

Tartă cu prune

Un desert cu fructe potrivit pentru fiecare zi

despre 15 bucăți



grad de dificultate mediu



up to 40 Min.



- 1 Pentru stratul de acoperire, se spală prunele, se scurg și se usucă, apoi se taie în jumătăți și se scot sâmburii.
- 2 Pentru aluat, se amestecă într-un vas cu capac (cu volum de 3 l) făina împreună cu praful de copt, zahărul și cu zahărul vanilinat.
- 3 Se adaugă oul, brânza, uleiul și frișca. Se pune capacul și se închide vasul, se scutură energic (în total circa 15-30 de secunde), pentru a se obține un aluat omogen.
- 4 Se unge forma de tarte (Ø 28 cm) și se tapetează cu migdalele. Se toarnă aluatul în formă și se nivelează. Peste aluat se așază prunele, ușor suprapuse, asemenea țițelilor pe o casă. Prăjitura se introduce la cuptor și se coace.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

Durată de coacere: despre 20 Minute

- 5 Pentru umplutură, se amestecă bine smântâna, oul, migdalele și zahărul. Amestecul se toarnă peste tartă, iar tarta se reintroduce la cuptor, pentru încă 25 min., la temperaturile indicate mai sus.

Ingrediente:

Pentru stratul de acoperire:

400 g prune coapte

Pentru aluat:

125 g făină

2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker

75 g zahăr tos

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 ou

100 g brânză dulce degresată

100 ml ulei

100 ml frișcă

Pentru forma de copt:

20 g migdale curățate de coajă și mărunțite

Pentru umplutură:

100 ml frișcă

1 ou

25 g migdale curățate de coajă și mărunțite

1 lingură zahăr

Pentru sos:

200 g prune coapte, jumătăți

10 g zahăr tos

1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
3 linguri apă

- 6 Tarta se așază pe un grătar de bucătărie și se lasă să se răcească.
- 7 Într-o crăticioară se pun prunele, zahărul tos, zahărul vanilinat și apa. Se fierb la foc mic până capătă consistența unui sos. Sosul obținut se pune peste prăjitura rece.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru variație, puteți prepara tarta cu vișine sau pere.