

# Prăjitură cu fructe

De la pagina 123. Ies 8 forme standard de copt pâine.

1,350 kg coacăze	$\frac{3}{4}$ cană melasă
700 g stafide cu sâmburi	$\frac{1}{2}$ cană brandy sau whisky de
700 g stafide fără sâmburi	secară
500 g curmale tăiate mărunț	4 căni făină
500 g chitră confiată	1 lingură scorțișoară
120 g coajă de lămâie confiată	1 lingură nucșoară
120 g coajă de portocală	1 lingură macis
confiată	$\frac{1}{2}$ linguriță cuișoare
230 g cireșe confiate, tăiate	$\frac{1}{2}$ linguriță ienibahar
jumătăți	8 linguri rom, sherry, whisky
$\frac{1}{2}$ cană rom	sau brandy
500 g unt	ulei sau untură pentru uns
500 g zahăr brun	formele
12 ouă	

1. Amestecați fructele și coaja de citrice și stropiți-le cu romul.
2. Cu un mixer, bateți untul spumă cu zahărul. Bateți toate cele 12 ouă până se albesc și adăugați-le în amestecul de unt și zahăr, împreună cu melasa și brandy-ul sau whisky-ul de secară, după care bateți din nou. Cerneți înăuntru făina, scorțișoara, nucșoara, macisul, cuișoarele și ienibaharul și bateți iar. Turnați compoziția peste fructele și coaja pregătite înainte și amestecați bine, astfel ca fiecare bucățică să fie acoperită.

3. Ungeți formele sau caserolele cu uleiul ori untura. Căptușiți-le pe fund și pe laturi cu hârtie de copt și ungeți-o și pe ea<sup>1</sup>.
4. Puneți compoziția în forme, astfel încât să le umpleți pe trei sferturi.
5. Coaceți formele mici 3½ ore, iar pe cele mari 4 ore la 135°, așezând în cuptor sub ele o tavă cu apă. Scoateți prăjiturile din forme și înlăturați hârtia cât timp sunt fierbinți. Când s-au răcit, picurați câte o lingură de alcool (rom, sherry, whisky sau brandy) peste fiecare prăjitură.
6. Țineți prăjiturile cel puțin două luni, puse una peste alta, într-o oală de ceramică acoperită sau într-o cutie de tablă cu capac căptușită cu hârtie de copt pe fund, întorcându-le la fiecare două săptămâni și picurând iar alcool deasupra.
7. Înainte de a le mânca sau a le face cadou, decorați prăjiturile cu frunze și fructe făcute din felii de chitră și cireșe confiate, lipindu-le cu un sirop preparat din ½ cană de zahăr și ¼ cană de apă, fierte împreună până când, dacă luați o picătură din amestec și îi dați drumul în apă rece ca gheața, devine casantă. Ambalați cu grijă fiecare prăjitură într-un strat dublu de hârtie cerată sau celofan înainte s-o înveliți în hârtia sărbătorească.

## Observațiile lui Liz

- » Probabil că prăjiturile vor fi gata în 3 ore. Știți că s-au copt când o scobitoare sau un cuțit înfipite în ele ies curate, fără firimituri, iar prăjitura pare că s-a dezlipit de laturile formei.

1. Hârtia de copt modernă, neimpregnată cu ceară și cu ambele fețe la fel de netede, se poate folosi de obicei și fără a fi unsă.