

Piramida de ciocolata



Dragi prieteni, iata ca a mai trecut inca un an, cu bune si cu rele, peste noi, si desi mi-ar fi placut sa va fiu mai mult aproape, sa fiu mai receptiva la intrebarile dar si la complimentele voastre, care n-au fost deloc putine, ba chiar fooooarte generoase :)) ...nu am prea reusit...

Ma consolez, insa, cu gandul ca cel mai important lucru a fost ca ne-am avut unii pe altii, nu?! ☐

Va urez din toata inima „La multi ani”, cu multa sanatate si zile mai frumoase si senine!!!

Ingrediente pentru aprox. 24 de bucati:

Pentru compozitia de muffins:

- 200 g. ciocolata cu lapte
- 2 linguri de lapte
- 300 g. unt
- 250 g. zahar
- 6 oua
- 1 praf de sare
- 420 g. faina

Sos de ciocolata:

- 150 g. ciocolata cu lapte
- 1 lingura cafea tare sau nes
- 20 ml. smantana dulce pentru frisca

Mod de preparare:

Se topesc pe aburi (bain-marie) 200 g. ciocolata maruntita sau chiar rasa impreuna cu cele doua linguri de lapte. Apa din primul vas, cel care se afla pe foc, nu trebuie sa atinga fundul celei de sus, cu ciocolata.

In continuare, se amesteca untul cu zaharul, apoi se adauga ouale intregi, unul cate unul si un praf de sare. Se adauga ciocolata topita si se amesteca totul bine.

Daca compositia ciocolatoasa va joaca feste si da semne ca incepe sa se taie, nu va alarmati, odata ce incorporati faina, totul va arata exact ca-n poza mea, adica matasos ☐



Aluatul se toarna in forme mici de tarta, unse usor cu unt:



Se dau la cuptor cca. 20 de minute, primele 8-10 minute la 180 grade C. (foc potrivit) si urmatoarele la 170 grade C (foc mic):



Se scot din forme, dar nu imediat ci dupa ce s-au racit:



Se topesc pe aburi 150 g. ciocolata, impreuna cu frisca lichida si lingura de cafea ori nes, pe care il veti dizolva intr-o lingura de apa fierbinte.

Prajiturelele se aseaza in forma de piramida, iar deasupra se toarna sosul de ciocolata:



Poate ca ar fi bine se stiut ca le puteti transforma si intr-o cascada de muffins, cu ciocolataaaa din belsug!!! :)))

Daca faceti muffins, lasati-le pana la 30 de minute la copt:



Eu am facut doua tavi, sa ne ajunga :))



Foarte pufoase si atragatoare (cand le-au vazut copiii, a fost jale :D)

...ma bucur ca am prins cateva poze!!!

Sa ne revedem cu bine la anu', dragilor!!!!!!!!!!!!