

Chec cu ciocolata, prune uscate si rom



Laura
Sava

Am gasit zilele trecute niste prune uscate, pierdute in sertarul de jos al frigiderului, si desi le-am vizualizat sub diverse si apetisante forme, in final am optat pentru acest chec cu ciocolata, prune uscate si rom!

...si pot sa zic ca am avut (ca de obicei ☺) o intuitie buna: prunele uscate „marinate” peste noapte in rom au dat acestei prajituri (il puteti face si sub forma de prajitura) o aroma cu totul speciala...

Daca nu v-ati plictisit, asadar, de rom si ciocolata, incercati-l!!!! ☺

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 60-80 g prune uscate
- 6, 7 linguri rom
- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g unt
- 4 oua
- 120 g zahar
- 200 g migdale macinate
- un varf de cutit praf de copt (optional)
- 1 praf de sare
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

Pentru glazura:

- cateva migdale intregi
- 200 g ciocolata cu lapte

Delicios!!!



Mod de preparare:

Pregatiti prunele (ei, trebuia sa zic asta, ca sa vi le arat ☐)



Puneti prunele uscate cu o seara inainte sa stea in rom (taiati-le cubulete pentru a putea absorbi cat mai mult rom):



A doua zi, macinati migdalele cat mai fin (aici aveti nevoie de un robot de bucatarie):



Incingeti cuptorul la 160 grade C (foc mic spre mediu).

Maruntiti ciocolata si topiti-o la bain-marie (sau la microunde) impreuna cu untul taiat in bucati mici (aici mereu imi vine greu sa fac poze ☹). Tineti compozitia pe foc doar pana cand ciocolata se topeste. Amestecati bine.

Separati cu grija albusurile de galbenusuri. Bateti spuma albusurile cu un praf de sare, apoi adaugati in ploaie, zaharul vanilat. Separat, amestecati cu mixerul, la o treapta mare de viteza, galbenusurile si zaharul pana devin spuma (cca. 5 minute), apoi adaugati ciocolata topita. Ciocolata topita ar putea parea ca si taiata dar e in regula, puneti-o asa cum e!

Amestecati migdalele macinate fin cu praful de copt (nu e neaparat nevoie de praf de copt la reteta asta) si cu mixajul de ciocolata si galbenusuri. Turnati apoi spuma de albusuri peste masa de ciocolata iar la final adaugati prunele. Amestecati totul foarte bine:



Ungeti o forma de chec cu margarina si tapetati-o cu hartie de copt, pusa in strat dublu. Captusiti si capetele formei deoarece, la copt, compozitia se umfla si poate da pe-afara!

Turnati aluatul in forma si neteziti-l. Adaugati pe gratarul de jos al cuptorului un vas termorezistent, umplut cu apa, asa cum am facut si aici, la **Tortul aniversar de ciocolata** ☐



Coaceti checul pe gratarul din mijloc al cuptorului cca. 70 de minute (il puteti lasa chiar si o ora si 20 de minute) sau pana

cand o scobitoare, pe care o introduceti in aluat, iese cat de cat curata...si zic asta, pentru ca acest chec e un chec umed iar scobitoarea nu va iesi niciodata perfect curata ☐

Nu deschideti usa cuptorului in primele 25 minute, altfel checul se va lasa.

Lasati checul sa se raceasca in tava, apoi scoateti-l si inlaturati-i, cu grija, hartia:



Opariti migdalele cu apa cat sa treaca peste ele; lasati-le cca. 1 minut, sa se inmoaie putin, dupa care decojiti-le. Topiti ciocolata in baie de aburi sau la microunde si turnati-o peste chec.

Ornati cu migdale decojite, intregi sau maruntite cu cutitul:



Dulce, bun si aromat!!!



P.S. Puteti inlocui prunele uscate cu stafide, sau daca nici unele, nici altele nu va plac, va dau voie sa lasati checul simplu, adica doar cu rom si ciocolata :)))