



Продукти:

50 гр масло

150 гр кафява или бяла захар

6-7 шайби пресен ананас или от консерва

вишни - кандовани

Продукти за тестото:

120 гр брашно + 1 с.л.царевично нишесте

1 1/4 ч.л.бакпулвер

щипка сол

110 гр масло

100 гр захар

2 яйца

80 мл прясно мляко, сок от ананас или кефир

1 с.л.ром или екстракт от ванилия

Начин на приготвяне:

Намазнете форма с диаметър 23 см.

Разтопете маслото, добавете захарта.

Доведете до кипене и варете 2-3 минути.

Изсипете карамела във формата, наредете парчетата ананас и вишните.

Загрейте фурната до 180 градуса.

В купа смесете всички сухи продукти за тестото.

В друга - разбийте маслото, като прибавяте постепенно захарта - около 3 минути.

Едно по едно прибавете яйцата, като хубаво разбивате - около 2 минути.

Прибавете половината количество брашно, рома и млякото, разбъркайте.

Прибавете останалото брашно, разбъркайте.

Изсипете върху плодовете във формата и заравнете с лъжица.

Печете 30-40 минути на ниво под средното на фурната.

Изпеченият сладкиш охладете 10-15 минути във формата.

Прекарайте острието на ножа по края на формата, сложете чиния върху сладкиша и внимателно го обърнете.



Eva Toneva