

Prajitura cu alune si ciocolata

[shashin type="photo" id="16764" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Acum cateva zile a fost ziua dragii mele mame si da, am rasfatat-o, ca de obicei, cu un tort minunat si-o prajitura, dar parca am simtit ca nu era destul, asa ca i-am facut o surpriza si i-am preparat un desert special, o prajitura cu alune si ciocolata, exact pe gustul ei!!! Alunele au fost din alunul nostru (ciocolata de la supermarket :D) si desi n-au fost prea mari, au fost incredibil de gustoase!!!

A avut maaare succes, asa ca va invit cu drag s-o incercati si voi!!!

Ingrediente:

Pandispan de cacao:

- 8 oua mari
- 8 linguri zahar
- 8 linguri ulei
- 10 linguri faina (cu varf)
- 5 linguri cacao
- jumatate plic praf de copt (5 g.)

Crema de alune:

- 200 g. alune crude (nesarate)
- 150 ml. lapte condensat indulcit
- 200 ml. lapte integral

- 300 ml. smantana dulce pentru frisca
- 4 foi gelatina sau 8 g. gelatina pudra

Glazura de ciocolata:

- 300 g. ciocolata cu lapte
- 100 ml. smantana dulce pentru frisca
- 200 g. unt
- 50 ml. lapte condensat

Decor:

- alune
- martipan
- colorant alimentar verde

Alunul nostru, toamna asta...mai matur, mai darnic ☐

[shashin type="photo" id="16768" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Mod de preparare:

Pentru blat, se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se separa ouale. Galbenusurile se freaca cu uleiul, picurat putin cate putin, ca la maioneza si se pun deoparte. Albusurile se bat spuma cu un praf de sare (cat luati cu trei degete) si cu zaharul, turnat in 2-3 prize. Se toarna galbenusurile peste bezeaua tare si se amesteca usor, cu o spatula. Faina, cacaoa si praful de copt se cern impreuna si se adauga in ploaie peste compozitia cu oua. Se amesteca, la fel, usor, pentru ca aluatul sa nu-si piarda din

pufosenie :D. Se toarna apoi intr-o forma tapetata cu hartie de copt, de aprox. 20 x 30cm. Se lasa la copt cca. 20-22 de minute, dupa care se scoate din cuptor si se lasa la racit. Cand e rece, se taie in doua, pe orizontala, in asa fel incat blatul de jos sa fie mai gros decat cel de sus. Se lasa deoparte, pana se prepara crema.

Pentru crema, se pun alunele intregi intr-o oala cu apa care clocoteste si se lasa cca. 1 minut. Se scot apoi si se pun intr-o strecuratoare . Se clatesc cu apa rece, incercand pe cat putem sa le dam pielitele jos. Cand s-au racit, se pun intr-un singur strat in tava mare de la aragaz si se pun la cuptor pentru cca. 10 minute, la 180 grade C (foc potrivit). Se scot apoi, se pun intr-un prosop de bucatarie si se lasa sa stea acoperite timp de 1 minut. Se freaca apoi pana se decojesc. Nu va necajiti daca vedeti ca pielitele nu au disparut in totalitate ci doar partial, fiindca sint foarte incapatanate :D. Se lasa sa se raceasca bine (nu trebuie sa se raceasca complet) si se macina in blender. Dar nu excesiv, ca sa nu se transforme in unt. Oricum, e foarte bine sa ramana bucatele mai mari de alune in compozitie, pentru efectul crocant ☐

Gelatina, foite sau granule, se pune intr-un vas cu apa rece (cat sa treaca cu doua degete peste) si se lasa la inmuiat aprox. 10 minute. Laptele condensat indulcit si laptele simplu, integral, se pun la fiert intr-o cratita, la foc mic. Se lasa pana incep sa clocoteasca si se adauga alunele macinate. Se mai lasa putin pe foc, sa mai dea doua, trei clocote, si se da deoparte. Se lasa crema 2-3 minute sa se raceasca, dupa care se adauga gelatina inmuiata si bine scursa de apa. Se amesteca energic si se lasa la racit. La final, se bate frisca si se adauga cremei. Se pune crema in frigider pentru cca. 20 de minute apoi se intinde intre blaturi, astfel: se aseaza blatul mai gros la baza formei, se umple cu crema si se acopera cu blatul subtire. Se lasa la frigider peste noapte sau pentru minim 4-5 ore, ca sa se intareasca crema.

Se prepara glazura de ciocolata: se pun intr-o cratita toate ingredientele de la glazura si se lasa la foc mic pana cand se omogenizeaza (untul si ciocolata trebuie sa se topeasca complet). Se ia de pe foc si se lasa la racit. Se pune apoi in frigider pentru cca. 1 ora, dupa care se scoate si se bate timp de 1 minut

cu mixerul, sa prinda consistenta. Se intinde deasupra prajiturii cu o spatula lata si se pune din nou la frigider pana ce se intareste. Se taie felii cu un cutit inmuiat in apa fierbinte (se sterge lama de fiecare data cand se feliaza). Se decoreaza cu alune si "frunze" de martipan.

Nu am cuvinte sa v-o descriu ☐

```
[shashin type="photo" id="16765,16766,16767" size="large" columns="max" order="user" position="center"]
```

Sfat: daca impartiti crema in doua, o parte intre blaturi si una deasupra, nu mai e nevoie sa folositi gelatina!!!