pachet Foi subțiri pentru prăjituri
430g Dr. Oetker

Cremă:

2 plicuri Praf de spumă pentru deserturi cu gust de frișcă Dr. Oetker
300 ml lapte
2 cani smântână (20-24% grăsime)
170 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker - cu aromă de vanilie
600 g zmeură (decongelată și scursă bine)

Decorare:

frunze de mentă proaspătă
sos de căpșuni Dr. Oetker

1 Pentru cremă:

Se toarnă într-un vas adânc, adecvat, conținutul celor 2 plicuri de spumă pentru deserturi cu gust de frișcă, apoi se adaugă 300 ml de lapte rece, de la frigider și se amestecă bine cu un mixer, la viteză minimă (dacă laptele este proaspăt, înainte de utilizarea sa, trebuie fiert și răcit). Se continuă mixarea compoziției la viteză maximă, timp de aproximativ 4 minute până se obține o spumă consistentă, care se pune apoi la rece, la frigider, până la utilizarea ei ulterioară. Într-un alt castron se toarnă cele 2 cani de smântână împreună cu 170 g zahăr pudră cu aromă de vanilie și se amestecă bine cu mixerul. Se adaugă totul la compoziția cu frișcă preparată inițial și se amestecă ușor.

2 Pentru asamblare:

Se iau pe rând, una câte una, foile gata coapte de prăjituri și se ung cu cremă, în mod alternativ. Asamblarea straturilor din prăjitură se face în următoarea ordine: foaie, cremă, foaie, strat de zmeură (zmeura trebuie scursă bine în prealabil).

Se unge bine cu cremă și ultimul strat din prăjitură, cel de deasupra, și se întinde uniform puțină cremă și de jur împrejurul ei, pentru un aspect general cât mai plăcut.

Se decorează la final cu frunze de mentă proaspătă și cu sos de căpșuni. Se pot utiliza, după preferințe, și fructe de sezon sau un alt tip de decor.

Se pune la rece până la momentul servirii.