

Napolitane cu nuca de cocos si ciocolata



Va povesteam aici, la **Painea umpluta**, ce sfarsit de saptamana minunat am avut si cu cate retete bune ne-am delectat. Ei bine, printre ele s-a aflat si aceasta prajitura cu foi de napolitana, blat de cocos si crema de ciocolata, absolut delicioasa!!! Cele mai reusite napolitane cu nuca de cocos si ciocolata din lume :))

Ingrediente:

- 2 foi mari de napolitana

Blat de cocos:

- 6 albusuri
- 150 g zahar tos
- 150 g nuca de cocos (fulgi uscati)
- 1 lingura cu varf faina
- 1 lingurita rasa praf de copt

Crema de ciocolata:

- 6 galbenusuri
- 100 g zahar pudra
- 2 linguri cacao
- 2 linguri faina
- 250 ml lapte
- 225 g unt
- 1 ciocolata cu lapte sau amaruie

Pentru voi, cu mare drag, direct de pe platoul cu minuni ☺



Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Se bat albusurile spuma cu zaharul. Se adauga nuca de cocos si faina cernuta impreuna cu praful de copt si se amesteca usor, cu o spatula sau cu telul. Se tapeteaza o forma de aprox. 32x24 cm. cu hartie de copt. Se toarna compozitia in tava si se niveleaza. Blatul se coace cca. 25 de minute. Se scoate apoi din cuptor si se lasa sa se raceasca bine. Se scoate cu grija hartia de copt.

Pentru crema, amestecati galbenusurile cu zaharul, cacaoa si faina, cernute in prealabil, intr-o oala pe care o veti pune la bain-marie sau pe foc foarte mic. Adaugati laptele rece, la temperatura camerei sau de la frigider, turnat putin cate putin, si amestecati bine sa nu se faca cocoloase. Lasati la fiert 3-5 minute, din momentul in care incepe sa fiarba, apoi adaugati ciocolata rupta in bucatele. Dati vasul deoparte si amestecati energic, pana se

topeste ciocolata. Puneti untul, cubulete, in crema fierbinte si amestecati din nou pana se omogenizeaza. Lasati crema sa se raceasca complet.

Asamblare: Tapetati cu folie alimentara transparenta tava in care ati copt blatul; asezati o foaie de napolitana de marimea tavii (taiati putin din margini daca e nevoie). Ungeti foaia de napolitana cu jumatate din crema de ciocolata racita, apoi puneti deasupra blatul de cocos. Turnati cealalta jumatate de crema si nivelati. Acoperiti cu cea de-a doua foaie de napolitana si apasati usor. Lasati la frigider pentru minim 3 ore. Foile se vor inmuia putin din cauza cremei dar nu va speriați, puteti sa feliati prajitura foarte frumos cu un cutit zimtat. Neaparat zimtat!!!

Prajitura se tine la frigider si numai in momentul in care vreti sa o serviti, o scoateti si o feliati. A doua zi e muuuult mai buna!!!!!!! ☐





E o prajitura nemaipomenit de gustoasa!!!!!!!!!!!!!!

Laura
Sava



Laura
Sava



