

Prajitura cu caise din compot

Prajitura cu caise din compot

Ingrediente :

1 borcan de 800 g sau 1 kg de compot de caise,
3 oua, 300 g zahar, 300 g faina, 8 linguri mari de ulei, 10 linguri
mari de compot, 1 pachetel de praf de copt, vanilie

Preparare :

Se separa galbenusul de albus. Se freaca galbenusurile cu zaharul sau se mixeaza, se pune uleiul cite 1 lingura, se freaca, se repeta pina se termina cele 8 linguri de ulei. Se adauga compotul, la fel se pune treptat cu lingura, se continua frecatul sau mixatul, se adauga faina in ploaie si se amesteca in acelasi timp. Praful de copt se dizolva in zeama de lamiie si apoi se adauga la aluat, se mai amesteca putin si se adauga un pachetel de vanilie. Albusurile se bat spuma, se amesteca incet sa nu se sfarme bulgarii in totalitate (acesti bulgari de albus ajuta coca sa fie pufoasa). Intr-o tava mai mica unsa cu unt si tapetata cu faina se toarna compozitia iar deasupra se aseaza jumatati de caise una linga alta. Se pune la cuptor aproximativ 20 de minute. Se pudreaza cu zahar vanilat. Este o prajitura delicioasa. Pofta buna.