

# Diplomatico-desert fara coacere cu cafea si rom



Diplomatico-desert fara coacere cu cafea si rom, asa mi-am intitulat cea de-a 1300 postare, postare care celebreaza 10 ani de blog...10 ani impliniti chiar **astazi** ☐

Credeam ca ma vor napadi aduceri aminte, lacrimi, stari, ameteli ☐, dar nu e deloc asa. Ma simt atat de implinita, de serena (poate si fiindca m-am indopat cu **prajitura** asta delicioasa toata ziua, haha), atat de „cu gandul la voi”, incat nu vreau decat sa va multumesc pentru ca mi-ati fost alaturi de atata vreme.

Nu stiu cum va fi peste alti 10 ani dar sper sa fiu la fel de bucuroasa si, cel mai important, sa va am inca langa mine!!!

La multi ani noua! ☐

## **Ingrediente:**

- 200 g ciocolata cu lapte
- 200 g ciocolata cu 50% cacao
- 500 ml smantana pentru frisca
- 80 g zahar pudra (vanilat)
- 200 ml cafea tare, rece
- 4 linguri rom
- 250 g piscoturi (cca. 30 de bucati)

Party!!!!!! ☐



## **Mod de preparare:**

### **Pregatiri preliminare:**

Umeziti o forma de chec si acoperiti-o cu folie transparenta (si baza si marginile, tot interiorul formeii). Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o la bain-marie sau la microunde (cu pauze, in care se amesteca). Lasati-o deoparte, sa se raceasca.

### **Preparare crema de ciocolata:**

Bateti smantana pentru frisca (intr-un bol adanc si tinut la frigider cu 10 minute inainte) cca. 2-3 minute sau pana cand se intareste usor (nu tare, ca pentru ornat). Adaugati zaharul pudra si mai bateti cateva secunde. Amestecati apoi cu ciocolata topita, cu ajutorul mixerului, dar nu la viteza maxima. Puneti cateva linguri bune de crema pe fundul formei si nivelati.

### **Sirop de cafea cu rom:**

Cafeaua si romul se amesteca intr-o farfurie nu foarte adanca.

### **Asamblare prajitura:**

Piscoturile se inmoaie, unul cate unul, in amestecul de rom si cafea, pe ambele parti (nu le lasati prea mult, fiindca vor absorbi mult lichid) si se aseaza intr-un singur rand, deasupra stratului de ciocolata. Mie, la un rand, mi-au intrat 6 piscoturi intregi si 3 piscoturi pe care le-am taiat putin la capete, ca sa intre perfect in forma (le asezati pe lung).

In continuare, se toarna jumatate din crema ramasa si se acopera cu inca un strat de piscoturi insiropate. La final, se toarna restul de crema si inca un rand de piscoturi, de asemenea, insiropate. Eu pe ultimul rand am inghesuit cate 4 piscoturi pe un rand, rezultand un strat cu 12 piscoturi (am taiat un pic din latimea unui piscot, ca sa intre mai bine).

V-am zapacit, asa e?! ☐ Faceti cum vreti, nu va stresati, important e ca straturile de piscoturi sa fie urmate de straturi de crema.

### **Finalizare desert:**

Cand sunt toate gata, se infoliaza forma si se lasa la frigider peste noapte. Cand vreti sa il serviti, puneti un platou deasupra formei de chec si apoi, cu o miscare ferma, rasturnati-l. Inlaturati folia, ornati-l cu ciocolata rasa sau cu frisca batuta, presarata cu cacao, si...savourati :))

Laura Sava



Laura Sava





E o minune desertul asta pliiin cu ciocolata!!! ☐ Iar romul il transforma in ceva si mai minunat :))

Daca, cumva (sper sa nu ☹ ), nu aveti un rom bun, de calitate, puteti folosi in locul lui **lichior de cafea** sau **visinata**. Ori, daca vreti sa pape si copiii, inlocuiti alcoolul si cafeaua cu lapte indulcit cu cacao.

E delicios!!!!!!





Pentru voi, cu mare drag!!!

Va imbratisez pe toti!!!

