

Chec acrisor de gris cu fructe

Chec acrisor de gris cu fructe

Ingrediente :

500 g iaurt, 500 g gris, 4 oua, 170 g zahar, 300 g zmeura, 500 ml suc de portocale, 1 plic praf copt, 2 plicuri zahar vanilat

Preparare :

Se topeste la foc mic untul si se lasa sa se raceasca. Se bat cremos (de preferinta cu mixerul) iaurtul, ouale, zaharul, zaharul vanilat si untul topit. Se amesteca grisul cu praful de copt si se incorporeaza incet. Se unge o forma de chec cu unt si se presara pesmet. Se repartizeaza zmeura si peste ea aluatul de chec. Se coace la cuptorul incins la 180 grade Celsius o ora, pe raftul cel mai de jos. Se inteapa cu o scobitoare in mai multe locuri si se toarna sucul de portocale. Se lasa sa se raceasca in forma si apoi se rastoarna pe un platou.