

Prajitura Inghetata pe bat

[shashin type="photo" id="17188" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Iata ce am astazi pentru voi, dragilor, o idee nebuneasca pentru ziua copiilor ce va veni in curand, o prajitura care seamana cu o inghetata pe bat!!! Mai multe prajiturele, de fapt, dupa cum veti vedea mai jos...pentru fiecare dintre noi, copiii :)))

Sunt sigura ca cei mici vor fi foarte incantati!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru blatul de negresa:

- 200 g. unt
- 200 g. ciocolata cu minim 50 % cacao
- 6 oua
- 150 g. zahar
- 100 g. faina
- 25 g. cacao

In plus:

- 200 g. ciocolata alba
- coloranti alimentari
- bombonele colorate
- betisoare din lemn

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 170 grade C (foc domol).

Taiati ciocolata si untul bucatele; puneti-le intr-o craticioara si topiti-le la bain-marie, amestecand mereu (puteti face asta si la microunde). Lasati amestecul sa se raceasca.

Spargeti ouale si separati albusurile de galbenusuri. Adaugati apoi galbenusurile in compozitia de ciocolata si unt. Amestecati bine cu telul sau mixerul.

Cerneti faina impreuna cu pudra de cacao si incorporati-le in amestec.

Bateti albusurile spuma cu un praf de sare si zaharul, adaugat in doua, trei transe (e gata cand nu se mai simte zaharul si spuma nu cade, daca intoarceti castronul). Se adauga jumatate din spuma in compozitia cu ciocolata si se amesteca usor cu o spatula sau cu o lingura de lemn. Se adauga si cealalta jumatate si se incorporeaza cu grija.

Turnati aluatul intr-o forma tapetata cu hartie de copt, de aprox. 20 x 30cm. Nivelati si dati la cuptor pentru cca. 20-22 de minute. Vetii obtine un blat matasos si moale in interior (testul cu scobitoarea nu merge aici :P).

Lasati blatul la racit. Taiati-l apoi in bucati potrivite, dreptunghiulare, care sa semene cu o inghetata pe bat. Introduceti in mijlocul fiecarei bucati un betisor de lemn si decorati cu ciocolata alba topita si amestecata cu colorant. "Pudrati-le" cu bombonele colorate si bucurati-va de aceste prajiturele delicioase si vesele!

Eu n-am mai avut timp sa le aranjez, adica sa le ung cu ciocolata si pe margini, pentru ca eram, ca de obicei, intr-o lupta contratimp impotriva soarelui, dar voi s-o faceti. Vor arata exact ca o inghetata pe bat ☐

Am facut o tura mai colorata:

[shashin type="photo" id="17189,17190,17191,17192" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

...la care am si "sectiune" :))

```
[shashin type="photo" id="17193,17194" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

Si o tura mai simpla, dar la fel de atragatoare!!!

```
[shashin type="photo" id="17195,17196" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```

S-aveti pofta!!!!!!

```
[shashin type="photo" id="17197,17198" size="large" columns="max"
order="user" position="center"]
```