



Ingrediente 12 Porții

 = Kotányi Produkte

750 grame	Cireșe fără sămburi
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

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 sămburii. 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.

