

# Chec in trei culori



**Tort cu trei feluri de ciocolata** am deja, asa ca de ce n-as avea si-un chec in trei culori?! ☐ Nu e in intregime de ciocolata, dar are un strat generos de nutella (daca gasiti cumva **nougat**, si mai bine!!!) si inca doua, unul cu migdale si unul cu fistic. Absolut delicios!!!!!!!

Cei mici vor fi foarte incantati nu numai de aspectul lui dar si de gustul lui deosebit!

## Ingrediente:

- 100 g unt
- 100 g zahar
- un praf de sare
- 2 oua mari
- 180 g faina

- 2 lingurite praf de copt
- 2 linguri iaurt sau 4 linguri lapte
- 50 g fistic crud, nesarat, macinat
- 50 g migdale sau nuci macinate
- 50 g nutella sau nougat
- 100 g ciocolata cu lapte pentru ornat sau zahar pudra

## **Mod de preparare:**

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Se bate untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul pana cand amestecul se spumeaza. Folositi cu incredere mixerul! □ Se adauga un praf de sare (cat luati cu trei degete) si ouale intregi. Se amesteca bine. Se adauga faina amestecata cu praf de copt si iaurtul sau laptele (rece). Se imparte compozitia in trei. In prima portie se adauga fisticul macinat, in a doua, migdalele sau nucile macinate. Compozitia de nougat sau nutella (ori alta crema de alune mai ieftina) se topeste la bain-marie sau la microunde (aveti grija sa nu se infierbante prea tare), se lasa 1 minut sa se raceasca si se adauga la a treia portie.

Compozitiile diferite „colorate” se toarna, pe rand, in tava de chec unsa si presarata cu faina sau tapetata cu hartie de copt (doar baza). Daca vreti sa obtineti un aspect marmorat, treceti cu o furculita prin aluat. Checul se coace cca. 35 de minute sau pana trece de testul scobitorii. Dupa ce s-a racit, se scoate din forma si se glazureaza cu ciocolata topita sau, mai simplu, se pudreaza cu zahar praf □



Laura  
Sava



Laura  
Sava



---

## **Prajitura Nougat**



Laura  
Sava

Dragilor, aceasta prajitura Nougat, incredibil de gustoasa si cremoasa, pe care am descoperit-o acum multi ani la **Vi**, o prietena minunata care m-a fermecat cu maiestria preparatelor ei, a mai stat pe masa noastra dar, din motive evidente ☹ , nu s-a lasat fotografiata!

Acum insa am preparat-o cu mai multa grija, dandu-i, dupa cum vedeti, atentia cuvenita.

De data asta am avut si nougat (pentru care ii multumesc din tot sufletul prietenei mamei mele, Anca) dar cu toate astea am refacut si varianta cu crema marshmallow (gasiti poze si mai multe detalii la sfarsitul postarii).

Pentru cei care nu gasesc nougat, cred ca e bine de stiut ca

nougat-ul se mai poate inlocui si cu Nutella.  
Ambele variante sunt absolut delicioase!!!!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat:**

- 6 galbenusuri
- 4 albusuri
- 100 g zahar
- 80 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 40 g cacao
- 50 ml lapte
- 5 picaturi esenta de rom

### **Crema:**

- 2 galbenusuri
- 20 g amidon alimentar
- 80 g zahar
- 300 ml lapte
- 285 g unt
- 100 g Nougat sau marshmallow cream
- 50 g ciocolata cu lapte sau amaruie

### **Marshmallow Cream:**

- 5 foite gelatina sau 10 g granule gelatina (la plic)
- 140 g glucoza lichida (energizant) sau miere
- 175 g zahar
- 1 lingurita esenta de vanilie
- 185 ml lapte sau apa

### **Pentru decor:**

- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Intro □

In primul si primul rand vreau sa va reamintesc cum arata „batonul” cu nougat, in caz ca gasiti pe undeva asa ceva (cred ca doar la magazinele online). Vi l-am mai aratat, fericita tare, si aici: **Tort „Corabie de pirati”** ..iar in spatele lui, se regasesc batoanele de martipan, cu care am muulte alte planuri!!!

Odense Blød Nougat:



Nougat-ul nu e, deci, acel baton de nuga alb, care contine albusuri si miere, si pe care il savuram cu maaare placere in copilarie ☐ , numit halvita!

