

Negrese cu ciocolata Toblerone



Negrese cu ciocolata Toblerone: pur si simplu irezistibile!!! ☐

Sunt niste negrese foarte aromate, imbatate cu rom si stafide, si acoperite generos cu ciocolata!!

Cu ciocolata Toblerone ne-am intalnit acum foooarte multi ani, cand am pus pentru prima oara piciorul intr-o tara straina...si inca unde, chiar in **Maroc** ☐

Iubesc Marocul, asa ca va imaginati cat de mult ador aceste mici triunghiuri pline cu miere, migdale si nugat!!!

Ingrediente pentru cca. 20-25 de bucati:

Stafide cu rom:

- 50 g stafide

- 2-3 linguri rom

Pentru aluatul de negresa:

- 200 g ciocolata Toblerone
- 50 g unt
- 2 oua
- 100 g zahar
- 1 lingurita scortisoara
- 50 g nuci macinate
- 75 g faina

Pentru glazura:

- 300 g ciocolata de lapte/amaruie

Mod de preparare:

Primul pas: puneti stafidele la inmuiat in rom, timp de 1, 2 ore (sau toata noaptea, cum am facut eu).

...aici prinse in poza, langa aromata Toblerone:



Preincalziti cuptorul la semnul 4/180 grade C (foc potrivit). Ungeti si tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 20x20 cm.

Pentru blatul de negresa, topiti untul intr-un vas, adaugati ciocolata rupta bucati si lasati-o sa se topeasca. Dati vasul deoparte (eu m-am folosit de cuptorul cu microunde):





Bateti ouale cu zaharul si scortisoara pana cand amestecul devine cremos:



Adaugati amestecul de ciocolata si omogenizati compozitia:



*Laura
Sava*

In continuare, adaugati nucile macinate, faina cernuta si stafidele; Turnati compozitia si neteziti suprafata:



Dati la cuptor, la foc potrivit, timp de 20-25 de minute:



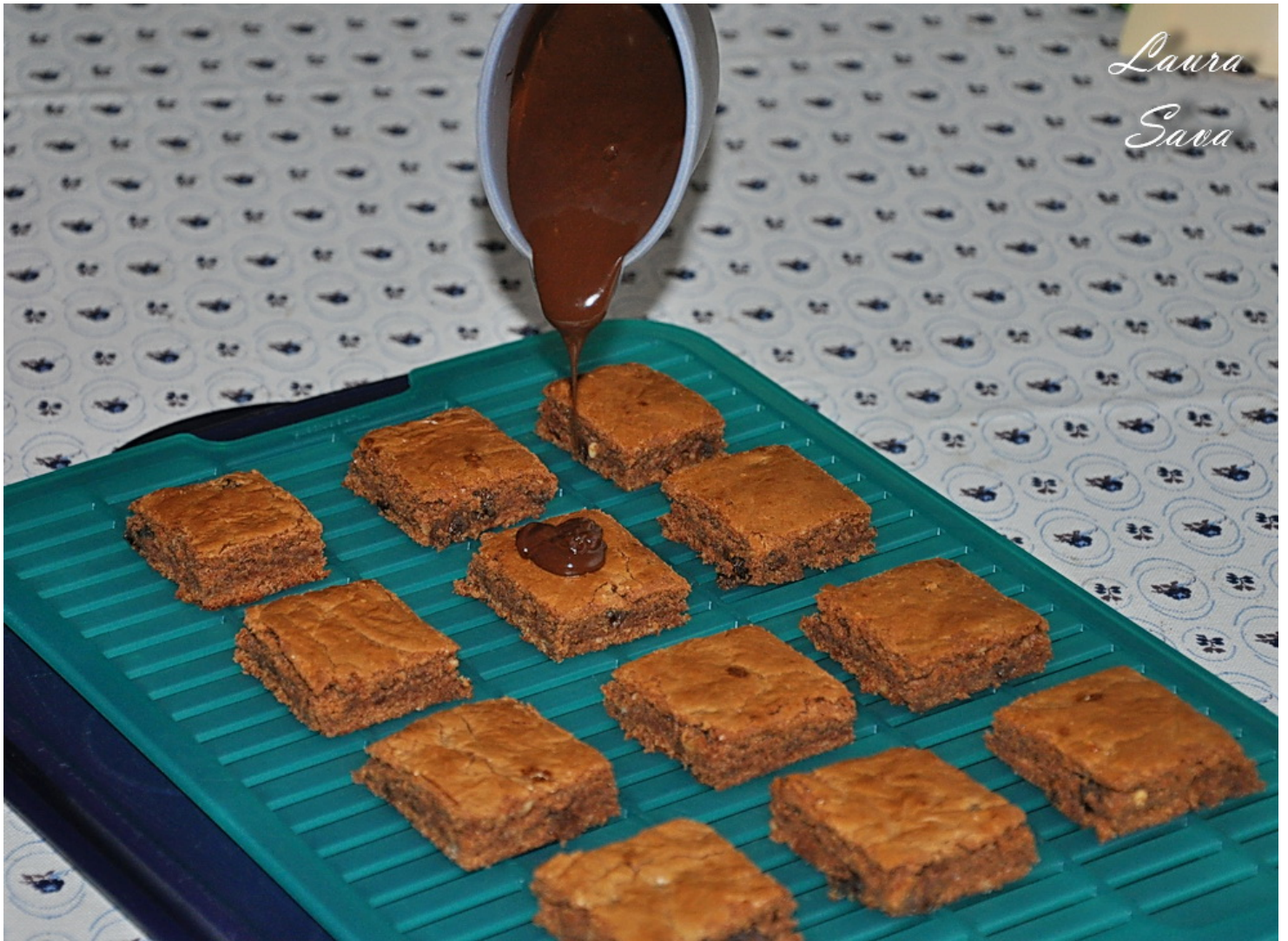
Scoateti din tava si, cand s-a racit complet, indepartati hartia:



Taiati prajitura in 20-25 de patrate:



Topiti ciocolata si inmuati fiecare negresa in ea...sau turnati (cat puteti de uniform) deasupra fiecarui patrat, asa cum fac eu mereu :))



Mutati negresele pe un platou:



Ornati-le, cat glazura e inca calda, cu perle comestibile si

spirale de ciocolata:



Eu n-am mai ajuns sa le fac si carlioni de ciocolata ☐
...dar in final mi-a placut si mai mult look-ul lor final...simplu si
stralucitor!!!



Laura Sava



Laura Sava

Nu am cuvinte pentru a le lauda indeajuns, asa ca va invit sa le

incercati!!

Poza veche □

