

Desert de prune si scortisoara

Scriș de Claudia Hotea

Sâmbătă, 11 Septembrie 2010 11:46 - Ultima actualizare Sâmbătă, 11 Septembrie 2010 11:50



Un alt mod de a servi prunele care face placere întregii familii.

Ingrediente:

1/2 kg prune o lingura unt 130 gr zahar

3 galbenusuri

1 plic zahar vanilat

1 lg scortisoara

150 ml frisca

2 lg zahar pudra

Mod de preparare:

Desert de prune si scortisoara

Scris de Claudia Hotea

Sâmbătă, 11 Septembrie 2010 11:46 - Ultima actualizare Sâmbătă, 11 Septembrie 2010 11:50

Topim untul si adaugam prunele fara samburi si taiate in doua, 1/2 din cantitatea de zahar si calim 5-10 minute. Batem pe baie de abur restul de zahar impreuna cu galbenusurile si scortisoara pana se formeaza o crema. Dupa ce s-a racit crema adaugam frisca. Ungem un vas cu putin unt, turnam crema si apoi punem prunele. La cuptorul preincalzit la 180 de grade introducem vasul pentru 5-10 minute. Presaram la final cu zahar pudra si servim cald.

Pofta buna!

sursa: caietederetete.wordpress.com