

Prinjolata (*aus Malta*)

Biskuitmasse:

225g Mehl mit
170g Zucker, und den
15g Backpulver mischen.
Abrieb einer Zitrone und
250ml Sprudelwasser dazugeben und kurz fluffig rühren. Die Masse in eine
50ml Öl Springform geben und bei 180°C ca. 30 Minuten backen.
Auskühlen lassen.

Füllung:

Evt. 1EL Wermut Den Biskuit in kleine Stücke brechen.
250g Margarine über den Teig tröpfeln.
2EL Puderzucker mit
50g Pinienkerne cremig mixen und mit den Biskuitstücken vermischen.
100g Cocktailkirschen und
3-4 EL Schokoladendrops hacken und mit
unter die Masse heben. Die Masse auf einer Kuchenplatte
zu einem Kegel formen.

Dekoration:

200ml Sahne aufschlagen und den Kuchen damit einstreichen.
25g Cocktailkirschen halbieren.
25g Pinienkerne und die Kirschen auf der Sahne verteilen.
50g Schokolade schmelzen und über die Spitze laufen lassen.
Die Prinjolata vorm Servieren 1-2 Stunden
in den Kühlschrank stellen.

Ergibt: 1 Prinjolata

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 1-2 Stunden