

 85 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Unt - 250 g + 50 g (pentru sirop)
Zahar - 200 de grame
Coaja de lamaieOua - 4 bucati
Faina - 250 de grame
Praf de copt - 1 plic
Lapte - 50 de mililitri
Zahar vanilat - 2 plicuri + 1 plic (pentru sirop)
Fistic - 300 g (pentru sirop)
Suc de lamaie - 50 ml (pentru sirop)

Mod de preparare

1. Freci untul cu zaharul si cu un praf de sare, circa 20 de minute, pana devine spumos. Adugi galbenusurile pe rand, apoi pui laptele, putin cate putin, faina cu praful de copt, zaharul vanilat, coaja rasa de lamaie.
2. La final, adaugi albusurile batute spuma tare. Torni compozitia in forma unsa cu unt si o coci la foc potrivit. Cand e copt, scoti checul si torni peste el siropul de lamaie.
3. Pregatesti siropul asa: Amesteci intr-un vas, pe foc, untul cu sucul de lamaie si cu zaharul vanilat si, dupa ce se incheaga siropul, presari fistic sfaramat. Amesteci si torni compozitia calda peste chec. Il lasi sa se raceasca si apoi il tai in felii mai groase. Servesti checul ca desert sau alaturi de o cana cu lapte.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>