



Pandispan cu iaurt si fructe

- **Ingrediente blat -**
- **Oua - 8 buc**
- **zahar - 8 lingura**
- **Faina - 8 lingura**
- **esenta de vanilie - 1 plicuri**
- **Sare - dupa gust**

Se separa ouale, alburile se bat spuma cu zaharul si praful de sare iar cand spuma se intareste ca la beza, se adauga galbenusurile.

Se amesteca prin rasturnare, sa ramana aerat, apoi se adauga faina cernuta.

Se amesteca prin rasturnare pana se incorporeaza toata faina.

Se imparte compozitia in doua parti egale .

Jumatate se toarna in tava pe hartie de copt si se niveleaza.

Intre timp ne ocupam de compozitie.

Pentru compozitie se separa ouale, alburile se bat spuma cu zaharul pana se intaresc, apoi se adauga galbenusurile si iaurtul cu fructe.

Dupa ce se amesteca bine se adauga fructele .

Tava cu primul blat se introduce in cuptorul preincalzit la 170°C pentru 5 minute sa prinda crusta.

Dupa cele 5 minute se scoate din cuptor si se toarna compozitia cu iaurt, iar deasupra se pune restul de compozitie (cat mai rapid sa nu se lase) si se niveleaza.

Se mai lasa la cuptor pentru inca 45 de minute sa se rumeneasca frumos.

Cand este gata se lasa la racit si apoi se taie dupa preferinta.

Pofta buna!