



Prăjitură turnată cu caise

E sezonul caiselor: aşadar o reţetă simplă, dar foarte gustoasă de prăjitură turnată cu caise.

Ingrediente pentru umplutura de fructe

- 700-800 grame de caise
- 150 grame zahar (sau mai mult, depinde de dulceaţa caiselor)
- 2 linguri de amidon (eu folosesc [acest Gustin](#))

Preparare umplutură de fructe

Caisele se spală, se curată, se taie bucăţi mai mici şi se pun pe foc cu zaharul până încep să se înmoaie.



Amidonul se dizolvă în 3 linguri de apă rece şi se pune peste caise.

Se omogenizeaza bine si se mai tine le foc 2-3 minute.

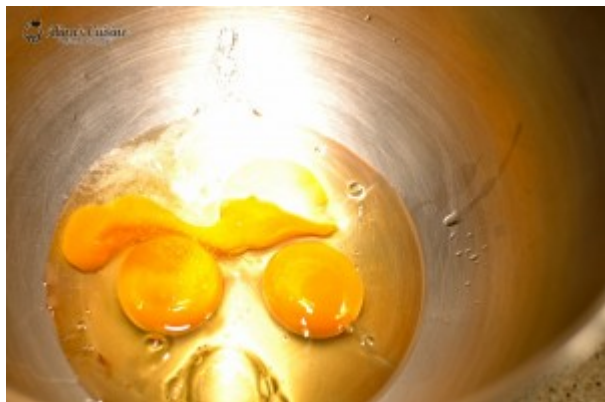
Se lasa deoparte sa se raceasca.

Ingrediente blat

- 3 oua
- 13 linguri de zahar
- 13 linguri ulei
- 13 linguri lapte
- 18 linguri faina
- un praf de sare
- 1 lingurita praf de copt

Preparare

In vasul mixerului punem ouale si le batem 1 minut.



Adaugam zaharul si mixam pana obtinem o crema spumoasa, dupa care adaugam uleiul treptat.



Faina se amesteca cu praful de copt si sarea si se adauga in compozitia de oua si zahar, alternativ cu laptele.





Se coace in cuptorul preincalzit la 180 grade Celsius, intr-o tava cu dimensiunile de 25x30 cm, unsa cu ulei si tapetata cu faina.

Punem in tava jumatate din compozitie si o punem la cuptor pentru 10 min.



Scoatem tava, punem caisele si deasupra restul de compozitie de blat.



Punem tava la cuptor pentru inca 35-40 de minute.



O lasam sa se raceasca, o pudram cu zahar farin si o servim cu pofta!

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!



Ai încercat aceasta rețeta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!