

Boston Cherry Pie

Boston Cherry Pie



Ingrediente :

500 g visine proaspete sau din compot, 3 linguri migdale tocate fin, 2 oua, 90 g zahar, 1 pachet zahar vanilat, 30 g unt moale, 60 g faina, 100 ml lapte, pesmet

Preparare :

Se spala si se usuca visinele, se scot simburii. Daca folositi din compot, scurgeti bine visinele, altfel e prea zemoasa prajitura. Se unge o forma termorezistenta cu unt si se presara 2-3 linguri pesmet. Se repartizeaza uniform visinele. Se presara migdalele. Se poate stropi, dupa preferinta, cu 2-3 linguri lichior de migdale. Se separa ouale. Galbenusurile se bat spumos cu zaharul, zaharul vanilat. Se incorporeaza treptat untul topit in prealabil. Se incorporeaza treptat si faina si apoi laptele. Albusul se bate cu un praf de sare si se incorporeaza cu grija la aluat. Se repartizeaza aluatul peste visine si se da la cuptorul incins la 160 grade Celsius, pe raftul al 2-lea de jos, cam 40-45 minute. In functie de cit de zemoase au fost visinile, prajitura iese mai zemoasa sau nu.