

# Prăjitură pufoasă cu vișine

Gust aromat de pandișpan cu vișine și aromă de citrice

20 porții



grad de dificultate redus

up to 15 Min.



## Ingrediente:

### Prepararea:

Tavă de copt (30 x 17 cm)

150 g făină

4 ouă

200 g unt

150 g zahăr

500 g vișine

1 plic Finesse coajă rasă de lămâie  
Dr. Oetker

2 Esență lămâie Dr. Oetker - fiole

1 plic Zahăr pudră aromatizat Dr.  
Oetker

- 1 Se pune untul într-un castron și se bate cu mixerul până devine spumos. Se adaugă zahărul și se amestecă în continuare. Se pune, treptat, câte un gălbenuș amestecându-se continuu. Se adaugă făina, în ploaie, și se continuă amestecatul, până se încorporează toate ingredientele. La final se adaugă albușul, bătut spumă, și se amestecă ușor cu lingura.
- 2 Se unge cu unt o tavă, după care se adaugă compoziția din castron. Între timp se spală vișinele, se curăță de sâmburi și se lasă la scurs într-o strecurătoare. Se pun, pe deasupra compoziției, vișină lângă vișină până se acoperă întreaga suprafață a tăvii.
- 3 Se bagă tava în cuptorul preîncălzit unde se lasă, la foc potrivit, aproximativ 55 de minute. Se scoate, se presară pe deasupra cu zahăr pudră și se taie după ce se răcește.

**Cuptor electric 170 °C**  
**Groove/Height: central**

#### Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.