

Tartă cu prune



Usor

Ingrediente:

- 1
1 cutie Mixuri pentru 9 Torturi de la Dr. Oetker
8 prune dulci
- 2 80 g unt sau margarină (la temperatura camerei)
2 ouă
50 ml lapte
migdale tăiate pentru décor
scorțișoară după gust

Mod de preparare:

Forma de copt (26 cm diametru) se unge cu puțină grăsime și se tapetează cu hartie de copt.

Prunele se spală, se curăță de sâmburi, se taie felii și se așează pe fundul tăvii, în cercuri concentrice și se pudrează cu scorțișoară.

Mixul pentru 9 Torturi se amestecă cu untul (margarina), ouăle și laptele. Se omogenizează cu mixerul câteva secunde la treapta 1, apoi 3 minute la treapta 3 până se obține o pastă densă și omogenă. Aluatul obținut se toarnă în forma de copt peste prune și se nivelează cu o lingură.

Se coace în partea din mijloc a cuptorului timp de 45 minute.

Cuptor electric: 180°C (preîncălzit)

Cuptor cu aer fierbinte: 170°C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: 190°C (preîncălzit)

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro