

Prajitura cu Oreo si ciocolata



Am cam intarziat cu minunata mea prajitura cu Oreo si ciocolata, pe care i-am facut-o lui Bogdi la implinirea celor mai frumosi 16 ani din viata lui ☺ , dar cum Cipi a fost in concediu...mi-am luat si eu un pic de vacanta :)))

Initial, m-am gandit ca astazi sa va arat micul nostru pelerinaj la **Manastirea Lainici** (unde mi-a ramas inima inca de cand eram la liceu) si unde se afla preafrumoasa icoana a Maicii Domnului Grabnic Ascultatoare, pe care o iubesc din tot sufletul, si care este sarbatorita astazi impreuna cu Acoperamantul Maicii Domnului...dar erau prea multe poze de editat :))

Si ca sa revenim la ziua lui Bogdi, trebuie sa va spun ca, de fapt, ca sa il sarbatorim asa cum se cuvine (ne-am intins cu distractia pe mai multe zile ☺), i-am pregatit nu doar un tort, ci doua, cel

de-al doilea fiind deliciosul **Tort Profiterol**.

La muuulti ani, Bogdi nostru iubit!!! Nu exista cuvinte in limba romana, si nici intr-o alta limba, pentru a-ti spune cat de mult te iubim ☐

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 160 g ciocolata cu 50% cacao
- 180 g unt
- 180 g zahar (brun)
- 6 oua
- un praf de sare
- 20 g pudra de cacao
- 150 g faina
- 2 lingurite praf de copt

Crema de ciocolata cu lapte:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 300 ml smantana pentru frisca
- 3 foi gelatina

Crema de ciocolata alba:

- 500 g ciocolata alba
- 600 ml smantana pentru frisca
- 5 foi gelatina

In plus:

- 185 g Oreo Double
- 154 g Oreo Original

Sfat: nu v-am afisat si gramajul pentru gelatina pudra, la plic, pentru ca acum chiar se gasesc peste tot foite de gelatina si sunt cele pe care vi le-am recomandat intotdeauna atunci cand a venit vorba despre creme fine.

Nu am avut prea mult soare in ziua aia, dar, pana la urma, nu soarele a fost important, ci Bogdi. Mi-am dorit sa fie fericit. Si a fost! Iar prajitura a fost buna, buuuna! :))



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); se tapeteaza cu hartie de copt o forma de aproximativ 42 cm lungime si 29 cm latime.

Blatul de ciocolata seamana mult cu un blat de negresa! Iata cum il faceti!

Topiti untul cu ciocolata rupta in bucatele; separat, bateti ouale cu zaharul si praful de sare pana se spumeaza usor (cca. 2 minute). Turnati ciocolata topita peste compositie si amestecati usor. Faina, cacaua si praful de copt se inglobeaza la final, amestecandu-se totul foarte bine. Compozitia se rastoarna imediat in tava, se niveleaza si se lasa la copt cca. 20 de minute.

Blatul se lasa la racit in forma, dupa care se inlatura hartia de copt si se aseaza inapoi.

Crema de ciocolata cu lapte:

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece pentru 5 minute. Topiti ciocolata, rupta in bucatele, cu smantana pentru frisca, la foc mic sau la microunde. Scurgeti apoi foitele de gelatina si adaugati-le in crema de ciocolata, amestecand energic. Crema se lasa sa se raceasca bine, dupa care se toarna deasupra blatului de ciocolata racit.

Prajitura se pune la frigider pentru 30 de minute.

Crema de ciocolata alba:

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece pentru 5 minute. Topiti ciocolata alba, rupta in bucatele, cu jumatate din cantitatea de frisca lichida: 300 ml. Se repeta aceeaasi procedura ca si mai sus: gelatina se scurge si se adauga in crema de ciocolata fierbinte, amestecand energic. Se lasa apoi sa se raceasca complet si se amesteca cu restul de smantana pentru frisca, 300 ml, batuta spuma (dar nu tare).

Crema de ciocolata alba se toarna peste stratul de ciocolata neagra, cu grija, cate putin, nu toata cantitatea odata...si, mai ales, nu in acelasi loc ☐

Decor:

La final, se rup biscuitii Oreo in 4 bucati (si cei cu crema dubla, si cei simpli), si se repartizeaza cat mai uniform deasupra cremei (se pot si apasa in crema, usor).

Prajitura de ciocolata se lasa la frigider peste noapte, iar a doua zi se trece cu lama unui cutit pe marginea formei, se desface inelul detasabil al formei...si se savureaza!!! :))



In bucati mai mari sau mai mici...dar daca tot putem alege, de ce sa nu facem alegerea corecta?! Adica in bucati mari!!!! ☐



Este extraordinar de gustoasa!!!!



Pentru voi, dragilor, cu toata dragostea!!!!



Laura Sava