Prajitura cu nuca de cocos, ciocolata si nes



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!!! :)))
Are exact ce-mi place…ba chiar si mai mult!!!

Ingrediente:

Pentru blatul de bezea:

- 4 albusuri
- 200 g zahar
- 250 g fulgi de 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:

Se incalzeste cuptorul la 160 grade (foc domol) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de copt de aprox. 20 x 30cm.

Pentru blatul de bezea cu nuca de cocos, se bat albusurile impreuna cu un praf de sare (cat luati cu trei degete), pana se spumeaza usor. Se adauga apoi zaharul, treptat, si se bate totul foarte bine, pana cand rezulta o spuma tare si lucioasa, ca pentru bezea (cand intoarceti castronul, nu trebuie sa cada!). Se adauga fulgii de nuca de cocos si se amesteca cu o paleta.

Compozitia se rastoarna in forma pregatita si se da la copt pana se aureste deasupra, nu mai mult!!! Se lasa apoi la racit, fara sa se scoata hartia de copt, fiindca blatul e foarte casant (se rupe usor). Dupa ce s-a racit, se rastoarna cu grija pe platoul de servit si se scoate, tot cu mare grija , hartia.

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

Pentru crema de vanilie se amesteca smantana pentru frisca, rece, cu praful de budinca instant si zaharul si se mixeaza pana cand se intareste, cca. 1 minut! Crema rezultata se intinde peste stratul de ciocolata cat mai uniform.

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 nessss


Laura Sava



Sfat: Puteti folosi crema de vanilie facuta in casa in locul plicului cu budinca instant, doar ca va trebui sa scadeti putin cantitatea de lapte (cu 100 ml):

Crema de vanilie

Budinca de vanilie

Reteta de la Alis