PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ŞI FRUCTE

INGREDIENTE	U.M.	
Aluatul		
Unt	100	g
Ouă	3	bucăți
Zahăr tos	125	g
Zahăr vanilinat	1	plic
Migdale	80	g
Ciocolată rasă	50	g
Pâine prăjită sau biscuiți	8	bucăți
Praf de copt	1	plic
Umplutură		
Ciocolată	50	g
Fructe	500	g
Tortenguss	1	plic
Apă	1/8 (125)	ml.
Vin alb demisec alb	1/8(125)	ml.
Zahăr	30	g
Fulgi de migdale	50	g

MOD DE PREPARARE:

Untul, zahărul, ouăle şi zahărul vanilinat se amestecă energic până se omogenizează. Migdalele, ciocolata, pâinea prăjită sfărâmițată şi praful de copt se amestecă până se omogenizează. Se pune aluatul într-o formă rotundă tapetată şi se coace la 175 de grade cca. 25 de minute. Prăjitura se lasă la răcit şi se stropeşte cu cicolată topită. După ce s-a întărit ciocolata se aşează fructele. Se prepară gelatina rosie după indicațiile de pe plic cu apă, vin şi zahăr. Se răstoarnă peste fructe. Marginile prăjiturii se ornează cu fulgi de migdale.

PANACHE