

# Prajitura cu cafea, nuci si piscoturi



Dragii mei, va dedic cu toata dragostea acesta Prajitura cu cafea, nuci si piscoturi, o prajitura festiva si foarte speciala pe care am facut-o cu gandul la voi!

Acum 6 ani, si-un pic ☺ , am postat pe blog prima mea reteta. O reteta simpla, dar gustoasa: **Clatite!** De atunci si pana acum s-au adunat 1015 postari, dintre care vreo 900 sunt retete iar restul impresii din vacantele noastre la mare (iubim la nebunie marea!!!) plus diverse fotografii.

Din gradina, mai ales. Din gradina noastra, care adaposteste cel mai albastru cer, cei mai pufosi nori si cele mai frumoase flori. Mici, salbatice si viu colorate, cuibarite in pamant, sau frumos agatate-n pomi de primavara. Sa nu uitam de salcia mea adorata, sub umbra careia imi savurez cafeaua si nici de pavilionul de lemn, sub care am imortalizat mare parte din retetele mele.

Ati fost prezenti in toate povestile din viata noastra. V-ati intristat odata cu mine cand Bogdi a fost racit sau traumatizat de gradinita. M-ati sustinut ori de cate ori v-am cerut ajutorul (tati se simte bine acum si va multumeste pentru rugaciunile fierbinti).

Toate astea, si in plus, le-ati trait alaturi de mine, multi dintre voi, inca din anul 2007. Iar pentru asta va multumesc din tot sufletul!!! Pe parcurs am castigat noi si buni prieteni, carora, de asemenea, le multumesc din tot sufletul ca ma urmaresc. Si ca sa nu ma intind prea mult (mereu devin melodramatica cand e vreun eveniment de genul asta ☹ ), revin la reteta de astazi, la dedicatia mea speciala pentru voi, la aceasta prajitura cu cafea, nuci si piscoturi, pe care am ales-o castigatoare in fata celor cateva retete pe care le-am tot rasfoit de la inceputul anului...

Asadar, dupa cel mai lung intro din istorie ☹ , va invit sa savuram impreuna o bucatica de prajitura. Si o cafea, daca doriti. Neagra, potrivit de dulce, cu un strop de lapte si neaparat pudrata cu scortisoara. Sa ne „auzim” cu bine si la anu’, cand poate va voi aduce un tort clasic, rotund, si plin de arome. Va pup si va iubesc!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat cu nuci si cacao:**

- 8 oua
- 8 linguri zahar
- 3 linguri faina
- 3 linguri cacao
- 4 linguri (cu varf) nuci macinate
- 1 plic praf de copt (10 g)

### **Crema cu cafea:**

- 300 g nuci
- 200 ml cafea tare
- zahar dupa gust
- 250 g unt moale
- 2 linguri rom sau 1 lingurita esenta de rom

## In plus:

- 20-22 piscoturi
- 180-200 ml cafea tare
- zahar dupa gust

## Glazura de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte
- 50-80 g unt

Pentru voi, prieteni dragi, **prajitura mea festiva!!!!**



## Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma de aproximativ 25 cm. x 16 cm.

### **Blat de nuca cu cacao:**

Bateti albusurile spuma cu un praf de sare; mixati galbenusurile cu zaharul timp de 2-3 minute (pana cand zaharul nu se mai simte). Cerneti faina cu praful de copt si cacaoa; adaugati-le impreuna cu nucile macinate in spuma de galbenusuri. Amestecati totul foarte bine. Adaugati apoi albusurile batute spuma, treptat, incorporandu-le cu o spatula in compozitie (cu miscari de jos in sus, ca la pandispan). Aluatul trebuie sa ramana aerat si pufos.

In continuare, turnati cu grija aluatul in forma pregatita si nivelati suprafata. Puneti blatul la copt pentru cca. 20 de minute; lasati-l apoi la racit.

Nu stingeti cuptorul, pentru ca vom praj nucile! □ Prajiti, asadar, nucile intregi timp de 5-8 minute in cuptorul incalzit, amestecandu-le in prealabil de cateva ori. Aveti grija sa nu se arda, fiindca vor avea un gust amar!! Cand sunt gata, scoateti-le si lasati-le la racit, dupa care macinati-le cat mai fin.

### **Preparare crema:**

Raciti cafeaua si indulciti-o dupa gust; turnati-o treptat in nuca macinata, pana obtineti un piure (nu e un piure „legat”, ci unul mai apos, dar nu va speriați, asa trebuie sa fie). Lasati cateva minute sa stea.

Bateti apoi spuma untul moale, lasat din timp la temperatura camerei (folositi un unt de calitate, nu unul care contine multa apa). Amestecati piureul de nuca cu untul frecat spuma si romul.

La final, asezati blatul pe un platou. Eu nu l-am mai insiropat deoarece crema e indeajuns de „umeda” si se impaca bine cu blatul (desi, daca va plac muuult de tot blaturile zemoase, faceti-o!...cu cafea, bineinteles □ ).

### **Asamblare prajitura:**

Intindeti jumătate din crema pe blat si nivelati. Treceti piscoturile prin cafeaua indulcita si asezati-le pe stratul de crema, unele langa altele:



Acoperiti apoi piscoturile cu restul de crema:



...crema pe care o veti aseza din loc in loc, pentru a o putea

intinde mai usor (in felul asta evitam sa rupem piscoturile imbibate cu cafea). Ceva in genul asta ☐



Sau ati putea folosi un pos de cofetarie, cum am procedat la **tortul Mocca...**

#### **Glazura de ciocolata:**

Topiti la bain-marie ciocolata rasa si untul taiat in bucatele. Amestecati pana obtineti o crema omogena si lucioasa.

Daca aveti nesansa „sa se taie”, adaugati o lingura, doua de apa foarte rece sau un cub de gheata si amestecati energic. Veti obtine o glazura de ciocolata minunata!!!

Intindeti glazura fierbinte pe prajitura, incepand din mijlocul prajiturii:



Va recomand sa folositi un cutit lat, sau o lingura, cu care sa nivelati glazura. Nu zavoriti prea mult, fiindca se intareste destul de repede, si nici nu insistati daca vedeti ca au ramas mici portiuni neacoperite. Daca treceti de mai multe ori cu lama cutitului sau cu dosul lingurii peste glazura, exista riscul sa se lipeasca si sa stricati momentul final, si cel mai important, al unei glazurari semi-perfecte ☐



Prajitura se tine la frigider timp de minim 4-5 ore, pentru ca aromele sa imprieteneasca (ideal ar fi sa o lasati peste noapte), dupa care se poate taia (pe lungime, pentru ca piscoturile sa se vada frumos in sectiune). Neaparat cu un cutit bine ascutit si tinut cateva secunde in apa fierbinte (se sterge inainte de a felia cu el) :



Impart cu voi cele mai dichisite bucati ☐

...cu mare, mare drag si recunostinta!!!!



E o prajitura deosebita si foarte gustoasa!!!!