

TÂLHARUL HOTZENPLOTZ

Coacerea prăjiturii cu prune



S12
T1-4
L1



Coacerea prăjiturii cu prune

Ingrediente:

200g făină
 150 g zahăr
 120 g unt
 75 g amidon de porumb
 2 ouă mici
 6 g praf de copt
 coajă rasă de lămâie,
 sare

Umplutură:

650g prune
 150g zahăr
 2 lingurițe scorțișoară

Firimituri

200g făină
 125g unt
 8 g zahăr vanilat
 50-60 g miez de nucă
 mărunțit

Pregătire

1. Se amestecă ingredientele uscate, se sfărâmă cu untul.
2. Se frământă cu ouăle și se lasă aluatul să se odihnească în frigider timp de 35 de minute.
3. Se curăță prunele de miez și se taie în patru.
4. Se amestecă zahărul cu scorțișoara și se presară peste prune. Se lasă să stea timp de 10 minute.
5. Se unge forma rotundă de tort cu unt și se presară cu pesmet.
6. Se întinde aluatul de tort într-un cerc și se pune în tava de copt.
7. Se pun și prunele în tavă și se distribuie uniform.
8. Se amestecă aluatul de firimituri, se adaugă și nucile.
9. Se întind firimiturile pe tort.
10. Se coace până se rumenește pe cel mai de jos raft la 180°C. (aprox. 40min)



Idea: Szoky's kitchen:

<https://www.youtube.com/watch?v=E2LK1h91n0w&list=PLY94CkoEYXN4QKMuaHDAgi--SV3rnYaz&index=14>