

Prajitura Cappuccino



Prieteni dragi, as avea atatea sa va povestesc, din viata mea de acum doua saptamani mai ales, dar cum lucrurile s-au mai domolit de-atunci, nu voi incerca sa imi trezesc amintirile, nu tocmai placute, ci va voi invita la un paharel de **lichior de cafea**, facut in casa, si la o felie de Prajitura Cappuccino, o prajitura pe care am facut-o cu gandul la voi, si la noi ☐

Am creat-o exact pe gustul meu si nu va mint cand va spun ca am mazgalit trei foi incercand sa o aduc la forma visata (mi-am imaginat-o in ultimele seri, bineinteles, in trei forme diferite ☐). E fara exagerare, minunata!!!!

Ingrediente:

Ganache de ciocolata:

- 400 ml smantana pentru frisca
- 300 g ciocolata alba

Blat:

- 180 g zahar
- 6 oua
- 225 g unt (80 % grasime)
- 150 g faina
- 50 g nuci (optional)
- 4 lingurite nes
- 2 linguri cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 3 linguri **lichior de cafea**

Crema Cappuccino:

- 400 ml lapte (gras)
- doua linguri cu varf cafea macinata
- 6 galbenusuri
- 100 g zahar
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 500 g mascarpone
- 3, 4 linguri zahar pudra

In plus:

- 100-150 ml lichior de cafea, pentru insiropat
- scortisoara pudra
- boabe de cafea simple sau trase in ciocolata

Un deliciu!!!!



Mod de preparare:

Reteta incepe glorios cu ciocolata □ , si anume: ganache de ciocolata alba. Asta, pentru ca trebuie sa stea neaparat la frigider peste noapte. Astfel, cu o seara inainte, puneti smantana pentru frisca (cu minim 30% grasime) intr-o cratita, la foc mic, sa se infierbante. Adaugati ciocolata alba, rupta in bucatele, si amestecati energic pana se topeste (aveti grija sa nu dea in clocot). Dati deoparte si lasati la racit, amestecand din cand in cand, pentru a nu face pojghita. Cand ajunge la temperatura camerei, acoperiti glazura de ciocolata cu folie transparenta (sa atinga crema) si puneti-o in frigider pana a doua zi.

A doua zi, dati drumul la cuptor (inviorati-va mai intai cu o cafeluta □) si lasati-l sa se incinga pana la temperatura de 175 grade C (foc potrivit). Tapetati apoi o forma de prajituri de aprox. 20 x 30cm. cu hartie de copt. Ca sa acopere bine forma, o puteti uda putin.

Pentru blat, macinati nuca si zaharul in robotul de bucatarie.

Transferati „pudra” intr-un castron incapator. Adaugati untul moale, tinut din timp la temperatura camerei, si amestecati cu mixerul. Cerneti faina impreuna cu praful de copt si adaugati-le la amestec. Puneti tot acum si nesul (pudra, nedizolvat) si ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Adaugati lichiorul de cafea si amestecati usor, pana se incorporeaza. Turnati compositia in forma pregatita si dati la cuptor timp de aproximativ 22-25 de minute. Scoateti-l apoi din cuptor si lasati-l sa se raceasca in forma.

In continuare, puneti gelatina la inmuiat in apa rece. Foitele de gelatina se pun in multa apa rece (poate fi si 500 ml), iar gelatina granule, puneti-o in 100 ml apa rece. Lasati sa se umfle cca. 10 minute, timp in care pregatiti crema cappuccino.

Pentru crema cappuccino, puneti laptele impreuna cu cafeaua macinata la foc potrivit si lasati sa dea cateva clocote. Dati focul mic si lasati sa fiarba in jur de 1 minut. Luati apoi de pe foc si strecurati. Bateti galbenusurile cu zaharul pana se spumeaza usor, dupa care adaugati-le in cafeaua cu lapte fierbinte strecurata. Compositia se tine pe foc (foc mic) cca. 5-7 minute, amestecand des. Se scurg foitele de gelatina si se pun in crema, pe rand, amestecand bine dupa fiecare. Daca ati folosit granule de gelatina, puneti 2, 3 linguri de crema fierbinte in gelatina, care ar trebui sa absoarba aproape toata apa, amestecati bine si de-abia dupa aceea turnati-o cu totul in crema; amestecati bine. Se lasa apoi sa se raceasca complet.

Crema mascarpone (o puteti inlocui cu crema Philadelphia) se bate cu zaharul pudra cateva secunde (cu mixerul). Se adauga apoi cate 3, 4 linguri de crema racita in crema de mascarpone spumoasa, se amesteca cu mixerul (la putere mica) si se continua asa pana se termina toata crema. Se acopera si se tine la frigider 10 minute.

Finalizare: blatul se inteapa din loc in loc cu o scobitoare. Se insiropeaza cu lichior de cafea. Se scoate crema cappuccino din frigider si se intinde peste blat cat mai uniform (daca e nevoie, amestecati-o mai intai). Se pune din nou la frigider, pana se pregateste ganache-ul.

Se scoate, asadar, ganache-ul din frigider si se bate cu mixerul

pana se ingroasa. Inarmati-va cu rabdare, caci va dura cca. 5 minute pana va incepe sa prinda consistenta. Eu parca am batut-o 8 minute ☐ Cand e gata, se toarna peste crema cappuccino. Se niveleaza si se presara cu scortisoara pudra sau nes.

Doamne, e gata?! A durat mai mult povestea prajiturii decat prajitura in sine ☐

Asa arata „portia” mea si a lui Cipi:





Iar bucatile astea sunt pentru voi ☐

Laura
Sava



A fost incredibil de aromata si buna!!!!