Cam asta e consistenta nougatului, nici tare, nici moale, cu „note” apetisante de aluna arsa, si caramel...si cu un gust pregnant de ciocolata de casa!!!! Vaaai, e o nebunie, am mancat jumate’ de baton pe loc ☐



*Laura  
Sava*

Si va las si o felie din prajitura asta mega delicioasa! :)))



## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc puternic). Ungeti cu unt si tapetati cu hartie de copt o tava clasica de aragaz, de cca. 38 cm/36 cm, masurata in interior, stiti voi ☐

Blat: bateti albusurile spuma cu jumatate din cantitatea de zahar; tineti-le la frigider pana cand se folosesc.

Mixati galbenusurile cu restul de zahar pana cand se deschid la culoare si devin spumoase.

Adaugati faina si praful de copt, ambele cernute; dizolvati cacaua in lapte si adaugati-o, impreuna cu esenta de rom, in aluat. Amestecati bine cu mixerul.

In continuare, adaugati o parte din cantitatea de albusuri batute, amestecand usor cu o spatula, pana cand se incorporeaza bine; continuati asa pana se termina albusurile, amestecand de sus in jos, ca si la **pandispan**, pentru ca aerul sa nu evadeze ☐

In tava mare de la aragaz, pregatita deja (puteti unge si hartia cu

unt), se toarna aluatul si se niveleaza cat mai bine. Eu folosesc o lingura, ca sa „cuprinda” in totalitate tava.

Se loveste apoi tava dedesubt cu palma pana ce coca se uniformizeaza pe toata suprafata tavii. O sa bolboroseasca putin, da' o sa-i treaca :) ...adica o sa faca mici bule de aer la suprafata.

Se coace blatul cca. 8 minute; daca blatul se umfla tare intr-o parte, nu va ingrijorati, isi va reveni cand il scoateti.

Pe un prosop de bucatarie se aseaza o bucata de hartie de copt, peste care se presara zahar pudra. Se scoate blatul din cuptor si se rastoarna. Se inlatura imediat hartia de pe blat, cu grija insa sa nu rupeti blatul; daca o lasati mai mult, va fi mai greu s-o scoateti, pentru ca blatul e destul de subtire.

Blatul se pudreaza si pe partea de sus, dupa care se acopera cu un prosop. Se lasa sa se raceasca complet:



Crema: amestecati amidonul cu zahar si 2, 3 linguri de lapte din

cantitatea totala de 300 ml. Adauga apoi galbenusurile si amestecati bine.

Infierbantati restul de lapte; turnati crema cu amidon in lapte si amestecati continuu pana cand compozitia se ingroasa bine. Lasati la racit, amestecand din cand in cand.

Separat, bateti untul spuma intr-un bol incapator; adaugati treptat crema cu amidon, mixand bine in tot timpul asta.

Topiti nugatul impreuna cu ciocolata rupta in bucatele, la bain-marie; turnati apoi, impreuna cu esenta de rom, in crema de lapte.

Mixati pana cand crema devine catifelata si foarte fina:



Asamblarea prajiturii:

Asezati blatul pe o planseta; masurati 3 parti egale pe lung si feliati:

