

Prăjitură marmorată cu mac și vișine

Un desert delicios și rafinat, potrivit pentru orice ocazie

despre 10 - 15 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

- 175 g unt sau margarină moale
- 1 borcan compot de vișine (masa netă 370 g)
- 1 măr
- 1 lingură zeamă de lămâie
- 350 g făină
- 1 plic Praf de copt Dr. Oetker
- 150 g zahăr
- 1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
- 4 ouă
- 150 ml lapte
- 30 g semințe mac

Pentru decorare:

- 2 linguri zahăr pudră

- 1** Pentru aluat, se topește untul sau margarina într-un vas, apoi se lasă să se răcească. Vișinele se scurg într-o sită, apoi se lasă la uscat pe un șervețel de bucătărie. Mărul se curăță de coajă, se taie în sferturi, se scot semințele, se răzuiește și se stropește cu zeama de lămâie.
- 2** Se toarnă făina într-un vas, care se poate închide cu capac (volum 3 l), și se amestecă cu praful de copt, zahărul și zahărul vanilinat.
- 3** Se adaugă ouăle, untul sau margarina, și laptele. Se pune capacul, se închide ermetic și se scutură energic vasul (pentru circa 15-30 de secunde), astfel încât să se omogenizeze amestecul.
- 4** Aluatul se împarte în două. Într-una din jumătăți se încorporează macul, iar în cealaltă se încorporează merele. Se toarnă în forma Gugelhupf (Ø 24 cm, unsă și tapetată cu făină) mai întâi aluatul cu mere, apoi se adaugă aluatul cu mac. Peste acesta se presară vișinele. Forma de copt se introduce în cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 50 Minute

- 5 Prăjitura se lasă circa 5 minute în formă, apoi se desprinde, se răstoarnă pe un grătar de bucătărie și se lasă la răcit.

Tip from the Test Kitchen

- Puteți prepara aluatul și sub forma unui aluat all-in. În acest caz, untul sau margarina nu trebuie topite, ci scoase cu ceva timp înainte din frigider, ca să nu fie prea tari.