

Prajitura Boema



Am observat ca fiecare inceput, de orice fel, ma surprinde intotdeauna ataaat de necreativa ☐

Cu gradinita a fost la fel (aveti aici dezastrul de **tort-masina**) si acum cu scoala, aceeasi poveste...

Nu stiu, sunt foarte dezamagita de sistemul asta al nostru de invatamant, blazat, cu educatori/invatatori/profesori fara nicio sclipire, care nu reusesc sa ii intampine pe copii cu zambete calde pe buze ci doar cu grimase...care nu mai au rabdare si nici pasiune sa-i modeleze in tinerii (aparent) atotstiutori de maine...

Tortul, inasa, este o nebunie!!!! E de fapt o prajitura, pe care o stiu de la soacra fratelui meu, si care se numeste Prajitura Boema. E un deliciu, asa ca o sa incetez cu smiorcaielile si o sa va invit, impreuna cu Bogdi, caci el este sarbatoritul, la o felie mare si delicioasa de tort ☐

Voi reveni inasa cat de curand cu un nou tort „Pista de masini”, mult mai spectaculos, dupa cum i-am promis lui Bogdi.

Ingrediente:

Blat:

- 5 oua mari
- 5 linguri zahar
- 5 linguri apa
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu
- 1 lingurita rasa praf de copt
- 3 linguri pline cu faina
- 1 lingura cu varf cacao

Crema alba:

- 3 galbenusuri
- 60 g zahar pudra
- 1 lingura amidon sau faina (cu varf)
- 250 ml lapte
- 100 g unt (80 % grasime)

Crema neagra:

- 3 oua intregi
- 50 g zahar
- 100 g ciocolata cu lapte
- 100 g unt (80 % grasime)

Pentru ornat:

- frisca sau ciocolata topita

Mod de preparare:

Inainte de toate trebuie sa va spun ca eu am facut portie dubla (blat din 10 oua, creme din cate 6 oua, etc) si am inaugurat cu ocazia asta forma mea de prajituri, noua si stralucitoare, cu sclipiri de diamant ☐



Laura
Sava

Forma mea e mare, are aprox. 42 cm lungime si 29 cm latime. Daca folositi, inasa, reteta de baza din 5 oua, veti avea nevoie de o forma de aprox. 30 cm lungime si 20 cm latime.

Se incalzeste cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si se tapeteaza forma de copt cu hartie de copt.

Blat: se spala bine ouale si se separa. Se bat albusurile, cu un praf de sare, intr-un vas curat si perfect uscat, de preferinta de sticla sau portelan. Se adauga apa si bicarbonatul (nestins) si se mixeaza in continuare; cand spuma prinde consistenta, se adauga zaharul si se bate bine. Se adauga apoi galbenusurile si se amesteca usor, cu o spatula, de jos in sus, exact ca si la **pandispan**, pentru ca compozitia sa ramana aerata. Se adauga faina, cacaua si praful de copt, cernute in prealabil, si se amesteca usor pana la inglobarea lor totala (nu exagerati totusi cu amestecatul, pentru ca blatul sa ramana pufos si sa nu „pice”). Se aseaza compozitia in tava pregatita si se lasa la copt cca. 20-25 de minute (faceti proba scobitorii).

Se taie blatul, racit, in jumatate:



Detaliu blat □



Crema alba: se amesteca galbenusurile cu zaharul pudra, cu amidnul sau faina si laptele rece si se fierb la foc foarte mic ori la bain-marie. Cand crema s-a racit, se amesteca cu untul (lasat dinainte la temperatura camerei).



Se aseaza o jumatate de blat in forma; se toarna deasupra una dintre creme, eu am ales-o pe cea alba, si se niveleaza bine:



Crema neagra: se bat cu telul, pe foc mic, sau la bain-marie, toate ingredientele (ciocolata se rupe bucatele), pana se ingroasa. Cand e rece, se amesteca cu untul moale:



Laura Sava

Se aseaza cea de-a doua jumatate de blat peste crema alba si se acopera cu crema de ciocolata, nivelandu-se frumos:



Prajitura se lasa la frigider peste noapte, acoperita cu folie de bucatarie transparenta:



Se orneaza dupa preferinta, cu ciocolata topita sau cu frisca.
Eu am ales frisca pentru a-mi face mai vizibil decorul naiv (in 5
minute nu prea ai alte alternative ☐)
Observati, sper, pista de masini formata din rulouri de ciocolata,
ce intruchipeaza cifra 7, si pe ea pilotii, cam obositi, de formula
1 :))))



Laura Sava

N-am fost deloc multumita de rezultat (a se citi distrusa ☹) insa lui Bogdi i-a placut la nebunie (ce copil bun am!!!), si nu doar lui ci si prietenilor lui si celorlaltor invitati, asa ca intr-un final m-am destins si eu si m-am bucurat de baietelul meu scump care a mai crescut un pic, si a implinit 7 ani!

Tortul este nemaipomenit, gustos tare si cremos...si dulce (poate un pic prea dulce pentru unii ☹)

La multi ani, pui scump!!!!!!!!!!



P.S. Puteti inlocui bicarbonatul de sodiu cu 1 lingurita rasa de praf de copt, sau faceti jumi-juma ☐ , am observat si la **Checul simplu** ca iese mai pufos cu un pic de bicarbonat adaugat impreuna cu praful de copt.

P.P.S. Puteti prepara prajitura si sub forma de tort, dreptunghiular, cum am facut eu, sau rotund (diam. 24 cm) iar cremele extrem de delicioase le puteti adapta si altor prajituri.