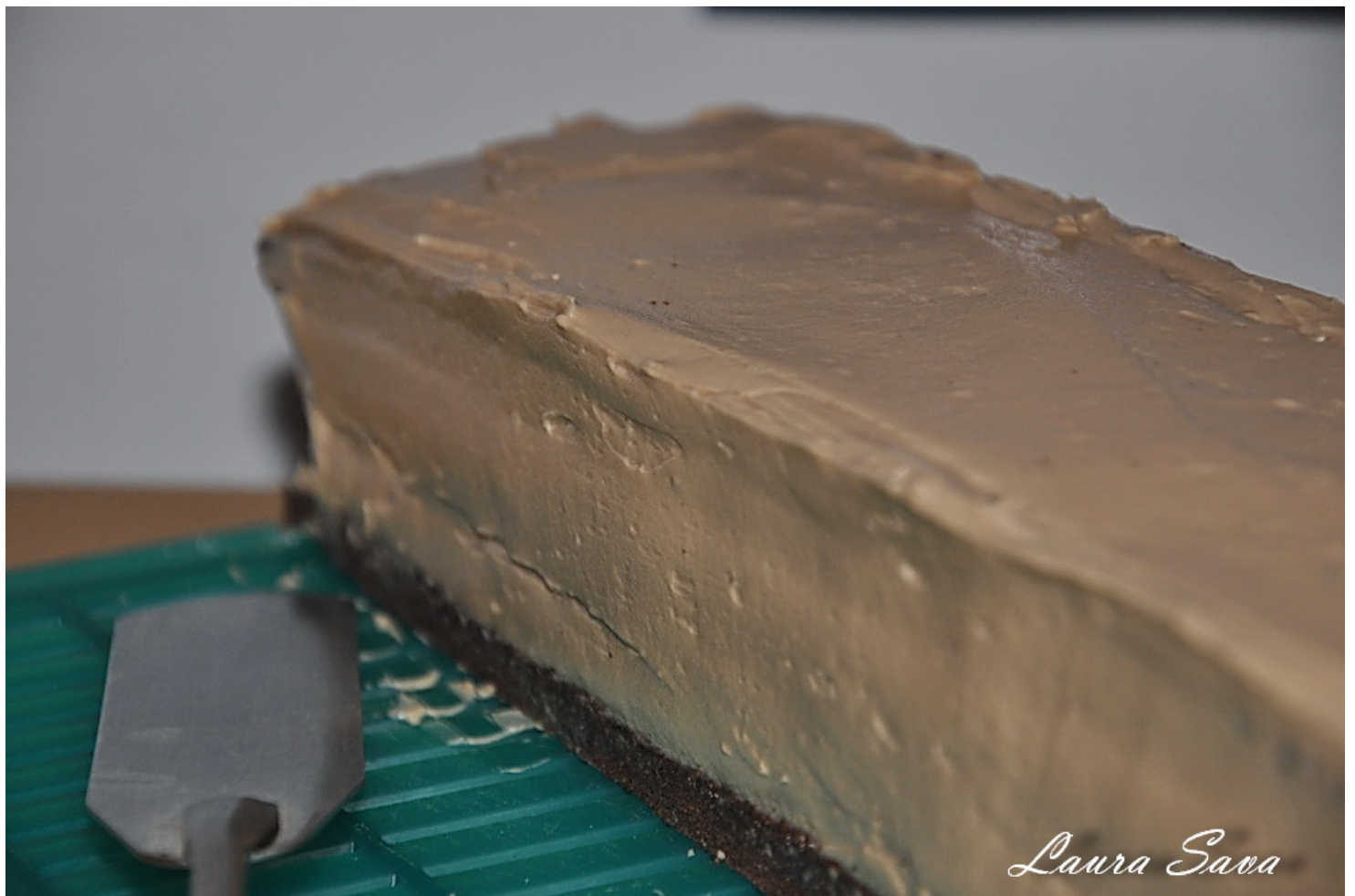


Impartiti crema in 3 parti egale. Ungeti cu o parte de crema primul blat:



Asezati deasupra cel de-al doilea blat si o alta portie de crema.

Acoperiti prajitura cu cel de-al treilea blat si imbracati-o cu crema ramasa, din care puneti deoparte cateva linguri pentru ornat:



Topiti ciocolata la bain-marie si turnati-o deasupra prajiturii. Nivelati repede cu un cutit, pentru ca altfel ciocolata se intareste si nu se mai poate intinde frumos. Puneti la frigider pentru minim 3, 4 ore (cel mai bine e sa o lasati peste noapte), dupa care puteti felia prajitura:



Ornati fiecare bucata de prajitura cu crema pusa deoparte si serviti cu poooofta!!!!  
...cu mare pofta, veti vedea ☐



*Laura Sava*

Aici, intr-o ipostaza mai festiva:



Iar aici aveti varianta prajiturii cu crema marshmallow („marshmallows” fiind acele bezele pufoase, ce se gasesc si la noi, albe sau colorate) care se prepara asa:

Dizolvati gelatina in lapte sau apa circa 5 minute, adaugati apoi zaharul si puneti la bain-marie sau pe foc foarte mic, amestecand pana se dizolva totul si incepe sa fiarba usor.

Luati de pe foc si lasati la racit circa 5-10 minute.

Puneti glucoza sau mierea intr-un castron impreuna cu esenta de vanilie. Cand gelatina s-a mai racit se adauga peste miere, mixind la viteza mare pentru cca. 10 minute. Va arata ca frisca batuta, dar totusi vartoasa ca o crema (se poate adauga culoare pt diversificare).

