

# Prăjitură cu Mac – Super pufoasă, super delicioasă – Merită încercată cu prima ocazie



Te încurajez să prepari această prăjitură cu mac pentru sărbători, să o adaugi în lista ta de deserturi pentru Crăciun sau în caietul tău de rețete ca opțiune pentru Paște. Ori de câte ori alegi să o faci, succesul este garantat.

Descoperă ingredientele pentru cea mai impresionantă prăjitură mai jos în descriere și urmărește videoclipul pentru a învăța pas cu pas cum să prepari această prăjitură cu mac și o generoasă cremă de vanilie și unt.

## Prăjitură pufoasă cu Mac și Vanilie



Această prăjitură se distinge prin simplitatea, accesibilitatea și **savoarea ei unică**.

Realizată cu un **blat tradițional și unul cu mac**, ambele **super pufoase** și o **cremă generoasă de vanilie**, această prăjitură este un **deliciu absolut**. Blatul cu mac, preparat din albuș de ou și un strop de făină, completează perfect **crema bogată de vanilie**.

## Ingrediente pentru blat de cacao:

- 100 gr făină de grâu
- 150 gr zahăr
- 10 albușuri de ou, bătute spumă
- 1/4 linguriță de sare
- 50 gr mac prăjit

## Ingrediente pentru cremă de vanilie cu unt:

- 700 ml lapte rece
- 70 gr făină de grâu
- 7 gălbenușuri de ou
- 250 gr unt 82% grăsime
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 150 gr zahăr
- 10 ml esență de vanilie

1. Trageți 50 grame de mac la tigaie pentru a-l aroma, folosind o lingură de lemn pentru a-l mișca în mod constant. Încălziți până începe să pocnească și să emită un miros aromat. Luați tigaia de pe foc.



## Pentru blat:

1. Preîncălziți cuptorul la 160 de grade Celsius.
2. Bateți 10 albușuri de ou cu un vârf de linguriță de sare până devin spumoase.
3. Adăugați 150 grame de zahăr și mixați până obțineți o beza lucioasă și tare.
4. Încorporați 100 grame de făină trecută printr-o sită, amestecând ușor cu o spatulă.



5. Împărțiți compoziția în trei părți egale și coaceți fiecare parte separat într-o tavă (18x28 cm) tapetată cu hârtie de copt pentru 15-20 de minute.

## **Pentru stratul cu mac:**

1. Amestecați o parte din compoziția de albușuri cu 50 de grame de mac prăjit. Coaceți în aceeași manieră ca blatul.



## **Pentru crema de vanilie:**

1. Într-o oală, amestecați 7 gălbenușuri, două pliculețe de zahăr vanilat, 150 grame de zahăr, 70 grame de făină și 700 ml de lapte rece.
2. Puneți oala pe foc moderat și amestecați constant până când crema începe să fiarbă. Reduceți focul și continuați să amestecați pentru încă 5 minute.
3. Lăsați crema să se răcească, acoperind-o cu folie alimentară pentru a preveni formarea unei cruste.

## **Asamblare:**

1. Într-un bol, mixați crema de vanilie pentru a o aerisi și adăugați esență de vanilie după gust.
2. Încorporați 250 de grame de unt la temperatura camerei în crema de vanilie.
3. Pe un platou, așezați un strat de blat, urmat de un strat de cremă. Repetați cu un alt strat de blat cu mac și un alt strat de cremă. Finalizați cu ultimul strat de blat și crema rămasă.



4. Opțional, presărați cu cocos ras pe partea de sus.
5. Lăsați prăjitura să se răcească și să se așeze pentru câteva ore înainte de a o tăia și servi.

