



reteta-video.ro

## Tarta cu prune

**Tarta cu prune** este un desert usor acrisor, de la inegalabilele prune care au aparut acum in piata. Atunci cand doriti o prajitura cu fructe de sezon, usor de pregatit si la fel de usor de savurat, aceasta tarta este perfecta!

### **INGREDIENTE TARTA CU PRUNE**

400 gr. de prune spalate, rupte in doua si cu samburele scos  
4 galbenusuri  
4 albusuri  
150 gr. de zahar  
250 gr. de faina  
130 gr. de zahar pudra  
200 ml de iaurt  
100 ml de ulei  
un plic de zahar vanilat  
un plic de praf de copt  
o lingurita de scortisoara  
sare

### **MOD DE PREPARARE TARTA CU PRUNE**

- PASUL 1**  
Punem 100 gr. de zahar pudra si scortisoara peste jumatatile de pruna fara samburi si amestecam.
- PASUL 2**  
Introducem bolul cu prune in frigider pentru minim o ora.
- PASUL 3**  
Dupa 40 de minute, incalzim cuptorul.
- PASUL 4**  
Punem uleiul peste galbenusuri si amestecam cu ajutorul unui tel.
- PASUL 5**  
Adaugam iaurtul si continuam sa amestecam.
- PASUL 6**  
Punem praful de copt peste faina si omogenizam.
- PASUL 7**  
Pregatim un bol in care punem albusurile si adaugam putina sare (un sfert de lingurita).
- PASUL 8**  
Cu ajutorul unui mixer batem albusurile pana cand obtinem o spuma ce nu cade de pe paletelile mixerului.
- PASUL 9**  
Peste spuma de albusuri adaugam zaharul si zaharul vanilat si continuam sa mixam pana cand se topeste tot zaharul.
- PASUL 10**  
Adaugam amestecul de galbenusuri si ulei peste spuma de albusuri si zahar.
- PASUL 11**  
Punem usor faina.
- PASUL 12**  
Amestecam incet cu o spatula (sau cu o lingura), de jos in sus, pana cand compozitia devine omogena.
- PASUL 13**  
Pregatim o tava pe care o ungem cu ulei.
- PASUL 14**  
Rasturnam in tava compozitia pentru prajitura facuta anterior si nivelam uniform.
- PASUL 15**  
Aranjam deasupra prunele scoase din frigider.
- PASUL 16**  
Presaram peste prune jumatate din zaharul pudra ramas (15 gr.)
- PASUL 17**  
Introducem tava in cuptorul incalzit pentru aproximativ 40 de minute.
- PASUL 18**  
Cand tarta este rumenita, scoatem tava din cuptor si lasam prajitura sa se raceasca.

**PASUL 19**

Cand desertul este rece, presaram deasupra zahar pudra (15 gr.) si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Tarta cu Prune.***

***POFTA BUNA!***