

Prajitura de ciocolata cu crema de nuca de cocos



Prajitura de ciocolata cu crema de nuca de cocos: o **prajitura** speciala, pe care am adorat-o inca de la prima degustare ☐

Sunt atat de fericita ca am scapat de anul asta!!!!!! De obicei, cu putin timp inainte de a intra intr-un alt an ma cuprindea nostalgia si amintirile curgeau nestavilit. Acum nu simt decat bucurie!!! Bucurie si speranta.

E primul sfarsit de an in care chiar am facut numai ce-am vrut. M-am uitat la filme cu Cipi meu scump si Bogdi meu si mai scump, am lenevit, am baut foaaarte multa cafea (desi nu-mi face bine), m-am indopat cu ciocolata si am facut doar o prajitura, o prajitura de ciocolata cu crema de nuca de cocos, alba si pura ca un fulg de nea. Si asta numai pentru ca ador nuca de cocos si am vrut sa ma

rasfat si mai mult :)))

Dragilor, faceti din cand in cand numai ce va place, numai ce va umple sufletul, numai ce doriti!!!! Iar anul asta care vine sa va aduca ce nu v-au adus toti ceilalti!!!

Va imbratisez pe toti cu drag si va port in ganduri. La multi ani, prieteni!!!!

Ingrediente:

Blat de ciocolata:

- 300 g ciocolata amaruie (minim 50 % cacao)
- 250 g unt (80 % grasime)
- 6 oua mari
- 150 g zahar
- 150 g faina
- 30 g fulgi de nuca de cocos
- 2 lingurite rase praf de copt

Crema de cocos cu ciocolata alba:

- o conserva lapte de cocos (400 g)
- 300 g ciocolata alba
- 250 g branza mascarpone
- 100 g zahar pudra
- 8 foite gelatina sau 12 g gelatina granule
- 300 ml smantana pentru frisca

Pentru decor:

- 20-22 **bomboane Raffaello**
- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 42 cm lungime si 29 cm (eu acum am uns-o cu unt si am pudrat-o cu faina).

Preparare blat:

Rupeti ciocolata amaruie in bucatele si amestecati-o cu untul intr-o craticioara. Topiti totul la foc foarte mic sau in bain-marie, amestecand intruna. Veti obtine o crema lichida si onctuoasa, pe care o veti pune deoparte, sa se raceasca.

In acest timp, bateti ouale (intregi) cu zaharul timp de 2 minute, pana se spumeaza. Turnati apoi amestecul de ciocolata peste spuma de oua si amestecati pana ce compozitia este perfect omogena.

Cerneti faina si praful de copt si incorporati-le impreuna cu nuca de cocos. Turnati aluatul in tava pregatita si lasati la copt cca. 20-22 de minute. Lasati blatul la racit in forma.

Crema de ciocolata cu nuca de cocos:

Pregatiti gelatina prima data: daca folositi foite, puneti-le la hidratat in multa apa rece (oricum le veti scurge mai apoi) dar daca folositi gelatina granule, puneti atata apa cat sa le acopere cu doua degete. Gelatina granule va absorbi toata apa. Lasati gelatina sa se umfle 10 minute.

In acest timp, puneti laptele de cocos si ciocolata alba, rupta in bucatele, la foc mic, intr-o craticioara; lasati pana se topeste ciocolata. Dati apoi deoparte si adaugati gelatina hidratata, amestecand energic. Gelatina foite se scurge bine de apa, dar cea granule se adauga asa cum e.

Bateti branza mascarpone cu zaharul pudra (scoateti-o din frigider inainte de a va apuca de treaba). Amestecati-o apoi cu crema de ciocolata si cocos. La sfarsit, bateti frisca si amestecati-o usor in compozitie.

Crema se toarna peste blatul din forma si se niveleaza.

Pentru decor:

Taiati bomboanele Raffaello pe jumatate si infigeti-le usor in crema. Pudrati prajitura cu fulgi de nuca de cocos si tineti-o la frigider pentru cel putin 4-5 ore. Eu, ca de obicei, am lasat-o peste noapte.

A iesit o minunatie!!!! ☐



Laura Sava



Laura Sava



Am pastrat cea mai buna felie pentru voi ☐



Va trimit cei mai dulci pupici din lume!!!! De langa bradutul nostru frumos de Craciun:



Laura Sava