

Prăjitură caramel

1 bucată



Grad de dificultate mediu



circa 40 Min.



- 1 Într-un vas se amestecă ouăle cu zahărul, se adaugă uleiul și laptele și la final se adaugă făina și amoniul stins cu lămâie.
- 2 Se împarte aluatul în 4 bucăți și se coc 4 foi pe spatele tăvii, în partea din mijloc a cuptorului.
- 3 Se ard 300 g de zahăr. Se amestecă ouăle cu zahărul și se adaugă nuca măcinată, făina și laptele și se pun pe foc peste zahărul ars. Crema astfel preparată se fierbe până se îngroașă ca o smântână. Se ia de pe foc, se adaugă untul și se mai pune pe foc 5-7 minute. Se lasă la răcit.
- 4 Crema se împarte în 3 părți și se așează peste fiecare foaie.
- 5 Se pun plicurile de glazură într-un vas cu apă fierbinte timp de 5 minute până se înmoaie glazura, se taie colțul plicului și se ornează prăjitura.

Pentru foi:

- 3 ouă
- 10 linguri ulei
- 10 linguri lapte
- 5 linguri zahăr
- 500 g făină
- 2 lingurie Esene de vanilie 38 ml Dr. Oetker
- 1 linguriă Bicarbonat de amoniu Dr. Oetker
- 1 linguriă suc de lămâie

Pentru cremă:

- 300 g zahăr pentru caramel
- 4 ouă
- 300 g zahăr
- 250 g nuci
- 500 ml lapte
- 3 linguri făină
- 300 g unt
- 1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker

Pentru decorare:

- 2 plicuri Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker