

Prajitura cu crema de cacao



Prajitura cu crema de cacao!!

Ne era taaare pofta de-o prajitura cu crema de ciocolata dar, cum am ramas fara ciocolata (nu stiu cum de s-a intamplat asta ☹), am apelat la trucul cu crema de cacao ce seamana mult, mult de tot cu o crema veritabila de ciocolata. Aceasta **prajitura cu ciocolata** este un exemplu delicios in sensul asta.

Crema e minunata, iar blatul cu lapte batut e o revelatie!!!!!! Va sfatuiesc sa-l adaptati si la alte **prajituri**, la care poate blatul nu e tocmai punctul forte ☹

Ingrediente:

Blat cu lapte batut:

- 250 g unt

- 200 g zahar
- 4 oua
- 250 g faina
- un plic praf de copt (10 g)
- 35 g cacao
- 150 ml lapte batut

Crema de cacao:

- 2 linguri mari de cacao
- 4 linguri zahar
- 6 linguri apa
- 3 oua
- 150 g zahar
- 250 g unt

In plus:

- 100 g migdale (sau nuci ori alune)

Mod de preparare:

Preparare crema de cacao:

Se pregateste prima data crema de cacao, deoarece trebuie sa stea la frigider minim 3 ore. Astfel, incepeti prin a fierbe apa cu zaharul si cacaua timp de aprox. 10 minute, la bain-marie. Amestecati din cand in cand.

Amestecul de cacao trebuie sa se ingroase. Cand e gata, se da la o parte.

Se amesteca apoi ouale cu 150 g zahar, cu mixerul, timp de cca. 3 minute sau pana se spumeaza.

Se transfera compozitia pe baie de apa si se amesteca des. Se tine pe foc cca. 8-10 minute.

Se incorporeaza compozitia de cacao si untul in crema de oua fierbinte, se amesteca energic si se lasa la racit. Se tine la frigider minim 3 ore.

Coacere blat:

In acest timp, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se bate spuma untul moale, lasat din timp la temperatura camerei; se adauga zaharul si se bate in continuare (cu mixerul ar fi perfect □).

Se adauga apoi ouale, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare. Se cerne faina impreuna cu praful de copt si cacaoa si se adauga in compozitie. Se toarna laptele batut si se amesteca usor cu o spatula.

Se tapeteaza o tava (25 x 30 cm.) cu hartie de copt. Se toarna compozitia in tava si se netezeste. Se coace cca. 20 de minute (faceti testul scobitorii).

Se scoate apoi si se lasa putin sa se raceasca dupa care se rastoarna pe un gratar. Cu mare grija insa, fiindca blatul acesta cu lapte batut e foarte fraged. Se scoate hartia de pe fundul blatului si se lasa sa se raceasca.

Asamblare prajitura:

Blatul se taie pe doua nivele. Trebuie sa obtineti 3 blaturi subtiri, „capacul” fiind cel mai subtire (acela se va faramita la final).

De foarte mare ajutor v-ar fi un feliator de torturi, cum e acesta de la delicioasa **cupola de ciocolata** □ ...saaau, ati putea sa nu va stresati atat de tare si sa taiati blatul pe jumatate doar, obtinand 2 blaturi egale.

Se pun migdalele intregi intr-o tava de copt si se tin la cuptor cca. 4-5 minute la foc potrivit. Cand bucataria va incepe sa miroasa divin, e semn ca sunt gata □ ...se lasa apoi la racit si se macina.

Se scoate crema de cacao din frigider si se bate bine cu mixerul timp de cca. 2-3 minute. Se adauga migdalele macinate si se amesteca bine.

Se aseaza primul blat pe un platou, se toarna jumatate din cantitatea de crema si se niveleaza.

Se aseaza deasupra cel de-al doilea blat si se unge cu cealalta jumătate de crema.

Prajitura se orneaza cu blatul subtire, faramitat (se presarat cat mai uniform) si fulgi de migdale sau ciocolata rasa.



Sfat: Puteti insiropa blaturile cu un sirop simplu de zahar facut din 3 linguri zahar si 150 ml. apa, fiert cca. 8 minute. Cand se raceste se poate adauga o lingurita esenta de rom.