

# Prajitura Krem a la krem



Daca va plac prajiturile cu crema, atunci nu va trebui sub nicio forma sa ratati aceasta minunatie, numita Prajitura Krem a la Krem!!! E un deliciu!!!

In poza de prezentare puteti „savura” varianta cu ciocolata, refacuta zilele astea (in anul 2011), unde am inlocuit plicul de vanilie, de la crema, cu unul de ciocolata...iar mai jos aveti prajitura in varianta originala, adica cu crema de vanilie ☐

Iar aici: **Prajitura cu nuca de cocos, ciocolata si nes**, aveti o alta varianta la fel de delicioasa!!

## Ingrediente:

### Blat:

- 6 oua

- 6 linguri zahar
- 1 plic Creme Ole ciocolata (80 g) sau alt praf de budinca instant (care nu necesita fierbere)

### Crema:

- 200 ml smantana pentru frisca
- 200-220 ml lapte rece
- 1 plic Creme Ole de vanilie (80 g) sau alt praf de budinca instant (care nu necesita fierbere)

### Glazura:

- 2 linguri apa
- 2 linguri zahar
- doua linguri brandy/lichior
- 100 g ciocolata
- 100 g unt

E delicioasa cu adevarat! Am facut-o de atatea ori incat am pierdut numaratoarea ☐



## **Mod de preparare:**

### **Pentru blat:**

Separati albusurile de galbenusuri. Primele se bat spuma cu zaharul, ca la bezea, apoi se adauga cate un galbenus si se bate un pic dupa fiecare. La sfarsit, se adauga praful Creme Ole de ciocolata si se mai bate un pic (maxim 30-45 de secunde), cat sa se omogenizeze.

In continuare, turnati aluatul intr-o tava de 20/30 cm unsa cu unt sau tapetata cu hartie de copt. Coaceti la foc mediu (180 grade) cca. 25 minute. Se apasa blatul cu degetul: daca adancitura dispare imediat, inseamna ca e copt. Se lasa la racit.

### **Crema:**

Puneti intr-un bol smantana pentru frisca, foarte rece, laptele si praful de vanilie instant. Bateti cu mixerul cca. 1 minut; crema trebuie sa se intareasca destul de bine.

Cand e gata, se intinde uniform pe suprafata blatului rece si se baga la frigider.

### **Glazura:**

Infierbantati apa, adaugati zaharul si amestecati. Dupa ce s-a topit zaharul, turnati lichiorul si adaugati ciocolata rupta bucatele. Amestecati pana la topirea ciocolatei, apoi adaugati untul. Tineti pe foc amestecind pana se topeste si untul, apoi lasati la racit.

Cand a ajuns la temperatura camerei, se toarna pe prajitura si se intinde uniform. Se da la rece pentru 2-3 ore. Apoi se portioneaza si se savureaza :))



Laura  
Sava



Laura  
Sava



Reteta preluata de la Nati si prezentata de micaalsa