

# Prajitura cu ciocolata alba crocanta



Prajitura cu ciocolata alba crocanta: o surpriza dulce!!!

Dupa ce-am asteptat ani de-a randul ca si pe rafturile magazinelor noastre sa existe cutii cu lapte condensat, martipan sau alte ingrediente „exotice”, zilele trecute dorinta mea cea mare s-a indeplinit: am gasit ciocolata speciala de care aveam nevoie pentru a face aceasta prajitura cu ciocolata alba crocanta!!!

...ciocolata alba „crocanta” fiind ingredientul cheie al acestei retete ☐

I-am spus prajitura desi am copt-o intr-o forma de tort, fiindca nu e deloc pretentioasa si ar arata, cred, mult mai bine sub forma de prajitura. Se poate prepara, desigur, si cu ciocolata alba simpla,

dar cea crocanta ii da un „nu-stiu-ce” apetisant ☐ (si in plus isi pastreaza si forma la coacere).

E atat de gustoasa incat o puteti servi asa cum e, fara nici o glazura, crema sau decor, dar pentru ca, totusi, e **o prajitura foarte speciala** v-am creionat mai jos doua variante delicioase de „topping”, cu ciocolata sau frisca+fructe.

De incercat in ambele variante!!!!

## **Ingrediente:**

### **Blat cu ciocolata:**

- 120 g unt
- 120 g zahar
- 3 oua mari
- un praf de sare
- 160 g faina
- o lingura cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 8 linguri lapte

### **Ornare:**

- 100 g ciocolata alba crocanta

### **Variante de topping:**

1. Varianta de iarna: 100 g ciocolata alba crocanta, taiata in cubulete

2. Varianta de vara ☐

- 250 ml smantana pentru frisca
- 200 g smantana (acra, pentru gatit)
- 2 pachetele intaritor de frisca (1 pachet=10 g)
- 250 g fructe de padure (zmeura, afine, mure) sau fructe de sezon
- 50 ml rom alb pentru marinarea fructelor (optional)

Delicioasa!!! Ca o negresa cu ciocolata alba...a carei varianta o gasiti aici: [Prajitura cu ciocolata alba si nuca](#) ☐



## **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 175 grade C (foc moderat) si tapetati o forma de copt cu diam. de 24 cm (poate fi si de 26 cm) cu hartie de copt. Asta, in cazul in care vreti sa o faceti sub forma de tort, cum am facut si eu. Daca vreti sa o transformati in prajitura, folositi o tava cu dimens. de aprox. 25 cm. x 16 cm.

## **Pentru blatul de ciocolata:**

Bateti untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul pana cand obtineti o compozitie spumoasa. Adaugati ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare.

Faina, cacaua, praful de sare si praful de copt se cern si se amesteca cu laptele, alternativ, in compozitie.

Ciocolata alba crocanta se taie in bucati (nu foarte mari, dar nici mici), se dau prin faina, ca sa nu cada la fundul tavii, si se incorporeaza compozitiei.

Turnati compozitia in forma si nivelati, dupa care introduce in cuptorul incins, la copt. Prajitura se lasa la copt cca. 25-30 de minute sau pana cand trece de testul suprem al scobitorii ☐

## **Ornare:**

Cand e gata, se scoate din cuptor si se presara imediat cu ciocolata alba crocanta taiata bucatele (mai mult in mijlocul tortului). Se lasa apoi la racit in forma.

Inainte de servire, se desprinde inelul detasabil al tortului si se feliaza dupa plac si pofta!



Laura  
Sava



Laura Sava

Laura  
Sava



Daca va place mai mult varianta „de vara”, faceti in felul urmator:

Amestecati smantana cu zaharul si intaritorul de frisca, folosind mixerul de mana. Bateti frisca bine si amestecati-o cu smantana. Intindeti apoi , uniform, deasupra blatului, in forma de dom sau cupola. Spalati fructele si scuturati-le de apa; presarati-le peste prajitura si serviti sau lasati-le inainte la „macerat”, in romul alb, pentru cca. 15 minute. Delicioasa tare si asa!!!