

Prajitura cu nuca de cocos si crema de ciocolata



Cat de usor prind forma prajiturile, cand stii clar ce iti doresti!
☐ Am vrut o prajitura cu nuca de cocos si crema de ciocolata fantastica, aromata, imbietoare...si exact asta mi-am facut!!! :))

Totul a pornit de la doua nuci de cocos, pe care le-am cumparat impreuna cu Cipi, zilele trecute. Mari, frumoase, pline de lichid. Nu voiam decat sa le trec prin **storcatorul meu minune** si sa le savurez impreuna cu alte fructe, intr-un delicios smoothie. Numai ca, de data asta, le-am stors separat si am descoperit cu stupeoare ca am obtinut unt de cocos!!!!

Untul de cocos proaspat are o aroma incredibila! Si un gust pe masura. Fulgi stiam ca voi obtine, dar chiar si asa, am fost impresionata. Sunt atat de aromati si moi...mmm, numa' cu nasu-n ei am stat ☐

Reteta prajiturii mele este, asadar, bazata pe cele doua nuci de cocos, proaspete, si pe untul de cocos+laptele+fulgii obtinute de la ele, dar voi, daca nu aveti cum sa faceti asta, fugiti repede la magazin, ca sa cumparati ce trebuie, sau cumparati-va storcatorul! :)))

Ingrediente:

Blat de nuca de cocos:

- 2 nuci de cocos
- 4 oua
- 150 g zahar
- 150 g unt de cocos
- 150 g fulgi de nuca de cocos
- 200 g faina
- 2 lingurite praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu
- 100 ml apa de cocos (din nucile de cocos)

Crema de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte
- 200 ml smantana pentru frisca
- 250 g branza Mascarpone (sau Philadelphia)

In plus:

- 150 ml lichior de nuca de cocos
- 50-80 g fulgi de nuca de cocos
- 100 g ciocolata neagra (50 % cacao)

Mod de preparare:

Preparare crema de ciocolata:

Prima data se face crema de ciocolata, pentru a avea timp sa se raceasca ganache-ul, care se prepara astfel: se pun smantana pentru frisca (cat mai grasa) si ciocolata rupta in bucatele intr-o cratita, la foc mic, si se amesteca intruna, pana cand se topeste

ciocolata. Se da deoparte, la racit.

Cand e rece, se mixeaza cateva secunde cu branza mascarpone (scoasa cu cateva ore din frigider). Daca credeti ca mai are nevoie de zahar, mixati mascarpone-le cu 1-2 linguri zahar pudra si de-abia dupa aceea incorporati crema de ciocolata. Veti obtine o crema spumoasa si catifelata!!! Crema se tine la frigider, pana cand e gata blatul.

Nuci de cocos:

In continuare, spargeti nucile de cocos si scurgeti lichidul din ele intr-un pahar. Eu am obtinut mai mult de 100 ml, pe care i-am folosit la blat, dar nu stiu sa va spun sigur cat...fiindca l-am baut ☐ Aveti nevoie, asadar, de 100 ml apa de cocos proaspata sau tot atata, lapte de cocos, cumparat (din conserva).

Decojiti nucile; treceti pulpa prin storcator. Topiti untul de cocos obtinut la microunde sau intr-o craticioara, la foc mic. Nu-l lasati sa dea in clocot! Untul de cocos se pastreaza foarte bine la frigider, acoperit, pentru 3-4 zile. Cantariti fulgii de cocos obtinuti; puneti deoparte 150 grame fulgi pentru blat (restul vor ramane pentru decorarea prajiturii).

Pregatiri preliminare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu unt (1 lingura mare) baza unei tavi de aprox. 20 x 30cm. Presarati doua-trei linguri de fulgi de cocos, cat mai uniform (ii sustrageti din cantitatea de fulgi de cocos, ramasi pentru decorat).

Pregatire blat:

Bateti ouale cu zaharul, si-un praf de sare (cat luati cu trei degete), cu mixerul, la viteza mare, cca. 5 minute. Nu stiu daca o sa aveti rabdare sa faceti asta, uneori nici eu nu am ☐ , dar va rog mult sa le mixati macar 2 minute, pana se spumeaza. Adaugati apoi untul de cocos topit, si racorit, si amestecati bine. Puneti fulgii de cocos si compozitia uscata, formata din faina+praf de copt+bicarbonat (se cern in prealabil).

La final, turnati apa de cocos sau laptele de cocos. Amestecati totul foarte bine si turnati in tava pregatita. Prajitura se coace

16-18 minute, nu mai mult! Se scoate apoi din cuptor si se lasa la racit in forma. Se inteapa apoi, din loc in loc, cu o scobitoare, si se insiropeaza cu lichior de cocos.

Blatul de cocos e minunat, sfaramicios, afanat. Se poate face si simplu, sub forma de chec, e foarte bun si-asa! Iar crema de ciocolata e o minune: delicioasa maxim si super rapida!!!! Folositi-o si la alte deserturi: torturi, prajituri, sau ca sa glazurati cupcakes, muffins...un cheesecake, poate?! ☐

Ornare prajitura:

La final, asadar, se unge prajitura cu crema de ciocolata si se presara cu fulgii de cocos pusi deoparte, fulgi pe care eu i-am prajit timp de 1 minut intr-o tiganie neunsa (fara unt sau ulei). Se topeste ciocolata neagra si se orneaza, dupa plac.

Asa mi-a iesit mie:





De-li-cioa-sa!!! ☐



*Laura
Sava*



...iar a doua zi a fost si mai buna!!!!