

Cremșnit de Casă – Un dulce de nerefuzat – Cremos și delicios



Deși s-ar putea să par exagerat de entuziasmat, crede-mă, acesta este de fapt desertul de casă pe care îl ador cel mai mult: un cremșnit divin. Și da, merită cu siguranță un loc pe lista ta de deserturi de casă excepționale. Nu este de mirare că atât copiii, cât și adulții o consideră unul dintre cele mai reușite deserturi de casă. Este o prăjitură ușor de făcut și sunt convins că oricine o încercă va avea un rezultat delicios.

Cremșnit de Casă



Această rețetă de prăjitură **se potrivește pentru orice ocazie**. Fie că ești în căutarea unei prăjituri ușoare pentru Crăciun, fie că ai nevoie de ceva rapid de preparat pentru Paște sau alte sărbători, onomastici, zile de naștere, sau chiar și pentru momentele **când pur și simplu vrei să te răsfeți** – este alegerea perfectă.



- 2 foi de aluat foietaj subțire (atenție! nu Filo)
- puțin zahăr pudră, pe ultima foaie, înainte de a o da la cuptor

Ingrediente cremă de cremșnit:


- 1 litru de lapte rece
- 20 gr amidon
- 80-100 gr făină de grâu
- 150 gr zahăr
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 1 fiolă esență de vanilie, sau extract de vanilie
- 8 gălbenușuri de ou
- 8 albușuri de ou, bătute spumă tare cu 50 gr de zahăr
- 1 gr sare

Pentru frișcă:


- 400 gr smântână lichidă, sau fermentată
- 50 gr zahăr

1. Preîncălzește cuptorul la 220 de grade, cu căldură de jos și de sus.
2. Înțeapă foaia de aluat foietaj cu o furculiță pentru a preveni umflarea excesivă.

3. Coace prima foaie în cuptorul preîncălzit pe raftul de mijloc pentru 10-15 minute până devine rumenă.
4. Pentru a doua foaie, marchează porțiunile pe care vrei să le tai mai târziu și presară zahăr pudră pe deasupra. Coace și aceasta la fel ca prima foaie.




Pregătirea cremei de vanilie:

1. Într-o oală, adaugă 8 gălbenușuri de ou, un vârf de linguriță de sare, 150g de zahăr, zahăr vanilat și esență de vanilie.
2. În amestec, adaugă 100g de făină și 20g de amidon de porumb.

3. Încorporează treptat lapte rece în amestec pentru a

evita formarea de cocoloașe.

4. Pune oala pe foc moderat până începe să fiarbă, apoi redu focul la minim și lasă să se gătească pentru încă 5-6 minute.
5. Bate 8 albușuri de ou cu un vârf de sare până devin spumoase.

6. Adaugă 50g de zahăr în ploaie și amestecă până se topește.
7. Încorporează spuma de albușuri în crema de vanilie caldă, amestecând ușor.
8. Bate 400g de frișcă lichidă până începe să se lege, apoi adaugă 50g de zahăr și continuă să bați până e gata, având grijă să nu se transforme în unt.

Asamblarea cremșnitului:

1. Pune prima foaie de aluat coaptă într-o tavă tapetată cu hârtie de copt.
2. Adaugă crema de vanilie, distribuind-o uniform peste foaie.

3. Adaugă frișca, distribuind-o și pe ea uniform peste cremă.
4. Pune a doua foaie de aluat coaptă deasupra.

5. Apasă ușor pentru a asigura aderența straturilor.

Finalizare:

1. Pune cremșnitul la frigider pentru minimum 6 ore sau peste noapte.
2. Taie porțiunile premarcate și servește pudrat cu zahăr pudră.
