

Prajitura fara coacere cu cafea



Uneori cuvintele nu fac altceva decat sa strice bucuria momentului, drept pentru care nu va mai ametesc cu prelegerile mele metafizice, ci va declar fatis dragostea mea ☺ Sunteti minunate, fete dragi: bunici, mamici, copile!!! Cum imbatranesc, ma raportez tot mai mult la generatia „care a trecut prin multe” si ma caut, cu nostalgie, prin tinerete (numa’ ce-am zis ca nu mai aberez!!!) Va las un desert pe gustul meu, o prajitura fara coacere cu cafea, si aceasta melodie: Alan Walker – **Faded**, care ba ma ridica, ba ma doboara...

Inspiratia mea de astazi a fost Michelle Rice, cu a ei nemaipomenita prajitura: **Walnut and Coffee Fudge Slice (No Bake)**

Ingrediente:

Pentru blatul de biscuiti:

- 200 g biscuiti cu cacao
- 200 g biscuiti cu unt
- 395 g lapte condensat indulcit (o conserva)
- 180 g unt (80% grasime)
- 100 ml cafea tare (rece)
- 100 g nuci tocate marunt

Pentru crema:

- 500 g mascarpone
- 160 g zahar pudra
- 60 ml cafea tare

In plus:

- 1, 2 linguri nes
- 100 g nuci tocate grob (mare)

!!! Daca nu va place cafeaua, inlocuiti-o cu ciocolata topita.

Inainte de a incepe, vreau sa va urez, fete dragi, un din toata inima „La multi ani!”, sa fiti mereu fericite (ba se poate!) si implinite!!! Va aduc in dar un buchetel de flori cu lavanda, din vara, sa va incalzeasca inimile. Va iubesc pe toate, mult de tot!!!!!!



Mod de preparare:

Sfaramati biscuitii in robotul de bucatarie, in asa fel incat sa ramana bucati mai mari. Eu i-am maruntit cam tare (i-am facut „praf” ☐) si baza prajiturii a fost compacta si cam greu de taiat. Puteti sa-i sfaramati si cu sucitorul (ii puneti intr-o punga mare). Ideal, asadar, ar fi sa aveti si bucati mari si bucati mai mici de biscuiti.

Amestecati untul rece, taiat in bucatele, cu laptele condensat si puneti la foc mic sau la microunde, pana se topeste untul. Incorporati cafeaua rece. Turnati crema rezultata peste amestecul de biscuiti. Adaugati nuca macinata si amestecati totul foarte bine.

Ungeti bine o forma de aproximativ 20 x 30cm cu ulei, ca si la Cheesecake-urile fara coacere. Eu am tapetat-o cu hartie de copt, dar mi-au iesit peri albi (chiar mi-au iesit, dar nu din motivul asta ☐) pana am reusit sa dezlipesc bucatile de prajitura din

tava!!! Evident ca si-au stricat si forma... Lasati tava la frigider cca. 30 de minute.

In acest timp, preparati crema: bateti branza mascarpone cu zaharul pudra si un praf de sare (cat luati cu doua degete); adaugati cafeaua rece si mixati in continuare (zic „mixati”, fiindca eu am folosit mixerul). Turnati crema peste blatul de biscuiti, cat mai uniform. Presarati nuca tocata mai mare (eu am vrut-o mai cremoasa, asa ca n-am prea pus nuca). Si nes, daca vreti (asta a fost inventia mea ☐). Lasati prajitura la frigider peste noapte.

Eu n-am lasat-o decat vreo 2 ore, ca sa-i pot face poze :)))





Pentru voi □



P.S. Prajitura se pastreaza la frigider si numai in momentul in care vreti sa o serviti, o taiati in bucati potrivite si o serviti! Crema se inmoaie la temperatura camerei, neavand gelatina.

Puteti folosi biscuiti doar de-un singur fel: ori albi, ori negri. Iar daca nu va plac deserturile prea dulci, puteti pune doar 120 g zahar pudra la crema.

Gasiti aici: [Tort fara coacere cu crema de cafea si mousse de ciocolata alba](#), o alta idee delicioasa...cu cafea, biscuiti si fara coacere! ☐