

Prăjitură cu cireșe și cremă de iaurt cu lămâie



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

250 g unt topit
200 g zahăr pudră
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
5 picături Esență de lămâie Dr. Oetker
1 vârf de cuțit cu sare
4 ouă
2 linguri rom
250 g făină
½ plic Praf de copt Dr. Oetker
50 g Gustin Dr. Oetker (amidon din porumb)
1 lingură Cacao Dr. Oetker

Pentru umplutură:

720 g cireșe din compot
500 ml suc din compot
2-3 linguri zahăr
2 plicuri Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker

Pentru cremă:

250 ml iaurt
1 plic Finesse Coajă rasă de lămâie Dr. Oetker
1 plic Gelatină Dr. Oetker
sukul de la o jumătate de lămâie
250 ml smântână

Pentru decor:

100 g ciocolată rasă

Mod de preparare:

Pentru aluat se topește untul și se amestecă cu zahărul pudră, zahărul



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



vanilinat, sarea și esența de lămâie timp de 3 minute. Apoi se adaugă treptat ouăle și romul. Se amestecă făina cu amidonul, se cern și se încorporează în compoziția de sus. Se așează 2/3 din compoziție într-o tavă de 28 x 35cm, unsă și tapetată cu făină. Restul compoziției se amestecă cu cacao, se pune într-un șpriț, cu ajutorul căruia se fac dungii pe suprafața compoziției din tavă și se introduce la cuptor.

Cuptor	electric:	180°C	(preîncălzit)
Cuptor	cu gaz:	treapta 3	(preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 30 minute

Pentru umplutură se prepară pudding-ul de vanilie conform instrucțiunilor de pe plic, adăugând sucul de cireșe în loc de lapte. Cireșele se amestecă cu pudding-ul, se așează pe blatul copt și răcit în prealabil și se lasă 2 ore la răcit. Pentru cremă se amestecă iaurtul cu esența, se prepară gelatina conform instrucțiunilor de pe plic, se încălzește și se adaugă sucul de lămâie amestecând continuu. Se prepară frișca conform instrucțiunilor de pe plic și se amestecă cu gelatina. Crema se întinde pe umplutura răcită, se decorează cu ciocolată rasă și se lasă o oră la răcit.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro