

Chec Dr. Oetker



Mediu

Ingrediente:

Aluat:

250 g unt sau margarină
200 g zahăr tos
1 plic zahăr vanilinat Dr. Oetker
4 ouă
1/2 fiolă esență de rom Dr. Oetker
125 g făină
125 g amidon gustin
1/2 linguriță praf de copt Dr. Oetker
puțină sare

Glazura:

125 g zahăr pudră
2 linguri apă fierbinte
25 g unt topit

Mod de preparare:

Se amestecă untul sau margarina cu zahărul tos și cu zahărul vanilinat până se obține o spumă consistentă, se adaugă pe rând ouăle, sarea și aroma (fiecare ou se adaugă la fiecare 2 minute și se amestecă), apoi se amestecă cu lingura adăugând făina, amidonul și praful de copt. Aluatul obținut se toarnă în forme de chec unse în prealabil cu unt sau margarină și tapetate cu hârtie pentru copt. Se coace în cuptor neîncălzit, treapta 1-2, timp de 60-70 minute. Pentru glazură se amestecă zahărul pudră cu apa fiartă până se obține un sirop gros, se adaugă untul topit iar glazura astfel preparată se toarnă peste checul răcit în prealabil.

