

# Prajitura cu prune si migdale

written by Andreea



Va povesteam zilele trecute pe blog, cand am pregatit Painea cu usturoi si ierburi aromate, faptul ca am primit spre testare niste vase cu interior ceramic de la Bialetti Exquisite si va spuneam cat de mult mi-au placut. Astazi, am continuat testarea acestor vase preparand si ceva dulce. Nu uitati, ca atat timp cat aceasta postare este aici la mine pe blog, puteti achizitiona si voi setul acesta de vase cu o reducere de 25%, daca intrati pe site AICI.



De aceasta data am decis sa testez forma rotunda de tort cu diametrul de 27 cm. Am pregatit o prajitura delicioasa cu prune si migdale. Da, stiu, prunele nu sunt fructe de sezon, dar mie mi-au cazut ochii pe astea cand le-am intalnit intr-un supermarket. Si sa stiti ca au gust bun si dau o savoare aparte acestei prajituri. Daca voi nu sunteti convinsi de prune, atunci puteti prepara prajitura cu ce fructe doriti voi, va iese la fel de buna.



## Ingrediente:

4 oua la temperatura camerei  
220 g zahar  
100 ml unt topit si racit  
70 ml lapte  
coaja de la 1 portocala  
2 lingurite zahar vanilat

300 g faina  
10 g praf de copt  
100 g fulgi de migdale  
1 kg prune rotunde  
1 praf sare

Incingem cuptorul la 180 grade Celsius. Mai intai separam albusurile de galbenusuri, albusurile le punem intr-un vas mare, iar galbenusurile le punem intr-un castron si le lasam deoparte. Eu am facut compozitia la robotul Kitchen Aid, dar se poate face la fel de bine si cu un mixer mic obisnuit.

Peste albusuri presaram sarea si le mixam pana incep sa formeze o spuma care se tine bine de paleta mixerului. Incepem si turnam zaharul lingura cu lingura pana se incorporeaza tot. Adaugam treptat cate un galbenus de ou si mixam in continuare. Turnam in fir subtire untul topit si racit mixand in continuu, dupa care adaugam zaharul vanilat si coaja rasa de portocala.

Incepem si adaugam faina amestecata cu praful de copt, alternand cu laptele pana terminam ingredientele. La sfarsit incorporam si fulgii de migdale.

Ungem cu unt forma noastra de tort, taiem feliute prunele. Turnam o jumatate din compozitie in forma de tort, asezam un strat de prune, turnam restul de compozitie, dupa care asezam pe deasupra restul de prune taiate feliute. Eu i-am dat forma de floare :). Putem presara si cateva migdale, pentru un aspect mai placut si o nota finala crocanta :).



Dam prajitura la cuptorul incins pentru 40-45 de minute pana ce se rumeneste frumos pe deasupra. Faceti si testul scobitorii ca sa fiti sigur ca prajitura este coapta si in interior.



Lasam prajitura sa se raceasca la temperatura camerei, dupa care o putem felia.

Este excelenta alaturi de un pahar de lapte sau alaturi de o cafea buna :).



Enjoy!