



Ingrediente Prajitura Kardinal Schnitte: Blat:

5 albusuri 4 oua intregi 1 galbenus 10 linguri de zahar 2 prafuri de sare 1 lingurita extract de vanilie 4 linguri cu varf de faina

Umplutura:

500 de ml. de smantana pentru frisca 2 linguri de zahar pudra 1 plic de intaritor pt. frisca (optional) 250 de grame de

coacaze rosii sau alte fructe dupa preferinta + 4 linguri de zahar

sau 4-5 linguri din gemul preferat + 150 de grame de fructe asortate

in plus: zahar pudra pt. presarat si 3-4 linguri de sirop de fructe, visinata, lichior (optional)

Preparare:

1. 5 albusuri + 1 praf de sare se bat spuma tare, se adauga pe rand 5 linguri cu varf de zahar si se continua sa se bata pana cand se dizolva zaharul copleit iar spuma este foarte tare;

2. separat, se bat ouale intregi cu galbenusul 1 praf de sare si 5 linguri de zahar pana cand se formeaza o crema consistenta si zaharul se dizolva complet; se incorporeaza faina si extractul de vanilie cu ajutorul unei spatule, ridicand usor compozitia de jos in sus, astfel incat aerul incorporat prin baterea oualor sa nu se piarda;

3. se pune bezeaua intr-un pos pentru ornat cu deschizatura mare (eu nu i-am adaugat niciun varf, am folosit doar cornetul de panza, se poate folosi la fel de bine o puna taiata la unul din colturi); se acopera o tava (a mea are 35x37 cm.) cu o coala de hartie de copt umezita si stoarsa si se traseaza cu ajutorul posului 5-6 dâre de bezea, lansand spațiu între ele (poza 1);

4. între randurile de bezea se toarna compozitia de pandispan;

5. se va obtine un blat in care vor alterna randuri de bezea si de aluat;

6. blatul de da la cuptorul preincalzit la 160 de grade Celsius si se coace 30 de minute

Articol integral pe [Retete Ca la Mama](#)