

Pandișpan pufos cu caise

Rețetă – Desert

Porții: 6

Timp de preparare: aprox. 1 oră

Dificultate: medie



Sezonul cald este aici. Și cum altfel să ne bucurăm de el, dacă nu jucându-ne în bucătărie cu fructele și aromele dulci de vară? Bunica te invită să te răsfеți cu gustul dulce-acrișor și ușor răcoros al unui dulce simplu: pandișpanul pufos și aerat cu caise.

Ingrediente:

- 8 ouă separate
- 8 linguri făină
- 8 linguri zahăr
- 8 linguri ulei Untdelemn de la Bunica Omega 3
- 1 linguriță praf de copt
- un praf de sare
- 1 esență vanilie
- 7-8 caise spălate, uscate și tăiate în jumătate

Cum se prepară:

1. Pregătește tava pentru copt cu o hârtie de copt sau unge-o cu ulei și tapeteaz-o cu făină.
2. Preîncălzește cuptorul la 180 °C.
3. Într-un castron, pune albușurile de ou cu un praf de sare și bate-le până devin spumă. Adaugă zahărul treptat și mixează până obții o spumă densă și lucioasă.
4. Separat, mixează gălbenușurile, uleiul și esența de vanilie.
5. În castronul cu beza, încorporează gălbenușurile în doua-trei etape alternând cu făina în care ai pus praful de copt. Omogenizează amestecând ușor, prin răsturnare, cu o spatulă de silicon.
6. Toarnă aluatul pentru pandișpan în tavă, iar la final așază deasupra aluatului jumătățile de caise. Dacă vrei ca pandișpanul să fie și mai dulce, adaugă câte un vârf de linguriță de zahăr în mijlocul fiecărei jumătăți de caisă.
7. Introdu tava în cuptor și lasă la copt 20-25 minute până când pandișpanul este gata.

Pandișpanul se taie în pătrățele de dimensiuni medii sau în felii triunghiulare și se servește presărat cu un strat fin de zahăr pudră sau fulgi subțiri de cocos. Sau dacă simți nevoia de un mic răsfăț, o lingură de înghețată de vanilie deasupra va face magie.