

# Prajitura Diplomat cu portocale si ciocolata



Dragii mei, am inceput de cateva zile incoace sa-mi rasfoiesc cu frenezie teancul de retete de Pasti (macar de-ar fi aranjate ☐ ) si desi am ochit muulte minunatii (si nu doar dulci, deci nu intrati in panica! ☐ ) am hotarat sa va arat prima si prima data aceasta prajitura diplomat cu portocale si ciocolata.

Si nu cred ca am ales deloc rau, avand in vedere viteza cu care a disparut de pe platou!!!!

O puteti face si cu mandarine sau piersici din compot ...asta fiind, desigur, varianta rapida si comoda :))

**Ingrediente:**

## **Blat de ciocolata:**

- 90 g ciocolata amaruie
- 5 oua
- 150 g zahar
- 5 linguri **lichior de oua** sau rom
- 100 g faina
- 100 g alune sau nuci macinate
- 2 lingurite praf de copt

## **Crema diplomat cu portocale:**

- 7 foi gelatina sau 12 g gelatina granule
- 3 portocale (Bio, ar fi ideal)
- coaja rasa de portocala
- o lamaie mica
- 4 galbenusuri
- 150 g zahar
- 40 ml lichior de portocale sau **lichior de oua cu vanilie**
- 500 ml smantana pentru frisca
- 200 g ciocolata cu lapte sau cu 50% cacao, rasa

## **Pentru ornat:**

- 4 portocale

Prajitura cu crema diplomat, pentru voi ☐



## **Mod de preparare:**

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma cu dimens. 25 x 35cm. cu hartie de copt (eu am copt blatul intr-o forma mai mica, asa ca blatul a iesit un pic cam inalt, iar crema a avut nevoie de „sustinere”, dar in final a iesit tare bine si asa).

### **Preparare blat:**

Topiti ciocolata la bain marie sau la microunde; lasati-o apoi sa se raceasca bine. Bateti ouale cu zaharul si romul sau lichiorul de oua timp de 2-3 minute. Inglobati ciocolata topita. Cerneti, separat, praful de copt cu faina si adaugati impreuna cu alunele sau nucile macinate in compozitia de oua. Amestecati totul foarte bine.

Turnati aluatul in forma pregatita si nivelati. Coaceti blatul cca. 18-20 de minute. Lasati-l sa se raceasca bine si rasturnati-l apoi pe un gratar de bucatarie, ca sa desprindeti hartia de pe fund.

## **Diplomat de portocale:**

Puneti foitele de gelatina la inmuiat in apa rece pentru cca. 10 minute (daca aveti gelatina granule, puneti apa doar cat sa treaca peste granule cu doua degete).

Spalati cu apa fierbinte o portocala (cea mai frumoasa) si radeti-i coaja. Aveti grija sa nu radeti si din partea alba a portocalei, pentru ca e amara! Celelalte 3 portocale, si lamai, se storc.

Bateti galbenusurile la bain-marie cu zaharul, lichiorul si coaja de portocale. Lasati pe foc (focul sa fie foarte mic) timp de aprox. 5 minute, amestecand des. Turnati apoi sucul de citrice si dizolvati inauntru gelatina scursa de apa. Amestecati totul foarte bine (gelatina se topeste instant in contact cu crema fierbinte), apoi luati vasul de pe foc si lasati la racit. Dati compozitia pentru 10 minute la frigider. Intre timp, bateti frisca si inglobati-o in crema.

## **Finalizare:**

Blatul se pune inapoi in forma (cu inel detasabil), se acopera cu jumătate din cantitatea de crema si se presara deasupra ciocolata rasa (tineti-o 3-5 minute la frigider pentru a o putea rade mai usor). Eu am maruntit-o la robot.

Se repartizeaza peste stratul de ciocolata restul de crema si se niveleaza usor. Se incrusteaza in crema feliile de la cele 4 portocale, curatate pe cat puteti de pielita alba si taiate in bucati potrivite. Prajitura se da la rece pentru minim 4 ore (ideal este sa o lasati in frigider peste noapte). Cand o serviti, o taiati in cuburi.

...cam asa ☐



*Laura Sava*



*Laura Sava*



O adevarata prajitura de iarna...sau primavara, cum e acum ☺ ...usoara, colorata, savuroasa!

Si, cel mai important: facuta in casa!



*Laura Sava*