

# Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri



Prajitura fara coacere cu jeleu de struguri!!

Cand petrecerea lui Bogdi a fost gata, am zis ca doua zile nu fac absolut nimic, doar dorm ☹ , ceea ce nu s-a intamplat, bineinteles, pentru ca nu pot sta nicidecum locului!

Totusi, nu am ales sa fac o reteta complexa, cu straturi, blaturi, zeci de creme, ci una usoara, o **prajitura fara coacere** cu jeleu de struguri.

Strugurii aia buni si aromati, de la noi din gradina, pe care i-am folosit si la **Cheesecake-urile cu struguri la pahar** ☹

**Ingrediente:**

## **Jeleu de struguri:**

- 400-450 g boabe de struguri (albi)
- o lingura rasa de zahar
- un plic gelatina pentru tarte, incolora (Tortenguss)

## **Crema de ciocolata alba:**

- 200 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 100 g frisca batuta
- 125 g iaurt (natur)
- 4 foite gelatina
- coaja rasa de la o limeta (lime)

## **In plus:**

- 9 piscoturi
- 200 g boabe de struguri

## **Mod de preparare:**

Tapetati o forma de chec cu folie transparenta (sau cu doua pungi mai mari). Udati forma inainte de a aseza folia; se va aseza usor.

### **Preparare jeleu de struguri:**

Boabele de struguri se storc la storcatorul de fructe sau manual. Va trebui sa obtineti 250 ml suc de struguri, pe care il veti pune la fiert impreuna cu zaharul si cu praful din pliculetul de gelatina. Lasati la foc mic sa fiarba 1 minut; amestecati intruna. Turnati imediat jeleul in forma pregatita. Lasati sa se raceasca si-apoi puneti forma la frigider cca. 30 de minute.

### **Crema de ciocolata alba:**

Puneti mai intai foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece. Lasati-le sa se umfle cca. 5-8 minute.

In acest timp, puneti ciocolata alba, rupta in bucatele, impreuna cu frisca lichida (neindulcita) la foc mic. Lasati pana cand se topeste ciocolata si nu uitati sa amestecati des!

Dati deoparte si adaugati foitele de gelatina, scurse. Amestecati energic si lasati la racit.

Cand crema de ciocolata e rece, adaugati frisca batuta, iaurtul si coaja rasa de lamaie verde si amestecati totul foarte bine.

### **Asamblare prajitura:**

Scoateti forma de chec din frigider. Turnati crema de ciocolata peste jeleul intarit de struguri si nivelati.

Stoarceti zeama din cele 200 g struguri si insiropati piscoturile; asezati-le cate trei, pe lungimea formei (taiati putin din ultimul rand de piscoturi, pentru a putea intra cum trebuie in forma). Apasati usor.

Puneti forma din nou la rece pentru minim o ora, dupa care rasturnati forma, inlaturati folia si feliatii prajitura. Simplu si rapid ☐

A iesit cremos si buuun!!!!









*Laura Sava*