

# 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, bineintelese, pentru ca nu pot sta nicicum 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:

Pentru jeleul de struguri:

- 400-450 g boabe de struguri (albi)
- 1 lingura rasa de zahar

- 1 plic gelatina pentru tarte, incolora (Tortenguss)

Pentru crema:

- 200 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 100 g frisca batuta
- 125 g iaurt (natur)
- 4 foite gelatina

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.

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 fierb impreuna cu zaharul si cu praful din pliculetul de gelatina. Lasati la foc mic sa fierba 1 minut; amestecati intruna. Turnati imediat jeleul in forma pregatita. Lasati sa se raceasca, si-apoi puneti forma la frigider cca. 30 de minute.

Pentru crema, 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 energetic si lasati la racit.

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

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 feliati prajitura. Simplu si rapid ☺

A iesit cremos si buuun!!!!





Laura Sava



Laura Sava





*Laura Sava*