



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!