

Prajitura cu maioneza



Da, stiu, si eu am reactionat la fel cand am aflat ca exista o astfel de prajitura: prajitura cu maioneza!!!! ☐

„Sigur este o greseala”, mi-am spus, facand ochii mari si stramband involuntar din nas. Dar nu era nimic gresit, ci doar ciudat ☐ Am cautat apoi si pe net si am descoperit-o, intr-o varianta foarte asemanatoare cu cea preluata de mine din cartea „Retete cu ciocolata”. Nu ii cunosc originile (in America e foarte cunoscuta) si nu-i cunosc povestea (din ce-am citit, aceasta prajitura se prepara in vreme de restriste, pe timp de razboi, cand ouale, untul si zaharul erau considerate un lux) dar va spun sincer ca este o prajitura extraordinara!!!

Aveti nevoie de maioneza facuta in casa (v-am afisat link catre reteta, mai jos la ingrediente) nu de maioneza cumparata, light, fara oua, etc. Maioneza e cea care transforma prajitura aceasta

intr-una delicioasa, bogata, cu gust „plin” de ciocolata!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 125 g unt
- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 225 ml cafea, proaspat preparata
- 300 g zahar cu granulatie fina
- 475 g faina
- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- 50 g cacao
- 225 g **maioneza**, la temperatura camerei
- 1/2 lingurita esenta de vanilie

Pentru glazura de ciocolata:

- 125 g ciocolata cu minim 50% cacao
- 40 g unt
- 1 lingura apa
- jumatati de nuca

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit) cu minim 15 minute inainte de a coace.

Se unge cu unt sau ulei o tava de aprox. 25 cm x 16 cm si se tapeteaza cu faina. Daca folositi hartie de copt, nu mai ungeti tava.

Puneti intr-o cratita, la foc mic, untul, ciocolata, zaharul, cacaua si cafeaua rece; amestecati pana cand se topeste ciocolata. Atentie, compozitia nu trebuie sa fiarba! Lasati apoi la racit.

Intre timp, preparati maioneza (calea catre reteta e sus la ingrediente) cu mentiunea ca nu veti pune decat o jumatate lingurita de mustar in compozitie (oricum, va veti convinge si

singuri, daca incercati prajitura: mustarul nu se simte absolut deloc!!!) sau daca chiar nu suportati mustarul ori gandul ca e si el prezent in compozitie □ , faceti maioneza doar din galbenusuri si ulei. Puneti neaparat o lingurita de zeama de lamaie la inceput, ca sa nu aveti surprize.

Cerneti faina impreuna cu praful de copt intr-un castron incapator. Adaugati maioneza si cca. o treime din compozitia cu ciocolata, racita. Amestecati pana se omogenizeaza, apoi incorporati si restul compozitiei.

Turnati aluatul in forma pregatita si coaceti la mijlocul cuptorului timp de cca. 40 de minute. Puneti apoi tava pe un gratar si lasati-o sa se raceasca inainte de a scoate prajitura.

Pentru a prepara glazura, topiti ciocolata si untul impreuna cu apa, amestecand din cand in cand, astfel incat compozitia sa fie perfect omogena (ciocolata trebuie sa se topeasca). Lasati-o sa se raceasca putin, apoi intindeti-o in straz egal deasupra prajiturii.

Puneti prajitura la frigider pentru cca. 15 minute, apoi marcati, cu un cutit bine ascutit si uns cu ulei de fiecare data cand taiati, 18 sau 24 de bucati (depinde de felul in care o taiati). Ornati fiecare patrat cu cate o jumatate de nuca:



Pentru voi □



Sfat: Cafeaua se poate inlocui cu apa...desi ar fi pacat sa faceti asta! :))