

Caramel Shortbread



Caramel Shortbread este faimoasa prajitura in trei straturi: blat alb, crocant, pe care eu l-am facut negru ☑ , crema caramel si glazura de ciocolata. E o prajitura extrem de dulce si gustoasa, pe

care o mai puteti gasi si sub numele de Millionaire Shortbread. Eu am ales prima varianta de titlu, ca sa nu para intangibila ☐

Am incercat-o pentru prima oara acum cateva zile, si desi am urmat exact reteta din cartea mea „Retete cu ciocolata”, am avut parte de un semi-esec. Deloc surprinzator, dat fiind faptul ca crema a fiert prea putin (doar 5 minute). Evident, caramelul a fost prea moale si in momentul in care am taiat prajitura, a dat, apetisant, pe-afara :)) (aveti la sfarsitul postarii poza)

Acum insa, testata si retestata, cum mereu fac inainte de a va prezenta o reteta (nu veti ghici niciodata cate rateuri am dat din cauza retetelor de prin carti sau reviste, prost traduse sau prost redactate) va sta la indemana cea mai buna prajitura cu crema caramel!!!!!!

Daca nu aveti de unde sa cumparati lapte condensat, preparati voi acasa o portie de **dulce de leche** si folositi-o in locul caramelului.

Ingrediente:

Blat:

- 180 g unt
- 50 g zahar (cu granulatie fina)
- 150 g faina
- 20 g cacao
- 2 lingurite nes (se pot inlocui cu cacao)
- 50 g gris (fin) sau amidon

Crema caramel:

- 1 conserva lapte condensat indulcit (400 g)
- 150 g unt

Glazura de ciocolata:

- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g ciocolata alba

Nu v-am uitat, dragilor!!!! :))



Laura Sava

Mod de preparare:

Preincalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) cu 10 minute inainte de a coace. Ungeti cu ulei si tapetati cu hartie de copt (sau cu un strat subtire de nuci macinate) o tava de aprox. 25 cm. x 16 cm. Eu am folosit o tava de jena.

Pentru blat, frecati untul (moale, lasat la temperatura camerei cu cateva ore inainte) cu zaharul pana obtineti o spuma usoara in care incorporati faina si cacaoa, cernute, si grisul sau amidonul. Puneti aluatul cu mana, presand usor, in tava de copt si intepati-l cu o furculita. Coaceti timp de cca. 25 de minute, apoi lasati sa se raceasca.

Pentru crema, puneti untul si laptele condensat intr-o cratita cu fundul dublu sau una emailata (daca aveti lapte condensat, dar e neindulcit, adaugati la fiert 200 g. zahar tos) timp de aprox. 25 de minute, amestecand des. In final trebuie sa semene cu un caramel. Lasati apoi sa se raceasca un minut si turnati, cat mai uniform, deasupra blatului racit din tava. Lasati sa se raceasca complet.

Pentru glazura, topiti separat cele doua feluri de ciocolata. Turnati pe rand ciocolata topita peste prajitura, in fasii, avand grija sa acoperiti toata suprafata, apoi amestecati putin cu lama unui cutit pentru a obtine un efect marmorat.

Lasati stratul de ciocolata cca. 15 minute sa se intareasca la frigider, dupa care trasati bucatile (trebuie doar sa strapungeti stratul de ciocolata). Daca ciocolata se intareste complet, va va fi destul de greu sa taiati prajitura. Adica, o veti taia dar nu foarte frumos, stratul de ciocolata de deasupra crapandu-se. Daca folositi un cutit fierbinte, s-ar putea sa reusiti sa feliati prajitura chiar daca ciocolata s-a intarit. Alegeti varianta care va place mai mult ☐

Pastrati prajitura la rece (nu neaparat la frigider) pana la servire, cand o taiati in patratele. Patratele, fiindca e duuuulce tare!!! ☐



Laura Sava

Desigur, glazura de ciocolata poate fi doar neagra, adica doar din ciocolata cu lapte sau neagra, nu neaparat marmorata.

Portia rebela ☐



Buna tare si asa!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!