

Prăjitura Fanta – O prăjitură rapidă, cremoasă și rafinată



Prăjitura Fanta



Aceasta prăjitură, fie că o numești **prăjitură de portocale** sau **cu cremă de lapte**, este un desert fără coacere, **extrem de simplu și delicios**. Are o cantitate redusă de zahăr, iar **crema fină se prepară ușor**, atingând doar ușor căldura pentru a se îngroșa. Ingredientele sunt accesibile, iar rezultatul – o **prăjitură rapidă, cremoasă și rafinată** – va fi cu siguranță pe placul tuturor.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Pentru blat:

- 800 gr biscuiți cu unt
- 100 gr unt 82% grăsime
- 50 gr pudră de cacao (Nesquik), sau 20-30 gr de cacao normală
- Dimensiuni inel (formă) 20 cm și înalt de 10 cm

Pentru crema de portocale:

- 500 ml suc de portocale proaspete, sau suc concentrat,

- sau chiar Fanta
- 40 gr zahăr
 - 30 gr amidon de porumb
 - Se pune totul la foc mic și se amestecă până când se îngroașă, 5-7 minute

Pentru crema de lapte:

- 500 ml lapte
- 40 gr zahăr
- 1 gălbenuș de ou
- 30 gr amidon de porumb
- coajă rasă de lămâie (bio), partea galbenă, vezi video pentru detalii

Prepararea blatului:

1. Mărunțește două pachete de biscuiți cu unt într-un robot de bucătărie.
2. Adaugă 100 g de unt topit și 50 g de cacao (sau 20-30 g de cacao simplă).
3. Amestecă bine în robot până când biscuiții devin omogeni cu untul și cacaoa.

Prepararea primei creme (crema de lapte):

1. Separă un gălbenuș de ou și amestecă-l cu 40 g de zahăr.
2. Adaugă 500 ml de lapte rece și amestecă până se dizolvă zahărul.
3. Adaugă 30 g amidon de porumb și coaja unei lămâi bio.
4. Pune crema la foc mic, amestecând continuu, până se îngroașă, apoi îndepărtează coaja de lămâie.

Prepararea cremei de portocale:

1. Stoarce 500 ml de suc de portocale (sau folosește suc de portocale Fanta).
2. Adaugă 40 g de zahăr și 30 g de amidon de porumb.
3. Pune crema pe foc mic, amestecând continuu până se

îngroașă.

Asamblarea prăjiturii:

1. Pune blatul de biscuiți în tava de tort reglabilă, tasează bine.
2. Toarnă crema de lapte peste blat și nivelează uniform.
3. Adaugă un strat subțire de biscuiți peste crema de lapte, fără a presa.
4. Toarnă crema de portocale deasupra și nivelează.
5. Presară fulgi de cocos deasupra.
6. Pune prăjitura la frigider pentru aproximativ 4 ore, până se întărește complet.