



reteta-video.ro

Tarta Rasturnata cu Prune

E greu de spus care este prajitura mea cu fructe preferata, dar sigur aceasta se gaseste pe lista scurta....Iarna o fac cu [mere](#), dar cand avem la dispozitie o gramada de fructe le iau pe rand. Azi a fost randul **prunelor**. Si am adaugat si putina scortisoara, ca bine cu [prunele](#), dar si pentru ca o iubesc. **Prajitura rasturnata cu prune** este reteta bunicii, cu parfum de vara, de tara, de simplu. Este o reteta de **prajitura de casa cu prune** absolut delicioasa, dar in acelasi timp cu un aspect elegant. Ingredientel putine: multe fructe, oua, faina, zahar, unt ...Rezultatul este insa apetisant! **Prajitura cu prune** face parte din categoria prajiturilor dar care incanta si ademeneste. Este un desert cu fructe delicios, usor acrisor, numai bun de savurat langa un ceai sau o cafea, sau ce nu o limonada... Foarte parfumata, usor de pregatit si poate si mai usor de savurat, este o reteta de **tarta cu prune** absolut min Delicata si pufoasa, cu blat ca de pandispan si fructe aproape de orice fel, merita incercata! Chiar, care este prajitura voastra cu preferata?

INGREDIENTE TARTA RASTURNATA CU PRUNE

15-17 prune spalate
6 linguri cu faina
11 linguri cu zahar
6 albusuri
6 galbenusuri
6 linguri cu lapte
2 linguri cu unt
2 lingurite cu scortisoara
sare

MOD DE PREPARARE TARTA RASTURNATA CU PRUNE

PASUL 1

Taiem prunele in jumatati si le scoatem samburele.

PASUL 2

Pregatim un bol incapator in care punem galbenusurile si le amestecam cu ajutorul unui mixer.

PASUL 3

Adaugam 6 linguri cu zahar si mixam pana cand zaharul se topeste si amestecul isi dubleaza volumul si devine albicios.

PASUL 4

Punem laptele si continuam sa mixam pana la omogenizare.

PASUL 5

Adaugam o jumatate de lingurita cu scortisoara si faina.

PASUL 6

Amestecam toate ingredientele pentru aluat cu ajutorul unei spatule.

PASUL 7

Pregatim aragazul si o tava termorezistenta cu diametrul de 26-28 cm, in care punem cele 5 linguri cu zahar ramase.

PASUL 8

Amestecam continuu, la foc mic, pana cand zaharul se topeste, iar apoi il distribuim si pe peretii vasului.

PASUL 9

Adaugam untul si amestecam rapid pana cand aceste se topeste, apoi inchidem aragazul.

PASUL 10

Incalzim cuptorul.

PASUL 11

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

PASUL 12

Batem bine, tot cu ajutorul unui mixer, pana cand albusurile nu mai cad de pe paletele acestuia.

PASUL 13

Incorporam spuma de albusuri in aluatul facut anterior in 5-6 etape, amestecand usor cu o spatula, de sus in jos, pentru ca spuma sa se lase.

PASUL 14

Aranjam jumatatile de pruna in vasul cu caramel, cu locul unde a fost samburele in jos.

PASUL 15

Presaram deasupra scortisoara.

PASUL 16

Turnam aluatul pentru prajitura rasturnata peste fructe si nivelam usor.

PASUL 17

Introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 15 minute, apoi crestem temperatura cuptorului la 200 de grade pentru inaproximativ 15 minute.

PASUL 18

Cand tarta cu fructe este aurie deasupra o scoatem din cuptor si desprindem marginile cu un cutit.

PASUL 19

Asezam deasupra tavii o farfurie si tinand strans ambele vase intoarcem brusc tarta pe farfurie, cu tava deasupra.

PASUL 20

Ridicam tava si in acest moment este posibil sa avem un exces de sirop.

PASUL 21

Lasam prajitura sa se raceasca complet, apoi o portionam.

PASUL 22

Servim.

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

POFTA BUNA!