

# Chec cu brinza si fructe confiate

## Chec cu brinza si fructe confiate

### Ingrediente :

2 oua, 60 g faina, 60 g amidon, o jumatate lingurita praf de copt, 100 g unt, 120 g zahar, 1 lingurita zahar vanilat, 5 linguri lichior portocale sau suc portocale, 500 g brinza de vaci, 75 g fructe confiate, 50 g ciocolata amara, 50 g fistic fara coaja

### Preparare :

Se amesteca cu mixerul untul, 80 g zahar, zaharul vanilat si ouale, pina cind se obtine o masa cremoasa. Separat se amesteca amidonul cu faina si praful de copt. Se incorporeaza treptat la compozitia de galbenusuri. Se omogenizeaza bine inca citeva minute cu mixerul. Se unge o forma de chec cu unt si se repartizeaza aluatul. Se da la cuptorul incins la 175 grade Celsius, 55 de minute, pe raftul de jos. Se rastoarna checul (atentie, nu este inalt ca un chec normal!) cu grija pe un gratar de bucatarie si se lasa sa se raceasca. Se taie crusta de pe chec, eventualele locuri in care s-a ars, se niveleaza si se taie de doua ori, pe lung. Se insiropeaza cele 3 straturi cu lichior sau suc de portocala (o lingura pentru fiecare strat), dupa preferinta. Pentru crema se amesteca brinza cu zaharul ramas si cu restul de lichior/suc de portocale. Se toaca fin fructele confiate, ciocolata si fisticul si se incorporeaza la masa de brinza. Se ung cele 3 felii de chec cu compozitia de brinza si se suprapun. Se unge restul de compozitie pe toata suprafata checului. Se da la rece 2-3 ore.