



reteta-video.ro

## Pandispan cu visine

**Pandispanul cu visine** este o reteta de prajitura usoara si rapida, ce poate fi facuta si cu alte fructe de sezon. Delicios si racoros, pandispanul cu fructe este desertul perfect al zilelor calduroase.

### **INGREDIENTE PANDISPAN CU VISINE**

200 gr. de visine fara samburi si scurse de zeama  
6 galbenusuri  
6 albusuri  
9 linguri de faina  
6 linguri de zahar  
2 linguri de ulei  
sare

### **MOD DE PREPARARE PANDISPAN CU FRUCTE**

#### **PASUL 1**

Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 2**

Punem albusurile intr-un bol, adaugam un varf de lingurita de sare si batem bine cu ajutorul mixerului. Albusurile sunt gata atunci cand nu cad de pe paletelile mixerului.

#### **PASUL 3**

Adaugam zaharul peste albusuri si continuam sa batem.

#### **PASUL 4**

Cand albusurile sunt bine amestecate cu zaharul, adaugam galbenusurile si 7 linguri de faina. Amestecam usor de jos in sus, cu ajutorul unei linguri sau cu o spatula, pana cand obtinem o compozitie omogena.

#### **PASUL 5**

Punem peste visine o jumatate de lingura de faina si amestecam pentru a fi siguri ca visinele nu mai au zeama.

#### **PASUL 6**

Punem intr-o tava pentru cuptor cele 2 linguri de ulei si o lingura si jumatate de faina. Intindem uniform pe toata suprafata tavii, inclusiv la colturi.

#### **PASUL 7**

Rasturnam compozitia in tava unsa si nivelam.

#### **PASUL 8**

Asezam deasupra visinele si le acoperim cu putin aluat.

#### **PASUL 9**

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru 30-40 de minute.

#### **PASUL 10**

Scoatem tava din cuptor dupa 30-40 de minute, cand pandispanul este frumos rumenit si trece testul scobitorii.

#### **PASUL 11**

Lasam sa se raceasca si pudram cu zahar vanilat.

#### **PASUL 12**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Pandispan cu visine.**

**POFTA BUNA!**