

Prajitura ruseasca

Ingrediente

500 g telemea
200 g unt
250 g smantana
200 g zahar
4 linguri cu dulceata de visine
3 oua
3 linguri de faina
zahar pudra

Preparare

Se da telemeaua pe razatoare si se pune intr-un vas adanc. Separat se freaca spuma untul cu zaharul pana cand devine crema spumoasa, apoi se adauga smantana si se continua operatia. In amestec se pun galbenusurile pe rand, apoi fructele din dulceata si albusurile batute spuma tare. Compozitia obtinuta se pune peste branza sarata, se omogenizeaza lucrând cu o furculita de jos in sus, ca sa nu se taie albusurile, apoi se pune intr-o tava unsa cu unt. Tava se pune pe o cratita cu apa care fierbe si se introduce in cuptor pentru trei sferruri de ora. Se scoate cand este gata si se pudreaza cu zahar farin.

Tips

Se taie felii si se aseaza pe un platou, numai dupa ce s-a racit.