

Chec în trei culori



Tort cu trei feluri de ciocolata am deja, așa că de ce n-aș avea și-un chec în trei culori?! ☐ Nu e în întregime de ciocolată, dar are un strat generos de nutella (dacă găsiți cumva **nougat**, și mai bine!!!) și încă două, unul cu migdale și unul cu fistic. Absolut delicios!!!!!!

Cei mici vor fi foarte încântați nu numai de aspectul lui dar și de gustul lui deosebit!

Ingrediente:

- 100 g unt
- 100 g zahar
- un praf de sare
- 2 oua mari
- 180 g faina

- 2 lingurite praf de copt
- 2 linguri iaurt sau 4 linguri lapte
- 50 g fistic crud, nesarat, macinat
- 50 g migdale sau nuci macinate
- 50 g nutella sau nougat
- 100 g ciocolata cu lapte pentru ornat sau zahar pudra

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Se bate untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul pana cand amestecul se spumeaza. Folositi cu incredere mixerul! □ Se adauga un praf de sare (cat luati cu trei degete) si ouale intregi. Se amesteca bine. Se adauga faina amestecata cu praf de copt si iaurtul sau laptele (rece). Se imparte compozitia in trei. In prima portie se adauga fisticul macinat, in a doua, migdalele sau nucile macinate. Compozitia de nougat sau nutella (ori alta crema de alune mai ieftina) se topeste la bain-marie sau la microunde (aveti grija sa nu se infierbante prea tare), se lasa 1 minut sa se raceasca si se adauga la a treia portie.

Compozitiile diferite „colorate” se toarna, pe rand, in tava de chec unsa si presarata cu faina sau tapetata cu hartie de copt (doar baza). Daca vreti sa obtineti un aspect marmorat, treceti cu o furculita prin aluat. Checul se coace cca. 35 de minute sau pana trece de testul scobitorii. Dupa ce s-a racit, se scoate din forma si se glazureaza cu ciocolata topita sau, mai simplu, se pudreaza cu zahar praf □



Laura
Sava



Laura
Sava

