

Prajitura Kinder Pinguî



Prajitura Kinder Pinguî este o minunatie de prajitura (reteta o am de la **Laura Laurentiu**), pe care eu am ales sa o transform in tort. Intr-un tort deosebit, facut pentru o ocazie speciala, cea a sarbatoririi celor 4 anisori ai lui Bogdi ☐

Ingrediente:

Foi:

- 10 oua
- 200 g zahar
- 2 pachetele zahar vanilat (20 g)
- 5 linguri pline cu gris instant, fin (pentru bebelusi) sau 5 linguri de pesmet alb fin
- 5 linguri pline cu faina
- 5 linguri pline cu cacao amara
- 5 linguri miere (de salcam)

- un pachetel si jumătate praf de copt (15 g)
- un praf de sare
- 50 ml lapte
- 270 ml ulei

Crema:

- 700 ml smantana pentru frisca
- un pachetel de gelatina instant sau 2 pachetele de intaritor de frisca
- 3 linguri **lapte condensat** sau simplu
- 2 linguri miere
- 1/2 lingura esenta de vanilie sau 2 plicuri de zahar vanilat

Glazura 1 (peste crema)

- 120 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 70 g unt
- o lingura apa
- 2 linguri ulei

Glazura 2 (pentru finisarea prajiturii)

- 220 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g unt
- 3 linguri ulei
- o lingura apa
- o lingura zahar praf

Mod de preparare:

Preparare blat:

Pentru blat, se separa ouale, bateti cele 10 galbenusuri cu zaharul si cu zaharul vanilat cateva minute pe viteza cea mai mare pana amestecul e o crema densa. Adaugati faina, praful de copt, cacao si grisul (in cazul meu pesmetul). Mixati usor... adaugati laptele si uleiul, adaugati mierea. Amestecati usor cu cele 10 albusuri batute ca zapada (spuma tare) cu praful de sare.

Daca aveti cuptor cu ventilatie, coaceti doua foi deodata, in doua

tavi mari (de la aragaz), tapetate cu hartie de copt la 165 grade pt. 12-13 minute. Daca aveti cuptor normal, coaceti foile pe rand, la 175 grade. Le lasati sa se raceasca fara a indeparta hartia.

Glazura 1:

Intre timp, se prepara glazura 1, din toate ingredientele care se amesteca pe foc, topindu-le, fara a fierbe. Se lasa deoparte sa se raceasca.

Se mixeaza frisca pe viteza mare pana se intareste bine. Se adauga gelatina sau 2 pachetele de intaritor de frisca. Se adauga laptele (se poate folosi si lapte condensat) mierea, esenta si se mixeaza din nou bine.

Asamblare prajitura:

Foile s-au racorit deja, asa ca trecem la asamblarea prajiturii:
– pe una din foi se pune jumatate din crema, netezind foarte bine, ajutandu-ne, la nevoie, de un cutit umed cu lama lunga.
– peste crema se pune glazura preparata, pastrata la temperatura camerei, apoi se da prajitura la congelator cateva minute, doar cat sa se intareasca glazura.

Glazura 2:

Se prepara identic ca si prima, din toate ingredientele specificate.

Finalizare prajitura:

Se scoate prajitura cu glazura intarita din congelator si deasupra se pune, lingura cu lingura, restul de crema, niveland foarte bine suprafata.

Peste crema se rastoarna a doua foaie, cu hartia in sus, apasam usor pe toata suprafat hartiei ca sa adere foaia la crema, apoi indepartam hartia.

Suprafata prajiturii se glaseaza cu glazura 2 si se da din nou la congelator pana la intarirea acesteia.

Se taie cu un cutit inmuiat mereu in apa fierbinte.

Eu bineinteles ca nu am rezistat tentatiei de a dubla crema de cioco din mijloc, iar deasupra am pus doar frisca pentru ca voiam sa-i fac lui Bogdi un tort Wall-E and Eva numai ca nu l-am mai

gasit pe Wall-E!!! ☐

Aici sunt unele dintre cele mai dichisite bucati, pe care le-am mai putut salva din mainile copiilor :))



Laura
Sava



O mie de pupici de la mine si de la copii, draga Laura!!!

Reteta preluata de la **Laura Laurentiu**