

# Tarta cu prune si brinza

## Tarta cu prune si brinza

### Ingrediente :

200 g faina, 120 g zahar, 170 g unt, 1 virf cutit praf de copt, 1 praf de sare, 1 lingurita coaja de lamiie rasa, 1 lingura smintina, 700 g prune, 5 oua, 350 g brinza de vaci, 4 linguri suc lamiie, 1 lingura amidon, 2 albusuri, 50 g gem caise

### Preparare :

Se framinta un aluat din faina, praf de copt, 50 g zahar, sare, coaja de lamiie, 120 g unt, 2 galbenusuri si smintina. Se da la rece 30 de minute, invelit in folie de plastic. Se intinde o foaie putin mai mare ca forma de tort. Se unge forma de tort cu unt, se aseaza blatul si se ridica marginea si se inteapa in mai multe locuri cu o furculita. Se scot simburii de la prune si se cresteaza pe din doua (pe lung) fiecare jumătate. Se aseaza pe aluat 2/3 din cantitatea de prune. Se amesteca brinza cu 3 galbenusuri, amidon, suc de lamiie, 50 g unt topit, 70 g zahar. Se inglobeaza cu grija albusul (5 albusuri) batut spuma (compozitia trebuie sa ramina pufoasa). Se aseaza compozitia de brinza peste prune si se niveleaza. Se aseaza deasupra restul de prune, care se unge apoi cu gemul incalzit. Se coace la 180 grade Celsius 70 minute.