Prajitura de ciocolata cu bilute de branza si cocos



Aceasta prajitura de ciocolata cu bilute de branza si cocos e mai mult decat delicioasa…si are exact ce-i trebuie pentru a o trece pe lista cu cele mai reusite prajituri: un blat de ciocolata fraged, „bomboane” de branza si nuca de cocos aromate si o glazura fina si ciocolatoasa!!!! Aprindeti, deci, cuptoarele, dragilor, nu mai asteptati!

De cand am vazut-o pe blogul lui **Nati**, pe care o admir nespus (retetele ei m-au fermecat inca de la primul click, acum muulti ani, pe cand am inceput si eu sa bantui internetul), mi-am promis ca o voi face si reface ori de cate ori mi se iveste ocazia. Si m-am tinut de promisiune! Am savurat-o atat in zilele de sarbatoare cat si in zilele din timpul saptamanii. Cu aceeasi placere :))

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 4 oua
- 60 g zahar
- 50 g ciocolata (50% cacao)
- 2 linguri rase faina
- 2 linguri amidon
- 3 linguri cacao (rase)
- un praf de sare
- jumatate de lingurita praf de copt

Bilute de branza si cocos:

- 250 g branza dulce de vaci (proaspata)
- 50 g nuca de cocos rasa
- 50 g zahar pudra
- 2 galbenusuri
- 1 lingura rasa amidon sau 1 lingurita faina

Glazura:

- 100 ml lapte
- 50 g zahar
- 50 g unt
- 200 g ciocolata (cu lapte sau amaruie)

Sfat: puteti inlocui laptele cu smantana pentru frisca, dar atunci puneti doar 150 g ciocolata.

Pentru voi, prieteni dragi!!! <3



Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma de tort cu diam. de 24 cm sau maxim de 26 cm, nu mai mare! Eu, prima data cand am incercat-o, si pozat-o (pozele, pas cu pas, de mai jos, sunt de la varianta asta), nu am stiut cu exactitate dimensiunea tavii, asa ca m-am trezit ca nu am destul blat pentru a acoperi frumos bilutele de branza. Va rog, asadar, sa luati foarte in serios semnul exclamarii

Pentru bilutele de cocos, ce se aseaza primele in forma, se amesteca toate ingredientele intr-un bol incapator: branza dulce cu zaharul pudra, galbenusurile, nuca de cocos si amidonul (au faina). Se modeleaza cu mainile umezite bilute de marimea unei nuci. Bilutele se aseaza in tava tapetata cu hartie de copt si unsa cu putin unt:



Pentru blat, se despart ouale; se bat spuma albusurile cu praful de sare si zaharul. Se adauga galbenusurile, unul cate unul, amestecand usor dupa fiecare. Se topeste ciocolata si se incorporeaza in compozitie. Se adauga apoi faina, amidonul, praful de copt si cacaua. Se toarna compozitia rezultata deasupra bilelor de branza:



Prajitura se coace cca. 20-22 de minute:



Se prepara glazura de ciocolata: se pun intr-un ibric toate ingredientele si se fierb la foc mic cateva minute (2-3 minute), pana se ingroasa putin. Se da deoparte si se lasa sa se racoreasca bine, dupa care se toarna deasupra prajiturii.



Prajitura se taie doar cand e rece:



Ne-a placut tuturor foarte mult, insa Bogdi ne-a intrecut in exclamatii de placere :))) …asa ca v-o recomand cu mare drag, si voua si puiutilor vostri!!!

Urmatoarea dorinta a mea este sa incerc sa o refac cu **bomboane Raffaello facute in casa**, sa vedem cat de gustoasa va iesi!!

Reteta preluata de la **Nati**