

Prajitura cu crema de branza si nes



Prajituri cu branza am deja destule pe blog, si cu nes cam tot pe-atat ☐ , dar o prajitura cu crema de branza si nes, atat de buna si atat de usor de facut ca asta pe care v-o arat acum, n-aveam. Ii veti adora blatul crocant de nuca, crema fina si glazura ferma de ciocolata!!!!!!

Nu sunt sigura daca pana la sfarsitul anului voi reusi sa va mai aduc vreo **prajitura**, dar vreo doua torturi tot v-aduc! ☐

Ingrediente:

Blat cu nuca si ciocolata:

- 100 g faina
- 140 g zahar

- 120 g ciocolata amaruie
- 100 g unt
- o lingurita nes
- 80-100 g nuca
- 2 oua mari
- doua lingurite praf de copt

Crema de branza:

- 350 g branza mascarpone sau philadelphia
- 80 g unt
- 120 g zahar pudra
- doua plicuri zahar vanilat (20g)
- o lingurita rasa scortisoara

Glazura de ciocolata:

- 200 g ciocolata amaruie (50 % cacao) sau cu lapte
- 2 linguri unt
- 5 linguri smantana pentru frisca
- doua lingurite nes

Sfat: Puteti inlocui crema de branza cu branza dulce de vaci, trecuta prin sita. Iar aici: **Prajitura Brath**, aveti o alta idee delicioasa cu cafea!!!

Mod de preparare:

Incalziti mai intai cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 20 x 30cm.

Preparare blat:

Topiti pe foc mic ciocolata, rupta in bucatele, impreuna cu untul si nesul pana cand compozitia devine omogena. Dati deoparte si cand e calduta incorporati zaharul si ouale, pe rand. Bateti compozitia cu telul sau mixerul foarte bine, pana devine lucioasa. Puneti apoi faina cernuta impreuna cu praful de copt si miezul de nuca taiat bucatele.

Coacere:

Turnati aluatul in tava si lasati la copt timp de cca. 15 minute, dupa care scadeti temperatura la 170 grade C (foc domol) si mai lasati 5 minute sau pana cand trece de testul scobitorii.

Crema de branza:

Crema se face foarte usor: amestecati crema de branza cu untul moale, lasat cu 1-2 ore inainte la temperatura camerei, zaharul pudra si scortisoara. Intindeti-o peste blatul copt si racit si puneti la frigider pana se prepara glazura.

Glazura de ciocolata:

La final, pregatiti glazura: topiti pe baie de aburi ciocolata taiata bucatele cu nesul, frisca lichida (nebatuta) si untul si intindeti imediat peste prajitura.

Tineti la frigider pentru cel putin 30 de minute, apoi o puteti taia in bucati, cu un cutit tinut in apa fierbinte (sters de fiecare data cand feliat).





Pentru voi, cu drag ☐

Laura
Sava

