

Cozonac cu crema de vanilie si Nutella pentru tati



Nu stiu cum au trecut 6 luni fara tine, tati... Eu si acum mai sper sa te vad iesind, surazator, din camera ta.

Sa ma intrebi daca s-au copt gutuile si sa-mi aduci o poala plina cu mere de pe jos, din care sa iti fac compot cu scortisoara.

...dar totusi ai plecat.

Si astazi, de mosii de toamna, in sambata in care se face pomenirea celor adormiti, am reusit sa fac ceva pentru tine.

Un cozonac cu crema de vanilie si Nutella, ce stiu ca l-ai fi savurat langa o cafeluta, afara la **pavilion**.

Sa fie primit odata cu toata dragostea ce ti-o purtam in suflet!

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 500 g faina
- 7 g drojdie uscata
- 80 g zahar
- 2 oua mari
- 220 ml lapte gras
- 50 g unt moale
- un praf de sare

Crema de vanilie:

- 50 g zahar
- 20 g amidon alimentar
- 2 galbenusuri
- 250 ml lapte
- 2 pliculete zahar vanilat (20g)

Umplutura cu Nutella:

- 250 g Nutella

In plus:

- 50 g unt topit
- 50 g zahar pudra

0 mica sectiune cu cozonacul meu cu doua umpluturi:

Laura
Sava



Mod de preparare:

In primul rand, vreau sa va spun ca nu-mi vine sa cred ca am reusit sa fac, din nou, poze pas cu pas.

...dar mi-am dat seama ca mi-a fost dor de asta.

Deci, pentru aluatul dospit, se adauga in vasul robotului laptele gras si incalzit (nu fierbinte) impreuna cu zaharul.

Se adauga apoi ouale cu praful de sare.

Separat, se amesteca faina (daca gasiti faina de tip 45 si mai bine sau o alta faina, pentru prajituri, cozonac, etc.) cu drojdia uscata.

Se adauga si amestecul uscat peste compozitia din vasul robotului si se lasa la framantat cca. 5 minute.

La sfarsit, se adauga untul moale (scos din timp din frigider) si se mai lasa la framantat 5 minute.

Aluatul se aseaza intr-un bol uns cu ulei si se lasa la crescut cca. o ora, acoperit cu un prosop de bucatarie.

In acest timp, se prepara crema de vanilie, pentru a avea timp sa se raceasca.

Astfel, se amesteca amidonul (care se poate inlocui cu faina) cu zaharul + zahar vanilat si galbenusurile.

Se toarna laptele rece, incet, ca la budinca si se pune totul pe foc. Se amesteca des, cu telul, pana cand se ingroasa.

Dupa ce da in cateva clocote, se da deoparte si se acopera cu folie transparenta (folia sa atinga crema).

Crema de vanilie se lasa la racit.

In continuare, va arat aluatul meu bine crescut:



Laura Sava

...aluat pe care l-am impartit in doua parti egale (le-am cantarit, ca sa fiu sigura).

Din el am realizat apoi cele doua „fitile” de aluat umplute.



Primul rulou a fost cu Nutella:





Iar cel de-al doilea, cu crema de vanilie:



Laura Sava



Laura Sava

La final, am asezat cei doi cozonacei, cu lipitura pe tava, in forma de cozonac tapetata cu hartie de copt:



I-am uns cu jumătate din cantitatea de unt topit, cu ajutorul unei pensule de bucatarie, cât mai uniform.

I-am lăsat apoi la dospit în formă cca. 20 de minute, timp în care am încins cuptorul la 170 grade C (foc potrivit).

Înainte de a-i pune la copt, i-am mai uns o dată cu restul de unt topit. Va sfatuiesc să îi întepați cu o scobitoare, din loc în loc, pentru a putea crește mai bine la copt. La mine, cel cu Nutella a cam „pocnit”. Și, de asemenea, să nu îi rulați prea strans!

Cozonacul se lăsa la copt 35-40 de minute, iar când e rece se pudrează cu zahăr:



Se taie mult mai bine cu un cutit cu zimti si e foarte bun atat cald, cat si rece!





Laura
Sava