

# Prăjitură cu Piersici – Rețetă simplă, rapidă și delicioasă – Tartă cu Piersici



Este o adevărată delicatessă! Nu am crezut că o prăjitură cu piersici poate fi atât de aromată și delicioasă. Această tartă cu piersici impresionează printr-o aromă distinctă. Modul de preparare și tehnica simplă asigură că nu vei petrece mult timp în bucătărie, iar rezultatul va fi un desert delicios și rapid.

## Prăjitură rapidă cu Piersici



Te invit să descoperi această rețetă cu piersici, un **desert perfect** atât pentru copii, cât și pentru adulți. Va fi, cu siguranță, o încântare pentru papilele gustative!

Pentru a vedea ingredientele necesare **prăjiturii cu piersici**, te invit să consulți descrierea de mai jos. Pentru instrucțiuni detaliate despre cum să realizezi această minunată tartă cu piersici, te îndrum spre videoclipul atașat.

- 400 gr piersici
- 3 linguri de zahăr pentru caramelizarea piersicilor
- 3 ouă

- 0.5 gr sare
- 150 gr zahăr
- 200 gr unt topit 82% grăsime
- 200 ml lapte
- 250 gr făină de grâu
- 3 pliculețe de vanilie
- 10 gr praf de copt

1. Tăiați 3-4 piersici pe jumătate și îndepărtați sâmburele.

2. Tăiați piersicile în felii, păstrând coaja pe ele.



3. Într-o cratiță potrivită pentru cuptor, adăugați 3 linguri de zahăr și un pic de zahăr vanilat. Împrăstiați zahărul pe fundul cratiței.

4. Așezați felii de piersic peste zahăr în formă de evantai sau floritică.

5. Puneți cratița la foc și lăsați zahărul să se caramelizeze împreună cu piersicile. Opriți focul când este gata.



6. Într-un bol, bateți 3 ouă cu un praf de sare.

7. Adăugați 150g de zahăr la ouă și continuați să bateți până se formează o cremă fină.

8. Încorporați 200g de unt topit în amestecul de ouă.

9. Adăugați 200ml de lapte și amestecați bine.

10. Într-un alt bol, combinați 250g de făină, 2 pliculețe de zahăr vanilat și un plic de praf de copt.

11. Adăugați amestecul uscat peste amestecul umed și bateți bine până se combină.

12. Turnați compoziția peste piersicile caramelizate în cratiță.



13. Bateți ușor cratița de masă pentru a elimina bulele de aer.

14. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 175 de grade Celsius, folosind căldură de jos și de sus, pentru 35 de minute.

15. Lăsați tarta să se răcească timp de 5-10 minute înainte de a o scoate din cratiță.

## **Servire**

1. Răsturnați tarta pe un platou și serviți-o cu înghețată de vanilie sau ca atare.

