Prăjituri pentru ceai

60–70 Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat

170 g	Unt
100 g	Zahăr pudră
2	Gălbenușuri de ou
2	Albușuri de ou
40 g	Zahăr vanilat
170 g	Stafide
50 g	Coajă de portocală confiată
50 g	Coajă de lămâie confiată
70 g	Cireșe confiate
200 g	Făină de grâu
1 bucată	Baton vanilie de Bourbon întreg
10 g	Coajă de lămâie
1 vârf	Sare de mare iodată

Pentru topping

120 g	Glazură de ciocolată neagră

Pentru forma de prăjitură

	Cantitate mică de unt, topit
	Făină de grâu

Pregătire

1. Unge două frome de prăjituri cu unt topit și presară cu făină.
2. Toacă stafidele, coaja de portocală confiata, coaja de lămâie confiata și vișinele confiate în bucăți mici și apoi amestecă-le cu făina cernută.
3. Bate untul la temperatura camerei, zahărul pudră, zahărul vanilat și coaja de lămaie până când se formează o cremă. Amestecă treptat și gălbenusul de ou.
4. Bate albușurile cu zahărul și sarea.
5. Combină amestecul de făină și fructe cu amestecul de unt, apoi încorporează albușurile bătute.
6. Umple forma de prăjitură cu amestecul pană la 3/4 din capacitate.
7. Coace timp de aproximativ 45 de minute la 170 °C la cuptor, apoi scoate-le din forme în timp ce sunt incă calde și lasă-le să se răcească pe un grătar.
8. În cele din urmă, topește 2/3 din ciocolată, apoi rupe restul de 1/3 în bucăti mici și amestecă-le peste ciocolata topită.
9. Unge ciocolata pe toate părtile prăjiturii iar apoi tăie-o în felii cu o lătime de aproximativ 1,5 cm.