

Chec Diplomat



Dragilor, m-am bucurat atat de tare cand am vazut ca adoratul meu **chec Tiramisu** v-a cucerit incat m-am gandit ca si un chec Diplomat v-ar incanta in aceeasi masura!!!

A iesit foarte, foarte bun!!!!!!!!!!

Eu l-am cladit intr-o forma mare de cozonac (si una mica ☐) dar ingredientele sunt pentru doua forme de chec.

Ingrediente pentru doua checuri:

- 1 pachet piscoturi de sampanie (400 g)
- 4 oua
- 300 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 500 ml lapte

- 750 ml smantana pentru frisca
- 10 foite gelatina
- 3 banane mici, bine coapte
- 2 conserve cocktail de fructe tropicale (o conserva are 425 g)

Mod de preparare:

Se pregatesc doua forme de chec, care se tapeteaza cu folie transparenta de bucatarie (stopiti forma cu putina apa pentru ca folia sa se aseze frumos, fara cute).

Se deschid conservele de fructe; se rastoarna intr-o strecuratoare si se lasa la scurs (va sfatuiesc sa lasati deoparte bucatile de banana, daca exista, deoarece sunt foarte tari si au un look si-un gust ciudat).

Se desfac piscoturile. Se inmoaie, scurt, in siropul de fructe scurs si se aseaza la baza si pe laturile formei, vertical, unul langa altul (adica „in picioare” □). Se taie dupa inaltimea formei.

Se pune gelatina la inmuiat in apa rece. Se lasa sa se hidrateze timp de aprox. 10 minute, timp in care ne ocupam de crema □

Se pun ouale, intregi, si zaharul intr-un castron si se bat cu mixerul pana cand compozitia se deschide la culoare (cca. 2 minute). Se adauga apoi laptele, se mai mixeaza de cateva ori, si se transfera totul intr-un vas, la bain-marie. Din momentul in care compozitia se incalzeste, se lasa pe foc 8-10 minute, amestecand usor. Cu cateva secunde inainte de a scoate vasul din apa clocotita, se adauga gelatina, bine scursa de apa, si se amesteca energetic. Se lasa crema la racit.

Se bate frisca, dar nu foarte tare (in felul asta, crema iese mai pufoasa) si se amesteca cu crema de oua rece. Se adauga fructele bine scurse si taiate in bucatele, bananele, proaspete, taiate felii si resturile de piscoturi...”varfurile” taiate mai devreme (sa nu cumva sa le aruncati!!! □)

Crema se toarna in ambele tavi, „tapetate” cu piscoturi, se niveleaza si se lasa la frigider minim 3-4 ore, sau peste noapte, ca sa se inchege bine.

Eu asa am facut ☐



Deasupra fiecărei tavi de chec se pune câte un platou și se rastoarna:



Laura Sava

Se desprinde cu grija folia:



Si dupa ce i se admira marginile perfecte :))



...se feliaza si serveste cu pofta!!!!!!!



Pentru voi, prieteni dragi!



Sfat: Puteti folosi orice alte fructe in locul conservelor de fructe tropicale iar ca decor puteti folosi frisca din abundenta. Eu, insa, l-am lasat simplu.