

Negresa cu unt de arahide si ciocolata



Astazi este ziua lui Bogdi, iubitul meu frumos, care a implinit 10 ani!!!!!!! Si, ca de obicei, am fost, de la inceputul zilei si pana acum, foarte emotionata. Si foarte fericita. Cea mai fericita mamica din lume!!!!!!

Si-a dorit de ziua lui un **Tort Minecraft**, si-l va avea ☐ , dar nu acum ci sambata, cand va fi marea petrecere. Astazi i-am facut o prajitura cu unt de arahide si ciocolata, fiindca iubeste untul de arahide. A fost atat de incantat cand a venit de la scoala si a vazut surpriza. Tare mult i-a mai placut!!! Atat de mult, incat nu am mai apucat sa las prajitura la frigider sa aiba un pic de tinuta ☐

Stiu ca stiti si voi prea bine ca nu asta conteaza, ci gustul, care

e absolut minunat, asa ca nu mai insist cu asta. Sper doar s-o incercati si sa va placa la fel de mult!!!

La multi ani, copil frumos si cuminte, te iubim mult, mult!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 120 g unt (80 % grasime)
- 150 g zahar
- 3 oua mari
- un praf de sare
- 120 g faina
- 40 g cacao
- 1 lingurita rasa praf de copt
- 1 varf de cutit bicarbonat de sodiu
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Pentru crema:

- 350 g unt de arahide (un borcan)
- 50 g zahar pudra

Pentru glazura de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu 50% cacao

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 170 grade C. (foc potrivit).

Pentru blat, se topeste untul si se lasa putin sa se raceasca. Se amesteca apoi cu zaharul, cu ajutorul unui mixer, pana se spumeaza usor (cca. 2 minute). Faina, cacaua, praful de copt si bicarbonatul se cern impreuna. Se adauga un ou in compozitia cu unt, 3-4 linguri din amestecul uscat, inca un ou, si tot asa pana se termina ingredientele pentru blat. Se amesteca usor dupa fiecare transa. La

sfarsit, se adauga ciocolata tocata (eu am maruntit-o la blender). Aluatul astfel obtinut se toarna intr-o tava tapetata cu hartie de copt de cca. 20 x 30cm. Se niveleaza si se coace aproximativ 35 de minute.

Urmeaza crema: se amesteca untul de arahide cu zaharul pudra. Cand blatul e gata, se scoate si se lasa la racit. Se intinde deasupra lui untul de arahide dulce, cat mai uniform.

Ca sa facem glazura, se topeste ciocolata la bain-marie sau in microunde; se lasa sa se raceasca 1-2 minute, dupa care se toarna peste crema cu grija, incepand din mijlocul prajiturii. Se intinde usor cu lama unui cutit lat, dar fara sa se insiste prea mult, se va aseza frumos, singura.

Cand o serviti, o taiati neaparat cu un cutit (bine ascutit) tinut in apa fierbinte. Se sterge lama cutitului inainte de a taia. In felul asta veti obtine niste cuburi delicioase si frumoase ☐





Revin peste cateva zile cu tortul!!!!!!!!!!!! :))