

Prăjitură de portocale cu inimioară

O prăjitură cu un aspect deosebit

despre 15 porții



grad de dificultate ridicat

up to 60 Min.



- 1 Umplutura de marțipan: Se frământă marțipanul împreună cu cacaoa și cu zahărul pudră. Masa de marțipan se rulează pe un blat stropit cu apă pentru a-i da forma unui rulou cu o lungime de circa 20 de cm. Cu ajutorul unui cuțit se taie o creștătură de-a lungul ruloului, se desface puțin, iar marginile se rotunjesc. Ruloul se întoarce cu creștătura în jos iar partea de deasupra se modelează pentru a-i da forma de inimă.
- 2 Aluat: Untul, zahărul, zahărul vanilinat, zahărul vanilinat Bourbon, Finesse-ul de portocale și sare se bat cu mixerul (paletele de batere), până se formează o compoziție cremoasă. Se încorporează ouăle unul câte unul, apoi făina și praful de copt.
- 3 Compoziția se toarnă într-un poș cu orificiu de 9 mm și jumătate din cantitate se distribuie într-o formă de chec de 11 x 25 cm. Ruloul de marțipan, cu creștătura în sus se așează de-a lungul în compoziție, în centru. Apoi se distribuie restul de compoziție deasupra.
- 4 Aluatul se coace pe grătarul din treimea inferioară a cuptorului preîncălzit.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 50 Minute

Ingrediente:

Formă de chec (11 x 30 cm):

Pentru umplutură:

200 g marțipan răzuit
2 lingurițe Cacao Dr. Oetker
1 lingură zahăr pudră

Pentru aluat:

180 g unt moale
150 g zahăr pudră
2 plicuri Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 plic Finesse coajă rasă de portocale Dr. Oetker
1 praf sare
3 ouă
220 g făină
1 linguriță Praful de copt Dr. Oetker

Pentru glazurare:

300 g glazură albă

Pentru decorare:

ornamente din zahăr multicolore



Dr. Oetker RO S.R.L.

- 5 Glazurare: Se glazurează prăjitura cu glazura albă.
- 6 Decorare: Înainte ca glazura să se întărească se presară pe laterale ornamentele din zahăr.

