

Prăjituri turcești

Un adevărat deliciu culinar

despre 15 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



Ingrediente:

Tavă de copt (30 x 40 cm):

Pentru aluat:

6 gălbenușuri
240 g zahăr
240 g făină
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

Pentru umplutură:

300 ml lapte
2 lingurițe rase cafea solubilă
100 g zahăr
1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker
1 linguriță Esență de rom 38 ml Dr. Oetker
200 g unt moale
50 g zahăr pudră
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

Pentru însiropare:

4 linguri rom

Pentru decorare:

100 g fulgi de migdale
2 lingurițe Cacao Dr. Oetker

- 1 Pentru pregătirea blatului, se bate spumă cu mixerul, reglat la viteza maximă, gălbenușurile cu zahărul și zahărul vanilinat, se adaugă făina și se încorporează cu grijă. Se toarnă compoziția în tava tapetată cu hârtie de copt și se nivelează. Se introduce tava la cuptor.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: 30 Minute

- 2 Laptele se amestecă cu puddingul, cafeaua solubilă și zahărul și se pune pe foc amestecându-se continuu până când dă în clocot. Se ia cratița de pe foc și se amestecă în continuare până se răcește. Se adaugă esența de rom. Untul se amestecă cu zahărul pudră și zahărul vanilinat și se încorporează treptat în pudding.
- 3 Blatul copt se taie în două părți egale și fiecare parte se mai taie odată longitudinal. Se însiropează fiecare parte de blat cu rom și se unge cu 1/4 din cremă. Se suprapun foile și se decorează cu migdale și cacao.