

Prajitura cu unt de arahide si ciocolata



Prajitura cu unt de arahide si ciocolata, pentru Bogdu meu iubit, de ziua lui!!!

Nu cred sa fi facut vreodata o **prajitura** cu atata drag si bucurie...dar intr-un timp atat de scurt! ☐

De zile intregi il tot intreb pe Bogdi: „Ce praji sa iti fac de ziua ta?! ” , „Cu ce vrei sa fie: cu fructe, cu ciocolata, cu cafea?! ” , „Sa-ti fac un **Tiramisu** mai bine?!” si raspunsul era mereu acelasi: „Nu mai fa nicio prajitura!”...ca, ieri seara, sa imi spuna ca totusi i-ar placea mult o prajitura cu unt de arahide, ceva in genul cremei cu biscuiti pe care i-o prepar, din cand in cand, dimineata.

Daca ati fi vazut cu ce viteza am trezit la viata bucataria :)))

O prajitura foarte usor de preparat, fara gelatina, simpla, buna si cremoasa, pe care o poate face oricine! Iar crema chiar are gust de caramel!

Mi-am dat seama ca a fost un succes dupa ce l-am vazut pe Bogdi, in timp ce gusta din ea ☺

La muulti ani, copilul nostru iubit, sa faci ca fiecare zi sa conteze! Fiecare zi e darul lui Dumnezeu facut tie! Sa ii dai Lui toata ziua ta, toate zilele tale! Sa fii fericit, multumitor si iubitor!

Noi te iubim cel mai mult din lume! Iti multumim pentru cei mai frumosi 21 de ani pe care ni i-ai daruit! Sa fim impreuna pana la adanci batraneti :)) Si dincolo, la fel! Cu totii, impreuna!

Ingrediente:

Blat de cacao cu arahide:

- 200 g unt
- 180 g zahar
- 4 oua
- 170 g faina
- 20 g cacao
- 50 g arahide prajite (sarate)
- 2 lingurite praf de copt (rase)

Crema „caramel” cu unt de arahide si biscuiti:

- 250 g unt de arahide cremos (Bio)
- 300 g lapte condensat indulcit de la conserva
- 100 g biscuiti cu unt
- 80 ml lapte de vaca, gras (rece)

Glazura de ciocolata:

- 300 g ciocolata cu lapte sau amaruie (50% cacao)
- 200 ml smantana pentru frisca

Va servim si pe voi, dragilor, din **prajitura festiva**, facuta cu toata dragostea pentru Bogdi!!!!



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol); ungeti cu putin unt si presarati faina intr-o forma de copt de aproximativ 25cmx16cm. Dar si daca aveti o forma un pic mai mare, o puteti folosi linstiti!

Preparare blat:

Bateti untul, moale, scos din timp din frigider, cu zaharul pana se spumeaza usor. Adaugati ouale, pe rand, iar la final compozitia uscata: faina, cacaoa, arahidele macinate si praful de copt.

Turnati totul in forma pregatita, nivelati si puneti la copt pentru cca. 28-30 de minute. Lasati la racit.

Crema cu unt de arahide:

Pentru crema, se pun toate ingredientele impreuna intr-un bol inalt si se fac pasta cu mixerul vertical. Simpu si rapid! ☐

Crema se intinde peste blatul inca cald, cu grija si rabdare, fiindca este foarte „lipicioasa”!! Va sfatuiesc sa o intindeti imediat ce ati facut-o, ca sa nu se intareasca prea tare.

Glazura de ciocolata:

Topiti ciocolata, rupta in bucatele, in frigida lichida si turnati apoi sosul de ciocolata rezultat deasupra cremei cu unt de arahide. Nu nivelati, ci lasati sa se aseze frumos peste crema.

Finalizare prajitura:

Puneti prajitura la frigider peste noapte. Taiati-o in bucati potrivite...si serviti cu pofta! ☐





Eu sigur o voi reface de acum, de muulte ori!!!! :))