

Cum e sezonul fructelor si cum am primit in dar o plasa serioasa de visine am zis sa imi pun imaginatia la lucru. Prajitura de fata este una usoara, de vara, la care putem folosi orice fructe ne sunt pe plac sau la indemana. L-am numit chec sandwich de visine pentru ca fructele pazesc aluatul din cele doua parti, iar el sta cuminte intre bogatia de visine.

Ingrediente:

400 gr de visine

2 oua

6 linguri de ulei

2 plicuri zahar vanilat

o lamaie

10 linguri de zahar + zahar cat cuprinde la tapetat

250g faina

un praf de sare

un plic de praf de copt

2 linguri pesmet

unt

Mod de preparare:

Scoatem samburii de la visine si ii lasam la o parte. Intr-un castron punem ouale, uleiul, zaharul vanilat, laptele, coaja rasa de la lamaie, 10 linguri de zahar, faina si sarea. Omogenizam pana nu mai avem cocoloase. Peste adaugam praful de copt stins cu zeama de la lamaie si incorporam. Asamblarea este foarte usoara. Ungem o forma de chec cu unt si tapetam bine cu zahar. Pe fundul tavii punem un strat de zahar ceva mai gros. Asezam cam jumatate din cantitatea de visine peste zahar si le acoperim cu o lingura de pesmet. Peste turnam aluatul si il nivelam. Restul de visine il amestecam cu pesmetul ramas si le presaram peste aluat.

Dam la cuptorul preincalzit la 180 de grade si tinem cam 30-35 de minute, depinde de cuptorul fiecaruia. Pentru a stii daca aluatul e facut, luam o scobitoare si o infigem in el, daca iese curata, checul e gata. Scoatem tava din cuptor si o lasam la racit vreo 5 minute. Apoi dezlipim marginile cu ajutorul unui cutit si o rasturnam pe o tava lunga, astfel incat visinele insiropate vor fi deasupra. Va invit sa o incercati cu visine sau cu alte fructe!

Pofta buna!