



# Tort cu prune

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 25 min

Timp total 1h 40 min

Dimensiunea porției 12 bucăți

## Ingredient

- 250 g unt, moale în bucăți și puțin mai mult de uns
- ½ Lămâie, netratată, coaja subțire decojită
- 200 g zahăr
- 4 Ouă
- 250 g făină
- 2 linguriță praf de copt
- 2 EL Armagnac (opțional)
- 1 Vârf de sare
- 750 g Prune, fără sămburi, înjumătățite sau 800 g Mirabells, fără sămburi, înjumătățite

## Pregătire

1. Preîncalzește cuptorul la 180°C. Tavă cu arc de unger (Ø 26 cm).
2. Adăugați coaja de lămâie și zahărul în vasul de amestecare și pulverizați timp de **20 sec./nivel 10**.
3. Se adaugă 250 g unt și ouă și se amestecă timp de **1 min./viteza 5**.
4. Se adaugă făina, praful de copt, armagnacul și sarea și se amestecă timp de **30 sec./pasul 4**.
5. Se toarnă aluatul în forma de primăvară pregătită. Puneți prunele în aluat și coaceți tortul timp de 75 de minute (180 °C). După 1 oră, acoperiți cu hârtie de copt, astfel încât tortul să nu se întunece prea mult. Lăsați tortul să se răcească în forma de primăvară, tăiați în 12 bucăți și serviți.

## Sugestii & Sfaturi

- Fructul se scufundă în tort și îl face foarte succulent. Ca urmare, încă nu este uscat chiar și după 2-3 zile.
- Se servește cu frisca.