

Chec cu biscuiti si ciocolata, fara coacere



Chec cu biscuiti si ciocolata, fara coacere!!

Dragilor, nu prea eram in the mood pentru o reteta astazi, adica nu ma simteam in stare sa prepar ceva, ci voiam doar sa povestim un pic, sa stiu cum sunteti, ce planuri, ce sperante aveti in anul ce tocmai a inceput, numai ca, pana la urma, am reusit sa fac un desert grozav, pe care-l poate face si Bogdi ☐ , un **chec fara coacere** cu biscuiti si ciocolata.

Nemaipomenit de bun! Perfect pentru zilele astea de iarna care ne molesesc peste masura...

Este un desert pe care nemtii-l stiu drept Kalter Hund, dar il mai puteti gasi si sub numele de Prajitura Radio ☐

Va transmit cele mai bune ganduri, s-aveti un an nou plin de

bucurii si impliniri! Si pe maine, mai ales celor care poarta numele de Ioan, dar si-n general, va urez: „La multi ani!”, din toata inima!!!

Ingrediente:

- 16-18 biscuiti cu unt (80 g)
- 220 g ulei de cocos (presat la rece)
- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata cu 60% cacao
- 150 g lapte condensat indulcit

Sfat: uleiul de cocos se poate inlocui cu unt (80 % grasime)...cred, nu stiu inca, nu am incercat ☐

Iar daca nu gasiti lapte condensat la conserva, il puteti face in casa: **Lapte condensat** (aveti doua variante in postare).

Sau il puteti inlocui cu mascarpone (adaugati si 50-80 g zahar pudra).

Poze de iarna:

Si pana va arat reteta minunata, va arat cateva poze cu iarna, care, din pacate, nu se mai aterne asa spectaculos ca altadata peste gradina sau pe-afara...dar totusi o iubim inca de la primii fulgi ☐

Afara, la strada:



In gradina, salcia si trandafirii japonezi...un pic mai cu mot ☐



Aici l-am surprins pe tati, sarbatoritul de maine, care isi grava numele pe luneta masinii (prima mea masina, Dacia mea draga) avand inca proaspata in minte excursia facuta la Londra, probabil :))

...pe care Ralu scumpa le-a facut-o cadou, lui si lui buni, cu ocazia majoratului ei ☐



Sa ne traiesti, tati, inca o suta de ani!!!! Si tu si mami, si noi

pe langa voi!!! Si cand mai ajungi in Anglia, sa ne raspunzi la telefon cu: „Hello, this is John of England”...sau London, cum vrei tu ☐

Mod de preparare:

Uleiul de cocos, in stare solida, ca untul, se pune intr-o cratita mica, la foc mic, impreuna cu ciocolata rupta in bucatele. Se amesteca intruna si se ia de pe foc in momentul in care vedeti ca ciocolata s-a topit. Se lasa deoparte cca. 15 minute, sa se raceasca bine. Se adauga apoi laptele condensat (sa fie la temperatura camerei, nu rece!) si se amesteca energic.

Se tapeteaza o forma de chec mai mica, de cca. 30 cm lungime si 11 cm latime, cu folie transparenta (se uda mai intai, pentru ca folia sa se aseze frumos). Se toarna un strat de ciocolata in forma si se niveleaza cu dosul unei linguri. Se aseaza deasupra 4 biscuiti cu unt, unul langa altul (in mod normal, mai intra o jumatate de biscuit, dar eu n-am vrut sa ii inghesui). Se toarna apoi inca un strat de ciocolata, se pune inca o tura de biscuiti si tot asa, pana cand se termina toate ingredientele.

Prajitura se acopera cu folie si se tine la frigider peste noapte. Inainte de a o servi, trebuie sa o lasati la temperatura camerei vreo 2 ore. Si chiar si atunci, poate ca n-ar strica sa o cufundati, doar baza, in apa fierbinte. Eu am pus forma cateva secunde pe calorifer ☐

Se rastoarna pe un platou si se feliaza cu un cutit bine ascutit si incalzit (tineti lama cutitului in apa fierbinte cateva secunde, stergeti lama cu un prosop si apoi feliatii). Compozitia e tare ca piatra ☐ , dar nu va descurajati, taiati incet, cu rabdare!



Sfat: daca va plac compozitiile crocante, puteti adauga alune sau nuci prajite in crema de ciocolata (neaparat prajite cca. 8 minute in cuptorul incalzit la 180 grade C-foc potrivit). Le puteti toca marunt cu cutitul sau le puteti macina la robot.