

## Tort cu ananas și nuci



Mediu

### Ingrediente:

1 cutie [Mix pentru blat de prăjituri 9 torturi](#) de la Dr. Oetker 350 g bucăți  
de ananas din compot bine scurse  
35 g nuci mărunțite  
2 linguri zahăr tos fin  
125 g unt sau margarină  
3 ouă  
50 ml lapte



### Mod de preparare:

O formă de copt cu diametrul de 24-26 cm se tapetează cu hârtie de copt. Se așează pe fundul formei 7 felii (rondele) de ananas (cca. 250 g) bine scurse și uscate, apoi se presară nucile mărunțite și amestecate cu zahăr tos fin. Într-un vas se pune Mixul pentru 9 torturi, se adaugă untul la temperatura camerei, ouăle și laptele și se amestecă cu mixerul 3 minute până la obținerea unei compoziții dense și omogene. Compoziția astfel obținută se amestecă cu ananasul rămas, tăiat bucățele (cca. 100 g). Se pune în forma de copt și se coace în partea din mijloc a cuptorului timp de 50 minute.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 160 °C (preîncălzit)

Cuptor electric: cca. 170 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 50 minute

Prăjitura se răstoarnă cât este caldă și se lasă să se răcească pe un grătar.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)