



reteta-video.ro

## Prajitura Rasturnata cu Fructe

Astazi avem o prajitura delicioasa, rapida si ieftina, pe care v-o recomand cu caldura - **prajitura rasturnata cu fructe**! Ra  
pregateste, rapid se termina! Blatul este fin si fraged, un pandispan insiropat, iar pentru fanii deserturilor cu fructe este perfecta! Se  
pregati cu orice fructe de sezon: visine, caise, mere, pere, prune, portocale, mango,..... si este o varianta a clasicului [pandispan cu](#)  
. Doar ca prajitura este „rasturnata” (exact ca in cazul desertului [tarta tatin](#)), dar la fel de gustoasa , cu **blat pufos si bucati de fructe**  
pline de vitamine.

In film lipseste un pas, pe care il regasiti in reteta scrisa! Dupa ce batem albusurile spuma, adaugam zaharul si continuam sa m  
pana cand obtinem o compozitie tare, ca pentru bezele!

## **INGREDIENTE**

### **PRAJITURA RASTURNATA CU FRUCTE (CAISE)**

8 albusuri  
8 galbenusuri  
8 linguri de zahar  
8 linguri de faina  
50 gr. de unt  
6 linguri de zahar brun  
700 gr. de caise sau alte fructe spalate  
sare

## **MOD DE PREPARARE**

### **PRAJITURA RASTURNATA CU FRUCTE (CAISE)**

#### **PASUL 1**

Taiem caisele in jumatati si le scoatem samburele.

#### **PASUL 2**

Pregatim o tava pentru cuptor cu dimensiunile de 30x40 cm., pe care o ungem cu tot cubul de unt.

#### **PASUL 3**

Presaram deasupra zaharul brun.

#### **PASUL 4**

Aranjam in tava jumatatile de caise, cat mai apropiate, cu locul unde a fost samburele in jos.

#### **PASUL 5**

Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 6**

Pregatim un bol in care punem albusurile si adaugam un praf de sare.

#### **PASUL 7**

Batem bine albusurile, cu ajutorul unui mixer, pana cand obtinem o spuma tare, ce nu mai cade de pe paletele telului.

#### **PASUL 8**

Adaugam zaharul si continuam sa mixam.

#### **PASUL 9**

Punem galbenusurile si faina.

#### **PASUL 10**

Amestecam usor de jos in sus, cu ajutorul unei spatule, astfel incat sa nu distrugem aerul din albusurile batute.

#### **PASUL 11**

Amestecam pana cand obtinem o compozitie omogena.

#### **PASUL 12**

Rasturnam aluatul peste fructele pregatite in tava si nivelam uniform.

#### **PASUL 13**

Introducem tava in cuptorul incalzit, pentru aproximativ 20-25 de minute, la foc mediu.

#### **PASUL 14**

Cand tarta este rumenita deasupra, scoatem tava din cuptor si lasam desertul sa se raceasca pentru 15 minute.

#### **PASUL 15**

Desprindem marginile, apasam pandispanul usor cu mana, punem deasupra tavii un platou si rasturnam brusc.

#### **PASUL 16**

Servim rece, cu inghetata de vanilie sau cu frisca.

**Aceasta este recomandare Reteta-Video pentru  
Prajitura Rasturnata cu Fructe.**

**POFTA BUNA!**