

Prajitura de post cu foi si crema de ness



Laura
Sava

Prajitura noastra de Pasti, de anul asta, e o prajitura de post cu foi si crema de ness, pe care vreau de taaare mult s-o fac! Si stiu ca poate va vine greu sa credeți că o prajitura vegana poate fi la fel de gustoasă ca una ce conține unt, ouă sau lapte...dar chiar asa este! E o adevarata prajitura de sarbatoare!

Pentru blaturile de cacao, m-am inspirat din delicioasele **madeleines**...tot de post ☺

Iar crema de ness s-a dorit a fi varianta de post a celei de aici: **Prajitura Brath**, cu nuca si nes.

Va doresc sa petreceti Sarbatoarea Sfintelor Pasti in pace, alaturi de cei dragi!

Ingrediente:

Foi de ciocolata:

- 200 ml lapte vegetal
- 4 g ness (2 pliculete)
- 100 g zahar brun
- 180 g faina
- 2 lingurite praf de copt (8 g)
- 20 g cacao
- 50 ml ulei

Crema de ness:

- 250 g unt vegan
- 150 g zahar pudra
- 10 g ness (5 pliculete)
- 2 lingurite lapte vegetal

Decor:

- 100 g ciocolata vegana (Crunchy, hazelnuts)

Cu toata dragostea, pentru voi, bunii mei prieteni!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Pentru foile cu cacao (si cu gust de ciocolata), incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt doua forme de aproximativ 28×20 cm.

Amestecati apoi intr-un bol laptele vegetal, cald, cu ness-ul, zaharul brun si uleiul.

Intr-un alt bol, amestecati faina cu praful de copt si pudra de cacao.

La sfarsit, uniti cele doua compozitii, fara insa a amesteca in exces!

Impartiti compozitia rezultata in doua boluri (eu le-am cantarit pe fiecare, pentru ca am vrut sa obtin foi cat mai „egale”):



Lasati-le la copt timp de 12 minute, nu mai mult, ca sa nu se usuce prea tare! Lasati-le apoi la racit:



Laura Sava

Crema de ness se face foarte, foarte usor: bateti untul vegan cu zaharul pudra si ness-ul dizolvat in laptele fierbinte ☺

Impartiti crema de cafea in doua parti egale; intindeti jumatare de crema peste unul dintre blaturi, acoperiti cu celalalt blat si intindeti restul de crema. Lasati prajitura peste noapte la frigider:



Laura
Sava

Feliati prajitura cu un cutit bine ascutit (prajitura sa fie rece):



Laura Sava



Lauro Sava

Fooarte apetisanta, chiar si asa simpla ☺



Lauro Sava

La final, ornati-o cu ciocolata tocata cu cutitul:



A iesit extrem de buna!!!!



Prajitura noastră de Pasti!!!



*Laura
Savo*