

Prajitura caraibiana cu rom si ciocolata

[shashin type="photo" id="15344" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Si totusi nimic nu egaleaza o prajitura cu rom si ciocolata, o prajitura caraibiana, aromata si plina de savoare!!!!!! O prajitura care poate deveni si mai gustoasa daca, pe langa ciocolatele cu rom, mai puneti in blat si cateva visine din compot.

Ingrediente:

Blat:

- 75 g. unt moale
- 120 g. zahar
- 1 priza sare
- 4 oua
- 150 g. faina
- 1 plic de praf de copt (10 g.)
- 4 linguri rom
- 1 lingura cacao
- 130 g. ciocolata cu rom (sau ciocolatele cu rom)

Glazura:

- 200 g. ciocolata cu lapte
- 100 g. ciocolata cu rom (sau ciocolatele cu rom)
- fulgi de cocos sau alune macinate

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit). Puneti untul moale (lasat din timp la temperatura camerei) intr-un vas si bateti-l spuma cu mixerul. Adaugati zaharul si praful de sare. Adaugati ouale unul cate unul. Amestecati continuu. Amestecati faina cu praful de copt si presarati-le treptat peste blat impreuna cu romul, apoi amestecati bine. Adaugati praful de cacao. Puneti in forma hartie pentru copt si turnati, usor, blatul. Nivelati.

Taiati ciocolatelele (eu am folosit echivalentul nostru autohton, si anume ieftinul dar deliciosul baton cu rom, fiindca nu am gasit nicaieri bombonele de cioco umplute cu rom). Am taiat, asadar, fiecare bucata in 3, dar le puteti taia si-n 4 sau 5, va fi cu atat mai bine, caci vor aroma placut tot blatul). Adaugati-le cat mai uniform deasupra blatului.

Introduceti forma in cuptor pentru aproximativ 25-30 de minute, dupa care scoateti blatul din forma. Lasati prajitura sa se raceasca:

[shashin type="photo" id="17100" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Topiti ciocolata la microunde, pe foc foarte mic sau la bain-marie; turnati peste blat glazura de ciocolata si uniformizati-o cu un cutit, sau pur si simplu lasati-o sa curga in voie (in valuri :P), cum am facut eu:

[shashin type="photo" id="17101" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Taiati ciocolatelele cu rom pe diagonala. Ornati suprafata tortului cu bucatelele de ciocolata (apasati-le usor, ca sa le fixati bine). Presarati fulgii de cocos si serviti imediat :))

[shashin type="photo" id="17102,17103" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pentru voi!!!

[shashin type="photo" id="17104,17105" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Gustoasa rau...rau de tot!!! ☐