

Prajitura cu nuca de cocos, ciocolata si nes

[shashin type="photo" id="16366" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Cine ar putea refuza o felie din aceasta minunata prajitura cu nuca de cocos, ciocolata si nes, care pe langa faptul ca e rapida mai e si extrem de delicioasa??!!! Eu, una, niciodata :)))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 albusuri
- 220 g zahar
- 250 g nuca de cocos

Pentru stratul de ciocolata:

- 2 linguri cacao
- 2 linguri zahar
- 1 lingura nes
- 100 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 2-3 linguri lapte

Pentru crema:

- 500 ml smantana pentru frisca
- 1 plic praf de budinca instant de vanilie, Creme-Ole (ce nu necesita fierbere)
- 2, 3 linguri zahar

Pentru decor:

- ciocolata rasa

Mod de preparare:

Batem albusurile spuma impreuna cu zaharul pana rezulta o spuma tare si lucioasa.

Se pune nuca de cocos si se amesteca cu o paleta.

Punem compozitia la copt intr-o forma tapetata cu hartie de copt (aprox. 20 x 30cm.) la 160 grade (foc domol), pana se aureste

deasupra, nu mai mult!!!

Lasam la racit, fara sa scoatem hartia de copt, fiindca blatul e foarte casant. Dupa ce se raceste, il rasturnam pe platoul de servit si scoatem cu mare grija hartia; incepem asamblarea prajiturii apoi.

Pentru stratul de ciocolata, punem toate ingredientele intr-un vas pe bain-marie pana se omogenizeaza dupa care se pune imediat peste blatul racit.

Pentru crema de vanilie punem impreuna smantana cu praful si zaharul si mixam.

Crema rezultata se pune peste stratul de cioco.

Se rade deasupra ciocolata si gata ☐

Se pune la frigider cateva ore apoi se taie dupa preferinta.



E cea mai reusita combinatie de gusturi: nuca de cocos, ciocolata si nesssssssssss ☐

Sfat: Puteti folosi crema de vanilie facuta in casa in locul plicului cu budinca instant:

[Crema de vanilie](#)

[Budinca de vanilie](#)

Reteta de la Alis