

Prajitura Greta Garbo

Ingrediente

300 g unt
600 g faina
2 oua
150 g zahar
2 linguri de smantana
drojdie de bere
coaja de lamaie (pentru aluat)
200 g nuci macinate
300 g zahar
400 g gem de macese sau porumbe (pentru umplutura)
2 linguri de cacao
3 linguri de zahar
1 lingurita de unt
coaja de lamaie
1 lingura de rom (pentru glazura)

Preparare

Se freaca untul cu zaharul pana devine o crema spumoasa, se adauga ouale pe rand, apoi smantana, sarea si drojdia de bere frecata cu o lingura de zahar, se continua operatia pana cand amestecul este omogen, apoi se adauga faina proaspat cernuta si se framanta un aluat elastic, care se poate intinde imediat. Se unge cu gem acrisor, se presara pe toata suprafata cu nuca macinata si se lasa la temperatura camerei in care se lucreaza doua ore. Restul aluatului se pune la rece. Aluatul din tava se inteapa cu o furculita ca sa nu creasca, dar sa ramana pufos, se introduce in cuptorul foarte fierbinte si se coace douazeci de minute. Se scoate din cuptor si se glaseaza cu amestec de cacao, zahar, apa si o nuca de unt, fierte impreuna zece minute. Se continua coacerea inca douazeci de minute, se lasa sa se raceasca in tava si se scoate pe un platou mare, cu multa atentie. La fel se procedeaza cu restul foilor de aluat, care se pun in tava, se tin la temperatura camerei cate doua ore fiecare, apoi se coc. Foile, coapte si glasate, se aseaza una peste alta, se unge ultima foaie cu gem mai mult, se lasa sa se raceasca si se taie forme geometrice numai cand s-a racit bine: foaia de aluat fiind prea frageda, se rupe repede.