

Prajitura cu crema de ciocolata si rom



Prajitura cu crema de ciocolata si rom de astazi este o reteta care va ramane printre retetele voastre preferate! O veti lasa nepotilor vostri mostenire, stiu sigur! ☐ O pot savura si-acum, daca sunt mai mititei, dar taiati romul de pe lista de ingrediente! :))

E o prajitura foarte usor de preparat, mai ales ca nu are gelatina, si e ataaat de delicioasa!!! Am facut-o de doua ori pana acum si de fiecare data a iesit parca si mai buna! Prima data a fost acum doua saptamani, cand nu am folosit rom ci esenta de rom, pentru ca i-am trimis-o, la pachet, maicutei Ecaterina, prin mami a mea draga...dar de data asta am scos sticla de rom caraibian de la naftalina ☐

Ingrediente:

Pentru blatul de ciocolata:

- 8 oua
- 120 g zahar
- 100 g ciocolata cu lapte
- 120 g faina
- 40 g amidon
- 30 g cacao
- 1 lingurita praf de copt

Pentru siropul de rom:

- 100 ml apa
- 50 g zahar (vanilat)
- 35-50 ml rom

Pentru crema de ciocolata si rom:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 200 g unt
- 4 galbenusuri
- 50 g zahar pudra (vanilat)
- 30 ml rom

Pentru crema de ciocolata alba:

- 400 g ciocolata alba
- 250 g branza Mascarpone
- 200 g branza Philadelphia

In plus:

- 150 g biscuiti Oreo

A rasarit si soarele, in timp ce pozam minunatia ☺



Mod de preparare:

Se prepara siropul de rom prima data: se pune apa la fiert impreuna cu zaharul vanilat si se amesteca pana cand se topeste zaharul. Se mai lasa sa dea in clocot de cateva ori, dupa care se lasa la racit. Cand e rece, se toarna romul (puneti 35 de ml sau 50 de ml, in functie de cat de aromat vreti sa fie siropul) si se amesteca bine.

Pentru blat, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o forma de aproximativ 35x24 cm cu hartie de copt. Se scot ouale din frigider. Ciocolata se rupe in bucatele si se topeste la microunde sau la foc foarte mic (amestecati intruna, sa nu se arda). Se lasa apoi deoparte, sa se raceasca. In continuare, se despart ouale; albusurile se bat intr-un bol incapator pana se spumeaza usor. Se adauga un praf de sare (cat luati cu trei degete) si jumatate din cantitatea de zahar si se bate in continuare cu mixerul, la viteza mare. Se adauga zaharul ramas si se bate pana cand se obtine o spuma tare, ca la bezea. Se

adauga galbenusurile si ciocolata topita si se amesteca scurt. Se amesteca faina cu amidonul, cacaoa si praful de copt si se cern impreuna deasupra compozitiei. Se amesteca cateva secunde cu mixerul, pana se incorporeaza amestecul uscat, dupa care se continua cu spatula. Se amesteca usor, ca si la pandispan, pentru a nu scoate aerul din compozitie. Se rastoarna in forma pregatita, se niveleaza si se da la cuptor pentru cca. 25 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca bine si se inteapa cu o scobitoare; se toarna siropul rece cat mai uniform deasupra blatului.

Pentru crema de ciocolata cu lapte, se scoate untul din frigider si se taie in cubulete; se lasa sa se inmoaie la temperatura camerei. Se rupe ciocolata in bucatele si se topeste la microunde sau la bain-marie. Se adauga untul si se amesteca totul foarte bine (nu e nicio problema daca untul nu se topeste in totalitate). Galbenusurile se bat cu zaharul pudra si cu romul, apoi se amesteca cu crema de ciocolata. Folositi mixerul! Iar daca nu vreti sa folositi galbenusuri crude, puneti-le impreuna cu zaharul si romul la bain-marie pentru cca. 5 minute. Amestecati intruna, sa nu vi se branzeasca crema!

