

Mini amandine



Aceste mini amandine super-apetisante ii sunt dedicate, cu toata dragostea, mamei mele iubite pentru ca amandina e prajitura ei preferata!!! De fapt, cred ca ar putea trai linistita numai cu amandine, atat de mult ii plac ☐

Dar va este dedicata si voua, evident! ☐

Ingrediente:

Blat:

- 6 oua
- 150 g zahar
- 30 ml apa
- 30 ml ulei
- 20 g cacao
- 8 linguri faina
- 1 lingurita praf de copt (optional)

Sirop:

- 400 ml apa
- 100 g zahar
- 2 plicuri cappuccino de ciocolata/caramel
- 2, 3 lingurite esenta de rom

Crema:

- 3 galbenusuri
- 150 g zahar pudra
- 300 g unt gras (80% grasime)
- 3 linguri cacao

Trebuie sa le incercati!!!! ☐



Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc domol).

Separati albusurile de galbenusuri; bateti albusurile spuma (tare-bat ☐), cu un praf de sare si de preferinta intr-un bol de sticla, perfect curat si uscat. Adaugati zaharul, apa si galbenusurile frecate cu ulei si amestecati totul cu o spatula/lingura (nu cu mixerul), de jos in sus, usor, pana se incorporeaza albusurile.

Dupa ce incorporati albusurile, adaugati cate putin din faina amestecata cu cacao, in prealabil cernute, si praful de copt, daca vreti sa fiti siguri ca blatul creste indeajuns (desi daca albusurile sint batute bine, nu exista aceasta problema). Amestecati usor intreaga compozitie.

Turnati aluatul intr-o tava de aprox. 34 cm lungime/ 23 cm latime, tapetata cu hartie de copt; coaceti blatul cca. 30 de minute la foc domol, iar in ultimele 5 minute ridicati temperatura cuptorului pana la 180 de grade (foc potrivit spre mare). Blatul se lasa la racit si apoi se taie in 2.

Se pregateste siropul: se pun toate ingredientele pentru sirop intr-o craticioara la fiert si din momentul in care incepe sa fiarba mai lasam pe foc 5 minute. Se adauga esenta de rom si se lasa la racit.

Crema: se amesteca untul (la temperatura camerei) cu zaharul pudra. Se mixeaza pana se dizolva zaharul, dupa care adaugam galbenusurile, rand pe rand, si cacaua; mixam pana obtinem o crema spumoasa. Daca nu vreti sa folositi galbenusuri crude in crema, nu le adaugati! Crema iese minunat si fara ele.

Asamblare: se aseaza pe un platou prima jumatate de blat. Se insiropeaza bine cu siropul rezultat apoi se adauga trei sferturi din crema. Se aseaza cealalta jumatate de blat deasupra cremei si se insiropeaza din nou.

Se glazureaza cu crema ramasa, din care punem in prealabil 4, 5 linguri deoparte pentru aveline ☐

Prajitura se tine la frigider, pentru minim 3 ore sau cel mai indicat -peste noapte.

Se taie apoi in patrate si se orneaza cu ciocolata topita, alba sau neagra, ori cu ambele, cum am facut eu.



Cu drag, pentru voi!!!



Laura Sava

Pozele vechi □



Laura Sava



*Laura
Sava*



Laura Saca



Laura
Sava

Reteta preluata de la **Pokha's**