

Cuburi de lapte



Vestitele cuburi de lapte, pe care eu le-am transformat (pentru a cata oara fac asta?! ☹) in vesnicele mele „feliute” dreptunghiulare. Cred ca am o problema cu formele geometrice ☹ , asa ca nu ma bagati in seama, ca nu asta e interesant, ci faptul ca aceasta prajitura e innebunitor de gustoasa si pacatoasaaa!!!!!! Cu greu te poti opri din mancat!!!!

Ingrediente:

- un pachet foi de pandispan de cacao (4 foi), din comert sau **pandispan facut in casa**

Crema de lapte:

- 1 litru lapte
- 100 g amidon sau faina
- 4 linguri zahar
- 100 g ciocolata alba

- 250 g unt, la temp. camerei
- 150 g zahar pudra

Glazura:

- 200 g ciocolata cu lapte, rupta bucati
- 5 linguri cu lapte
- 3 linguri cu zahar
- 150 g unt

Mod de preparare:

Preparare crema de lapte:

Amestecam cele 4 linguri zahar + amidonul. Daca folositi faina, cerneti-o de doua ori, si folositi doar 80 de grame in loc de 100. Adaugam laptele (150 ml) putin cate putin, ca la budinca, ca sa nu faca cocoloase!

Restul de lapte se toarna intr-o cratita, se adauga ciocolata alba, rupta in bucatele si se incalzeste la foc mic pana da in clocot; reducem focul si adaugam amestecul de amidon, amestecand mereu pana se ingroasa.

E suficient de groasa daca atunci cand radem partea de jos a oalei cu lingura, se vede fundul oalei. Lasam la racit. Mixam untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul pudra si adaugam in crema de lapte, treptat, lingura cu lingura.

Preparare glazura:

Se pun toate ingredientele la bain-marie sau intr-o oala, la foc mic, amestecand intruna; se tin pana se topeste ciocolata si se obtine o crema. Lasam sa se raceasca apoi mixam cateva secunde (puteti omite mixarea, daca vreti).

Asamblare: 1 foaie blat, 1 strat crema, 1 strat glazura.

Intr-un pachet de pandispan sunt 4 foi, asa ca am pus pe fiecare cate un strat generos de crema si glazura.



Laura
Sava



Daca nu gasiti pandispan de cumparat, il puteti face acasa (dati click pe linkul cu rosu de sus, de la ingrediente). Coaceti foile separat pentru ca rezultatul sa fie cat mai asemanator cu varianta originala. Pentru asta, va trebui sa coaceti 4 blaturi, pe rand, intr-o forma de aprox. 20 x 30cm. Dar nu cu „5 ingrediente”, ci cu 4, adica veti folosi, pentru un blat, 4 oua, 4 linguri zahar, 2 linguri cu varf cacao si 2 linguri cu varf faina. Toti pasii pentru un pandispan reusit ii gasiti in postare.

In final, prajitura va arata asa □



Laura
Sava



Cele mai delicioase felii va sunt dedicate voua!!!!!!!



Laura
Sara



Detalii 



Incredibil de buna!!!



Laura Sava



Am sa o refac in weekendul asta, ce va fi unul extrem de aglomerat dar si extrem de emotionant pentru mine, fiind ziua lui Bogdi, asa ca pana saptamana viitoare va urez un weekend minunat si multi pupici!!!

Revin cu meniul (sper) apetisant al puiutului meu mic (vai, cate am de facuuut!!!!!! ...am fugit! ☹)

P.S. Mii de multumiri **Palachinkai** pentru inspiratie si lui **LeoFlori** pentru executia apetisanta!