

## Prăjitură cu coacăze



Usor

### Ingrediente:

1 pachet Praf de chec Dr.Oetker  
100 ml lapte  
100 ml ulei  
2 ouă  
25 g cacao  
150 g nuci răzuite  
4-5 linguri dulceață de coacăze  
400 g frișcă  
2 linguri zahăr  
2 pachete Întăritor de frișcă Dr.Oetker

### Mod de preparare:

Se prepară un aluat de chec conform indicațiilor de pe cutie (Praful de chec Dr.Oetker):

- Peste conținutul plicului, într-un vas, se adugă 100 ml lapte, 100 ml ulei și 2 ouă, apoi cu ajutorul mixerului, se amestecă 5 minute la viteză mare.
- Se adaugă 25 g cacao și 150 g nuci răzuite.
- Se toarnă aluatul într-o formă rotundă (diametrul 26 cm), unsă și se coace la treapta 2-3 cca. 40-50 minute. Odată copt, blatul se scoate din formă și se lasă să se răcească. Se unge apoi cu 4-5 linguri dulceață de coacaze, lăsând liber 1 cm la margini. 400 g frișcă se bat cu 2 linguri zahăr și 2 pachete întăritor de frișcă Dr.Oetker, turnându-se peste blat. În final, cu o linguriță, se formează mici adâncituri în stratul de frișcă, în care se toarnă puțină dulceață de coacăze.

Până la servire se păstrează la rece.



© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?  
Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)  
Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)