

Turtă însiropată

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 16 Iunie 2012 06:55 - Ultima actualizare Vineri, 15 Iunie 2012 20:28



Ingrediente

sirop zahăr 125g lămâie 1/2 baton de vanilie 1 baton de scorțișoară 1 rachiou de fructe două pahare

blat miez de nucă 250g făină 125g bicarbonat 1 linguriță ouă 4 unt 80g lămâie 1 zahăr 100g zahăr vanilat 1 linguriță

sare 1 vârf de cuțit

Mod de preparare

Amestecați 70g unt cu vanilia, zahărul și gălbenușurile, până când obțineți o compoziție spumoasă. Adăugați făina și bicarbonatul, 150g nuci măcinate fin și coaja rasă de la 1 lămâie. Bateți albușurile cu puțină sare. Amestecați prin răsturnare cele două compoziții. Turnați amestecul într-o tavă cu diametrul de 23cm, unsă cu unt și tapetată cu făină.

Coaceți la foc potrivit.

Fierbeți timp de 10 minute un sirop din 250ml apă cu 125g zahăr, vanilie și scorțișoară.

Răciți siropul, adăugați sucul de lămâie, rachioul, lăsați vasul 10 minute acoperit și apoi strecurați siropul.

Înțepați prăjitura cu o scobitoare, cât este caldă încă și turnați deasupra ei siropul fierbinte.

Lăsați la răcit și apoi tăiați-o în bucățele potrivite.

Înainte de servire, presărați-o cu nuci măcinate fin.