



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

Prăjituri pentru ceai

⌚ 60—70 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Unge două frome de prăjituri cu unt topit și presară cu făină.
- 2 Toacă stafidele, coaja de portocală confiată, coaja de lămâie confiată 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 lămâie până când se formează o cremă. Amestecă treptat și gălbenușul 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 până 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 încă 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 bucăți mici și amestecă-le peste ciocolata topită.
- 9 Unge ciocolata pe toate părțile prăjiturii iar apoi tăie-o în felii cu o lățime de aproximativ 1,5 cm.

