

Prajitura cu crema de ciocolata si rom



Prajitura cu crema de ciocolata si rom de astazi este o reteta care va ramane printre retetele voastre preferate! O veti lasa nepotilor vostri mostenire, stiu sigur! ☐

O pot savura si-acum, daca sunt mai mititei, dar taiati romul de pe lista de ingrediente! :))

E o **prajitura** foarte usor de preparat, mai ales ca nu are gelatina, si e ataaat de delicioasa!!! Am facut-o de doua ori pana acum si de fiecare data a iesit parca si mai buna!

Prima data a fost acum doua saptamani, cand nu am folosit rom ci esenta de rom, pentru ca i-am trimis-o, la pachet, maicutei Ecaterina, prin mami a mea draga...dar de data asta am scos sticla de **rom caraibian** de la naftalina ☐

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 8 oua
- 120 g zahar
- 100 g ciocolata cu lapte
- 120 g faina
- 40 g amidon
- 30 g cacao
- o lingurita praf de copt

Sirop de rom:

- 100 ml apa
- 50 g zahar (vanilat)
- 35-50 ml rom

Crema de ciocolata si rom:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 200 g unt
- 4 galbenusuri
- 50 g zahar pudra (vanilat)
- 30 ml rom

Crema de ciocolata alba:

- 400 g ciocolata alba
- 250 g branza Mascarpone
- 200 g branza Philadelphia

In plus:

- 150 g biscuiti Oreo

A rasarit si soarele, in timp ce pozam minunatia ☐



Mod de preparare:

Preparare sirop de rom:

Preparati siropul prima data: puneti apa la fiert impreuna cu zaharul vanilat si amestecati pana cand se topeste zaharul. Mai lasati sa dea in clocot de cateva ori, apoi lasati-l la racit.

Cand e rece, se toarna romul (puneti 35 de ml sau 50 de ml, in functie de cat de aromat vreti sa fie siropul) si se amesteca bine.

Blat de ciocolata:

Scoateti ouale din frigider. Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-oe la microunde sau la foc foarte mic (amestecati intruna, sa nu se arda). Lasati-o apoi deoparte, sa se raceasca.

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de aproximativ 35x24 cm cu hartie de copt.

In continuare, despartiti ouale; bateti albusurile intr-un bol

incapator pana se spumeaza usor. Adaugati un praf de sare (cat luati cu trei degete) si jumătate din cantitatea de zahar si bateti in continuare cu mixerul, la viteza mare. Adaugati zaharul ramas si bateti pana cand obtineti o spuma tare, ca la bezea. Adaugati galbenusurile si ciocolata topita si amestecati scurt.

Amestecati faina cu amidonul, cacaoa si praful de copt si cernetile impreuna deasupra compozitiei. Amestecati cateva secunde cu mixerul, pana se incorporeaza amestecul uscat, dupa care continuati cu spatula. Amestecati usor, ca si la pandispan, pentru a nu scoate aerul din compozitie.

Rasturnati compozitia in forma pregatita, nivelati si dati la cuptor pentru cca. 25 de minute. Lasati apoi sa se raceasca bine si intepati blatul cu o scobitoare; turnati siropul rece cat mai uniform deasupra blatului.

1. Crema de ciocolata cu lapte:

Scoateti untul din frigider si taiati-l in cubulete; lasati-l sa se inmoaie la temperatura camerei.

Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o la microunde sau la bain-marie. Adaugati untul si amestecati totul foarte bine (nu e nicio problema daca untul nu se topeste in totalitate).

Bateti apoi galbenusurile cu zaharul pudra si cu romul si, la sfarsit, cu crema de ciocolata. Folositi mixerul! Iar daca nu vreti sa folositi galbenusuri crude, puneti-le impreuna cu zaharul si romul la bain-marie pentru cca. 5 minute. Amestecati intruna, sa nu vi se branzeasca crema!

2. Crema de ciocolata alba:

Lucrurile sunt si mai simple □ Rupeti ciocolata in bucatele si topiti-o la bain-marie sau la microunde, dar faceti neaparat pauze de cateva secunde, pentru a o amesteca bine. Ciocolata alba este un pic mai sensibila si are nevoie de mai multa atentie.

Intr-un bol separat, bateti cu mixerul branza Mascarpone si Philadelphia. La final, turnati in bol ciocolata alba topita si amestecati totul foarte bine.

Finalizare prajitura:

Intindeti crema de ciocolata cu lapte peste blatul insiropat si puneti la frigider pentru 5-10 minute. Intindeti apoi crema de ciocolata alba si presarati biscuitii Oreo, faramitati.

O puteti servi si dupa 2-3 ore dar ideal ar fi sa o lasati la frigider peste noapte. Totusi, va sfatuiesc sa o scoateti de la rece cu aproximativ o ora inainte de a o servi, pentru ca va avea un gust mai pronuntat!

Sper sa o incercati cat de curand!!!! :))





Laura Sava



Laura Sava

E delicioasa!!!!



0 mica sectiune □



Laura Sava