

Prajitura Duo de ciocolata



Prajitura Duo de ciocolata: cu crema de ciocolata alba si neagra!!

Dragilor, multi dintre voi stiti deja cat de fantastic e **tortul cu trei feluri de ciocolata**, dar poate ca l-ati pastrat mai mult pentru ocazii speciale. Prajitura de astazi, pe care am numit-o Prajitura Duo de ciocolata, este foarte asemanatoare tortului, avand un blat decadent si plin de ciocolata si doua creme de ciocolata spumoase si delicioase!!!

E o prajitura pe care o puteti face oricand, impreuna cu cei dragi, fara vreun motiv anume ☐

Inspiratia mea a fost **Coseli Arome Esentiale**, cu ajutorul carora am reusit sa adun toata familia impreuna. Mi-a placut tare mult conceptul lor "Prajituri pentru ai tai, facute cu ai tai", care sper sa va fie si voua o sursa delicioasa de inspiratie si sa va

aduca multe momente frumoase si dulci ☐



Ingrediente:

Pentru blat:

- 200 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 220 g unt (80% grasime)
- 6 oua
- 150 g zahar
- 100 g faina
- 30 g cacao
- 2 lingurite praf de copt Coseli

Strat de ciocolata neagra:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 500 ml smantana dulce pentru frisca
- 6 foite gelatina sau 10 g gelatina granule
- 2 plicuri zahar vanilinat Coseli (16 g)

- 3 galbenusuri (oua mari)
- 130 g zahar pudra
- 1 lingurita superesenta de rom Coseli

Strat de ciocolata alba:

- 200 g ciocolata alba
- 150 ml smantana dulce pentru frisca

Laura Sava



Mod de preparare:

Crema de ciocolata alba:

Prima data se pregateste crema de ciocolata alba, pe care va recomand sa o faceti noaptea, inainte de culcare ☐ , pentru ca trebuie sa stea la frigider peste noapte.

Se amesteca ciocolata rupta in bucatele cu frisca lichida si se topesc la bain-marie sau la microunde. Se amesteca foarte, foarte bine, sa nu ramana bucatele de ciocolata netopita, si se pune la frigider (se acopera cu folie transparenta).

A doua zi, se incinge cuptorul la 170 grade C (foc domol) si se tapeteaza o forma de aprox. 20x30 cm cu hartie de copt.

Preparare blat de ciocolata:

Se pun intr-un bol ciocolata (rupta in bucatele) impreuna cu untul rece, taiat in cuburi, si se lasa la microunde sau la bain-marie pana cand se topesc; se amesteca bine si se lasa sa se raceasca putin.

Se separa ouale; galbenusurile se adauga in crema de ciocolata calda si se amesteca energic. Albusurile se bat cu un praf de sare cateva secunde, apoi se adauga zaharul in doua, trei reprize si se bat in continuare, pana cand se intaresc. Se lasa deoparte.

Faina se amesteca cu praful de copt si cacaua si se cern deasupra compozitiei de ciocolata; se omogenizeaza bine. La final, se adauga jumatate din cantitatea de spuma de albus; se amesteca usor cu o spatula si-apoi se adauga si celalalta jumatate. Veti obtine o compozitie spumoasa.

Aluatul de toarna in forma pregatita si se coace cca. 25 de minute. Blatul se lasa la racit in forma. Veti vedea ca dupa copt blatul se strange, nu mai umple forma, asa ca va trebui sa ii acordati un pic de sprijin ☐ Eu am umplut „golurile” cu hartie de copt, facuta sul, si cu bucati de carton. Va sfatuiesc sa faceti la fel, pentru ca altfel crema nu se va aseza frumos.

Crema de ciocolata cu lapte:

Se pune gelatina la inmuiat in apa rece. Daca folositi foite de

gelatina, inmuiati-le in multa apa rece cca. 10 minute, iar daca folositi gelatina granule, puneti-le in cca. 150 ml apa rece. Le lasati la inmuiat tot atata.

In acest timp, se amesteca galbenusurile cu zaharul pudra si zaharul vanilinat cateva secunde, la viteza maxima (cu mixerul), pana se spumeaza usor. Se toarna 300 ml frisca lichida, nebatuta, din cantitatea totala de frisca, si se amesteca bine cu crema de galbenusuri. Se pune compozitia rezultata la foc mic si se lasa cca. 5 minute, amestecand mereu.

Se da deoparte apoi (nu se stinge focul) si se adauga ciocolata cu lapte, rupta in bucatele. Se mai tine pe foc pana cand se topeste ciocolata. Gelatina foarte se scurge de apa si se adauga in crema fierbinte de ciocolata; se amesteca foarte bine, pana se topeste. Daca folositi gelatina granule, trebuie sa stiti ca nu se scurge, se pune asa cum e.

Compozitia se lasa la racit. Cand e rece, se pune esenta de rom si se amesteca foarte bine. Frisca ramasa (200 ml) se bate tare si se inglobeaza in compozitie.

Asamblare prajitura:

Crema de ciocolata se toarna peste blat si se niveleaza. Se lasa la frigider 2-3 ore, dupa care se toarna crema de ciocolata alba deasupra, batuta cca. 2-3 minute inainte (cu mixerul), pana cand prinde consistenta.

Se decoreaza cu floricele sau cu orice vreti voi ☐ , e delicioasa oricum!!!!!!!



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava

Va pup dulce, dragilor, feliile astea delicioase-s pentru voi!!!



Laura Sava