

Prăjitură cu cireșe

70—90 Min.

Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 180°. Tapetați o tavă adâncă cu hârtie de copt.
2. Se spală cireșele și se scot sâmburii. Se spală și se usucă lămâia, apoi se rade coaja.
3. Folosiți un bol, amestecați untul cu zahărul, un praf de sare de mare Kotányi, vanilia din păstaie, cardamomul și coaja de lămâie.
4. Se amestecă ouăle unul câte unul și se bate până se formează o masă cremoasă. Se încălzește puțin laptele. Într-un bol amestecăm făina cu praful de copt.
5. În pasul următor, amestecați alternativ făina și laptele în aluat cu un mixer manual.
6. Întindeți acum aluatul finit pe tava de copt și apoi adăugați cireșele. Coacem în cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 40-45 de minute.

Ingrediente 12 Porții

= Kotányi Produkte

750 grame	Cireșe fără sâmburi
1	Lămâie
250 grame	Unt moale
250 grame	Zahăr granulat
5	Ouă, la temperatura camerei
400 grame	Făină
20 grame	Praf de copt
125 ml	Lapte
1 bucată	Kotányi Baton de vanilie
1 linguriță	Kotányi Cardamom, măcinat
1 praf	Kotányi Sare de mare, râsnița