Pentru crema de ciocolata alba, lucrurile sunt si mai simple □ Se rupe ciocolata in bucatele si se topeste la bain-marie sau la microunde, dar faceti neaparat pauze de cateva secunde, pentru a o amesteca bine. Ciocolata alba este un pic mai sensibila si are nevoie de mai multa atentie. Intr-un bol separat, se bat cu mixerul branza Mascarpone si Philadelphia; se toarna in bol ciocolata alba topita si se amesteca bine.

Finalizare prajitura: se intinde crema de ciocolata cu lapte peste blatul insiropat si se pune la frigider pentru 5-10 minute. Se intinde apoi crema de ciocolata alba si se presara biscuitii Oreo, faramitati. O puteti servi si dupa 2-3 ore dar ideal ar fi sa o lasati la frigider peste noapte. Totusi, va sfatuiesc sa o scoateti de la rece cu aproximativ o ora inainte de a o servi, pentru ca va avea un gust mai pronuntat!

Sper sa o incercati cat de curand!!!!!! :))



E delicioasa!!!!



0 mica sectiune □



RuĽada cu dovĽeac



Din colectia mea intarziata de retete cu dovleac am sa v-o prezint si pe aceasta, o minunatie de rulada cu dovleac, la care mi-a ramas gandul inca de cand am vazut-o la **Cristina**, cea cu suflet nipon si maini de aur ☐

Cristinelu' drag, mii de pupici pentru inspiratia ce ne-o oferi tuturor!!!

Ingrediente:

Pentru foaia de rulada:

- 4 oua
- 70 g faina
- 1 lingura plina cu cacao
- 80 g zahar
- 2 linguri ulei
- 2 linguri apa

Crema:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 4 linguri zahar pudra
- 200 g crema Philadelphia sau branza dulce
- esenta vanilie sau rom
- 1/2 dovleac de placinta
- 8 linguri zahar tos
- seminte de dovleac sau fistic pentru ornare

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Foaie rulada: se spumeaza galbenusurile cu jumatate din cantitatea de zahar. Peste ele se toarna treptat uleiul si apa, amestecand continuu. Se adauga si faina cernuta impreuna cu cacaoa si se amesteca usor. Albusurile se bat spuma cu restul de zahar. Se adauga in 3 reprize peste compozitia precedenta, amestecand usor. Totul se toarna in tava (aragazului), tapetata cu hartie de copt si se coace 8-10 minute. Se scoate din cuptor si se rastoarna pe un prosop umed sau presarat cu zahar. Se desprinde cu grija hartia si se ruleaza cu ajutorul prosopului. Se lasa sa stea pana cand facem crema:



Crema: (din dovleacul curatat si fiert trebuie sa ne ramana cca. 350 g)

Astfel, dupa ce e fiert la aburi sau copt, se face piure (cat este fierbinte) si se amesteca cu zaharul tos si branza dulce. Se bate frisca impreuna cu lingurile de zahar pudra si se adauga compozitiei de dovleac. Se amesteca totul foarte bine:



Lui Bogdi i-a placut atat de mult crema incat am crezut ca nu-mi va ramane destula pentru ornat ☐



Cu jumătate din crema rezultată se umple rulada:



...iar cu cealalta jumătate se îmbracă rulada:



Pana la urma, mi-a mai ramas un pic de crema, cu care am ornat niste briose cu dovleac, absolut delicioase!!!

Rulada se orneaza cu samburi de fistic, cum am facut eu ☐ , sau cu seminte de dovleac (putin prajite) si maruntite:



Stratul de fistic de deasupra a facut-o de-a dreptul irezistibila!!!!

Iata rulada mea cu dovleac, in doua ipostaze:



Laura Sava



Foarte gustoasa!!! ...si pe masura ce mancam ni se parea si mai seducatoare!!!

Pentru iubitorii de dovleac e un rasfat ce trebuie pus in practica cat mai repede :))



Laura Sava