

Prajitura cu caise si fistic

written by Andreea



Nu e mare inventie de prajitura, insa combinatia de fistic si caise este fenomenala. Pe langa faptul ca sunt tare placute la gust, caisele si fisticul, impreuna dau si un aspect tare frumos prajiturii. Iar ca totul sa aiba un gust si mai placut, am adaugat si cateva alune de padure :). De ceva timp ma tot chinui sa postez prajitura asta si nu mai apuc, asa ca, daca mai gasiti pe undeva caise, nu ezitati sa pregatiti acasa aceasta delicatasa, o sa aveti un succes imens cu ea! :). Eu am avut prilejul sa culeg cu manutele mele caise dintr-un cais aflat in curtea unei prietene, Anca F, saru'mana inca o data!

Ne trebuiesc urmatoarele:

2 oua

150 g zahar alb

150 g faina

400 g caise proaspete fara samburi

75 g fistic macinat

50 g alune de padure

100 g unt topit si racit

70 ml lapte

1/2 plic praf copt

1 lingurita extract vanilie sau zahar vanilat

1 praf sare

pentru ornat:

3 caise

50 g fistic

Incingeti cuptorul la 170 grade C. Pregatiti o forma de copt cu diametrul de 24 cm, ungeti-o bine cu unt si tapetati fundul ei cu hartie de copt. Intr-un castron cerneti faina si amestecati-o cu praful de copt si sarea.

Tocati caisele (400 g) in cubulete si lasati-le deoparte. Intr-un blender macinati alunele si fisticul.



Intr-un alt castron spargeti cele 2 oua si turnati peste ele zaharul si extractul de vanilie. Porniti mixerul la viteza mare si mixati compozitia pana ce ouale se albesc si isi dubleaza volumul. Trebuie sa obtineti o compozitie cremoasa care curge in fir continuu de pe paletele mixerului.



Turnati in fir subtire untul topit si racit amestecand in continuu, dupa care laptele.



Puneti jumatate din cantitatea de faina amestecata cu praful de copt si sarea,



incorporati caisele tocate, fisticul si alunele de padure, dupa care inglobati si restul de faina.



Turnati compozitia in forma de copt pregatita si dati prajitura la copt pentru 18 minute. (Ca sa nu am surprize si sa mi se arda prajitura pe margini, in general, invelesc marginile formei de tort cu folie de aluminiu). Prajitura se va coace numai pe jumatate, iar la suprafata va forma o crusta.



Intre timp taiati cele 3 caise feliute si tocati mai mare fisticul. Scoateti prajitura din cuptor, asezati feliutele de caise in forma de floare sau dupa cum doriti, dupa care presarati fisticul.

Introduceti din nou prajitura la cuptor pentru inca 20 de minute.



Scoateti prajitura din cuptor si lasati-o sa se raceasca in forma pentru 15 minute.



Cu grija indepartati inelul formei de copt si lasati prajitura sa se raceasca complet.



Taiati feliute potrivite ca sa ajunga la toata lumea ☐



serviti cu pofta alaturi de un pahar de vin alb dulce



Va mai minunati o data de frumusetea culorilor



si mai serviti o felie ☐



Enjoy!