

Pandispan cu cirese



Pandispan cu cirese!!

Dragii mei, mi-ar fi placut la nebunie sa va servesc cu niste cirese coapte si dulci de la noi din gradina, dar ciresii nostri (am pus vreo 3, sa fie ☐) sunt inca prea micuti.

Oricum ar fi, acest **pandispan cu cirese** e prea bun pentru a nu fi incercat, chiar si cu cirese din piata :)))

Ingrediente:

- 120 g unt
- 150 g zahar tos
- 6 oua
- 120 g zahar pudra
- 120 g faina
- o lingura rom sau zeama de lamaie
- un kg cirese

Mod de preparare:

Ungeti bine cu untul moale, tinut din timp la temperatura camerei, o tava de aprox. 25/40 cm. Presarati zaharul pudra, cat mai uniform.

Spalati bine ciresele si scoateti-le samburii; asezati fructele deasupra, si incercati sa nu le amestecati cu zaharul. Dati tava la cuptor, la foc mediu (175 grade C) pentru cca. 25 de minute (in acest timp, fructele se inmoaie si se zvanta deasupra). Scoateti apoi tava din cuptor si lasati-o 5 minute sa se raceasca. Nu opriti cuptorul!

Intre timp, pregatiti o compozitie de pandispan: separati ouale; bateti albusurile bine, adaugati zaharul tos si rom sau zeama de lamaie si bateti in continuare pana obtineti o spuma tare.

Puneti, pe rand, galbenusurile peste spuma de albus, si amestecati usor, cu o spatula, nu cu mixerul!!!

Turnati toata faina, amestecand prin rasturnare (cernuta in prealabil), pentru a incorpora faina.

Turnati compozitia peste fructele racorite, de la cuptor, nivelati bine si coaceti la foc potrivit (180 grade C) timp de cca. 30 de minute.

Lasati prajitura la racit si apoi rasturnati-o pe un platou (nu va ingrijorati daca unele fructe o iau la vale □ , le asezati frumos la locurile lor, apasand usor).

Taiati-o in patrate si ornati fiecare bucata cu frisca batuta si praf de scortisoara:



Ataaaaat de bunaaaaa!!!! :))



Laura Sava



Laura Sava

Sfat:

Savuroasa prajitura se poate prepara, in acelasi mod, cu visine sau cu capsuni. Daca va grabiti foarte tare, puteti prepara reteta clasica de pandispan cu fructe (aluatul de pandispan, cel mentionat in reteta sau **acesta**, nivelat in tava cu ciresele deasupra).