

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.

Si, poate ar fi bine sa va spun ca fructele tropicale, la conserva, pe care le-am folosit nu au avut aroma si nici gustul pe care credeam ca il au :))) ...asa ca, daca doriti un desert mai aromat, va sfatuiesc sa folositi fructe proaspete in locul lor: bucatele de mango, portocale, ananas, kiwi sau papaya.

Cu mentiunea ca ananasul, kiwi si papaya trebuie fierte mai intai, pentru ca contin niste enzime ce interactioneaza cu gelatina, nelasand-o sa se intareasca! Am mai povestit eu si aici: **Tort**

Ingrediente pentru doua checuri:

- un pachet piscoturi de sampanie (400 g)

Crema de oua:

- 4 oua mari
- 280 g zahar
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 500 ml lapte (gras)
- 10 foite gelatina sau 15 g gelatina granule
- 750 ml smantana pentru frisca

Umplutura fructe:

- 2-3 banane mici, bine coapte
- 2 conserve cocktail de fructe tropicale (o conserva are 425 g)

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Pregatiti 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).

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

Desfaceti piscoturile. Inmuiati-le, scurt, in siropul de fructe scurs si asezati-le la baza si pe laturile formei, vertical, unul langa altul (adica „in picioare” □). Taiati dupa inaltimea formei. Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Lasati sa se hidrateze timp de aprox. 10 minute. Procedati la fel si cu gelatina din plic, cu o mica diferenta: nu puneti decat 100 ml apa

peste granulele de gelatina.

Preparare crema de oua:

Puneti ouale, intregi, si zaharul intr-un castron si bateti cu mixerul pana cand compozitia se deschide la culoare (cca. 2 minute). Adaugati apoi laptele, mai mixati de cateva ori si transferati 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 (fundul vasului in care preparati crema sa nu atinga apa!), adaugati foitele de gelatina, bine scurse de apa, si amestecati energic. Gelatina granule se pune asa cum e, nu se mai scurge! Crema se lasa la racit.

Bateti frisca, dar nu foarte tare (in felul asta, crema iese mai pufoasa) si amestecati-o cu crema de oua rece.

Finalizare sarlota:

Adaugati in crema rece 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 :))



Laura Sava

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



Laura Sava

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.