

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 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - 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

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