Asa arata o bucatica de crema Marshmallow, dupa ce a stat la frigider, spumoasa dar incheagata bine, drept pentru care atunci cand am folosit-o, am mixat-o bine (am folosit mixerul de mana, ala bat care imi catifeleaza si cele mai nazuroase creme ☐ )

*Laura  
Sava*



Asadar, daca nu gasiti nougat, faceti aceasta crema, si folositi 150 g, restul putand fi folosit la inca o portie de prajitura.

Prajitura Nougat cu crema Marshmallow, facuta la repezeala, dar extrem de gustoasa!!!



Nu va pot spune, de fapt, care dintre ele a fost mai buna! ☐  
Trebuie sa incercati una din ele, sau chiar pe amandoua!!!! Va spun  
eu ca nu vor rezista mult :)))

Reteta preluata de la **Cuisinette**

---

## Cuburi pralinate



Nu stiu daca va puteti inchipui cat de bune sunt aceste cuburi pralinate, atat de apetisant cladite in trei straturi ☐ , dar va spun eu ca sunt delicioase!!!!!!

Am folosit ultimele pachetele de nougat si martipan, si pot spune ca am facut alegerea perfecta in ceea ce priveste folosirea lor!

Aici, la **piratii lui Bogdi** puteti vedea cum arata nougatul si martipanul de cumparat.

Daca insa nu aveti de unde sa cumparati asa ceva (si, din pacate, nu prea aveti, mie mi le-a adus mami din Danemarca) puteti folosi echivalentele delicioase pe care vi le expun mai jos!

In loc de nougat, puteti folosi aceeasi cantitate de nutella, iar martipanul il puteti inlocui, cu mare incredere, cu acesta facut in casa: **Martipan**. Chiar daca nu pare prea apetisant, datorita culorii inchise imprumutate de la cojile de migdale, este absolut delicios si cat se poate de natural!

Cojile se pot inlatura usor, daca lasati migdalele la inmuiat in

apa peste noapte sau le puneti in apa clocotita cateva secunde. Desigur, daca nu aveti martipan, si nici nu vreti sa va pierdeti timpul facandu-l in casa ☐ , puteti cladi aceste delicioase cuburi numai din doua straturi!!

Un strat de ciocolata, si unul de nuga (sau nutella). Iar deasupra puteti presara bucatele de alune sau fistic.

Un **desert fara coacere** perfect! ☐ S-aveti poftaaaaaa!!!

## **Ingrediente:**

- 300 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 50 g unt
- 300 g martipan
- o lingura zahar pudra
- 300 g nougat
- 5-6 linguri smantana pentru frisca
- 1, 2 linguri cacao

**Sfat:** Acest „dulce” este minunat de sarbatori, cand il puteti transforma, spre deliciul si bucuria copiilor, in iepurasi pralinati, daca e Paste, sau in omuleti de zapada pralinati, daca e Craciun...folosind, bineinteles, formele speciale.

## **Mod de preparare:**

Tapetati cu folie transparenta o forma de dimensiune mica (a mea a avut aprox. 26 cm lungime si 16 cm latime).

### **Primul strat, de ciocolata:**

Maruntiti ciocolata si puneti-o la topit impreuna cu untul, la bain-marie (daca aveti nesansa sa vi se taie, adaugati un cub sau chiar doua de gheata si ciocolata isi revine imediat).

Turnati in forma pregatita si nivelati.

### **Al doilea strat, de martipan:**

Martipanul se amesteca cu zaharul pudra; se intinde pe planseta presarata cu zahar pudra o foaie de marimea formei.

Imediat ce stratul de ciocolata s-a intarit putin, se aseaza foaia de martipan deasupra si se preseaza usor.

### **Al treilea strat, de nougat:**

Cu ajutorul mixerului se amesteca nougatul cu frisca si se repartizeaza egal peste stratul de martipan.

Compozitia de praline se tine pentru cel putin 4 ore la frigider, desi ideal ar fi toata noaptea, cum am lasat-o eu.

Cand se servesc, se taie in patrate, mai mici, mai maricele, cum vreti, si se pudreaza cu cacao.

Daca le serviti intr-un cadru mai festiv, asezati-le frumos in hartiute speciale pentru bomboane sau chiar de muffins (dar sa nu fie din alea gigantice ☐ )

Spumoase, savuroase, cu gust intens de ciocolata si alune, absolut delicioase!!!

Cu folie, veti putea scoate mai usor minunatia din cutie, desi o puteti felia chiar in forma:



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Pentru voi, cu mare drag!!! ☐

