

Prajitura Nougat



Dragilor, aceasta prajitura Nougat, incredibil de gustoasa si cremoasa, pe care am descoperit-o acum multi ani la **Vi**, o prietena minunata care m-a fermecat cu maiestria preparatelor ei, a mai stat pe masa noastra dar, din motive evidente ☹ , nu s-a lasat fotografiata!

Acum insa am preparat-o cu mai multa grija, dandu-i, dupa cum vedeti, atentia cuvenita.

De data asta am avut si nougat (pentru care ii multumesc din tot sufletul prietenei mamei mele, Anca) dar cu toate astea am refacut

si varianta cu crema marshmallow (gasiti poze si mai multe detalii la sfarsitul postarii).

Pentru cei care nu gasesc nougat, cred ca e bine de stiut ca nougat-ul se mai poate inlocui si cu Nutella.

Ambele variante sunt absolut delicioase!!!!!!

Ingrediente:

Blat:

- 6 galbenusuri
- 4 albusuri
- 100 g zahar
- 80 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 40 g cacao
- 50 ml lapte
- 5 picaturi esenta de rom

Crema:

- 2 galbenusuri
- 20 g amidon alimentar
- 80 g zahar
- 300 ml lapte
- 285 g unt
- 100 g Nougat sau marshmallow cream
- 50 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Marshmallow Cream:

- 5 foite gelatina sau 10 g granule gelatina (la plic)
- 140 g glucoza lichida (energizant) sau miere
- 175 g zahar
- 1 lingurita esenta de vanilie
- 185 ml lapte sau apa

Pentru decor:

- 150 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Intro ☐

In primul si primul rand vreau sa va reamintesc cum arata „batonul” cu nougat, in caz ca gasiti pe undeva asa ceva (cred ca doar la magazinele online). Vi l-am mai aratat, fericita tare, si aici: **Tort „Corabie de pirati”** ...iar in spatele lui, se regasesc batoanele de martipan, cu care am muulte alte planuri!!!

Odense Blød Nougat:



Nougat-ul nu e, deci, acel baton de nuga alb, care contine albusuri si miere, si pe care il savuram cu maaare placere in copilarie ☐ , numit halvita!

Cam asta e consistenta nougatului, nici tare, nici moale, cu „note” apetisante de aluna arsa, si caramel...si cu un gust pregnant de ciocolata de casa!!!! Vaaai, e o nebunie, am mancat jumate’ de baton pe loc ☐



*Laura
Sava*

Si va las si o felie din prajitura asta mega delicioasa! :)))



Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc puternic). Ungeti cu unt si tapetati cu hartie de copt o tava clasica de aragaz, de cca. 38 cm/36 cm, masurata in interior, stiti voi ☐

Blat: bateti albusurile spuma cu jumatate din cantitatea de zahar; tineti-le la frigider pana cand se folosesc.

Mixati galbenusurile cu restul de zahar pana cand se deschid la culoare si devin spumoase.

Adaugati faina si praful de copt, ambele cernute; dizolvati cacaua in lapte si adaugati-o, impreuna cu esenta de rom, in aluat. Amestecati bine cu mixerul.

In continuare, adaugati o parte din cantitatea de albusuri batute, amestecand usor cu o spatula, pana cand se incorporeaza bine; continuati asa pana se termina albusurile, amestecand de sus in jos, ca si la **pandispan**, pentru ca aerul sa nu evadeze ☐

In tava mare de la aragaz, pregatita deja (puteti unge si hartia cu

unt), se toarna aluatul si se niveleaza cat mai bine. Eu folosesc o lingura, ca sa „cuprinda” in totalitate tava.

Se loveste apoi tava dedesubt cu palma pana ce coca se uniformizeaza pe toata suprafata tavii. O sa bolboroseasca putin, da' o sa-i treaca :) ...adica o sa faca mici bule de aer la suprafata.

Se coace blatul cca. 8 minute; daca blatul se umfla tare intr-o parte, nu va ingrijorati, isi va reveni cand il scoateti.

Pe un prosop de bucatarie se aseaza o bucata de hartie de copt, peste care se presara zahar pudra. Se scoate blatul din cuptor si se rastoarna. Se inlatura imediat hartia de pe blat, cu grija insa sa nu rupeti blatul; daca o lasati mai mult, va fi mai greu s-o scoateti, pentru ca blatul e destul de subtire.

Blatul se pudreaza si pe partea de sus, dupa care se acopera cu un prosop. Se lasa sa se raceasca complet:



Laura Sava

Crema: amestecati amidonul cu zahar si 2, 3 linguri de lapte din

cantitatea totala de 300 ml. Adauga apoi galbenusurile si amestecati bine.

Infierbantati restul de lapte; turnati crema cu amidon in lapte si amestecati continuu pana cand compozitia se ingroasa bine. Lasati la racit, amestecand din cand in cand.

Separat, bateti untul spuma intr-un bol incapator; adaugati treptat crema cu amidon, mixand bine in tot timpul asta.

Topiti nugatul impreuna cu ciocolata rupta in bucatele, la bain-marie; turnati apoi, impreuna cu esenta de rom, in crema de lapte.

Mixati pana cand crema devine catifelata si foarte fina:



Asamblarea prajiturii:

Asezati blatul pe o planseta; masurati 3 parti egale pe lung si feliati:



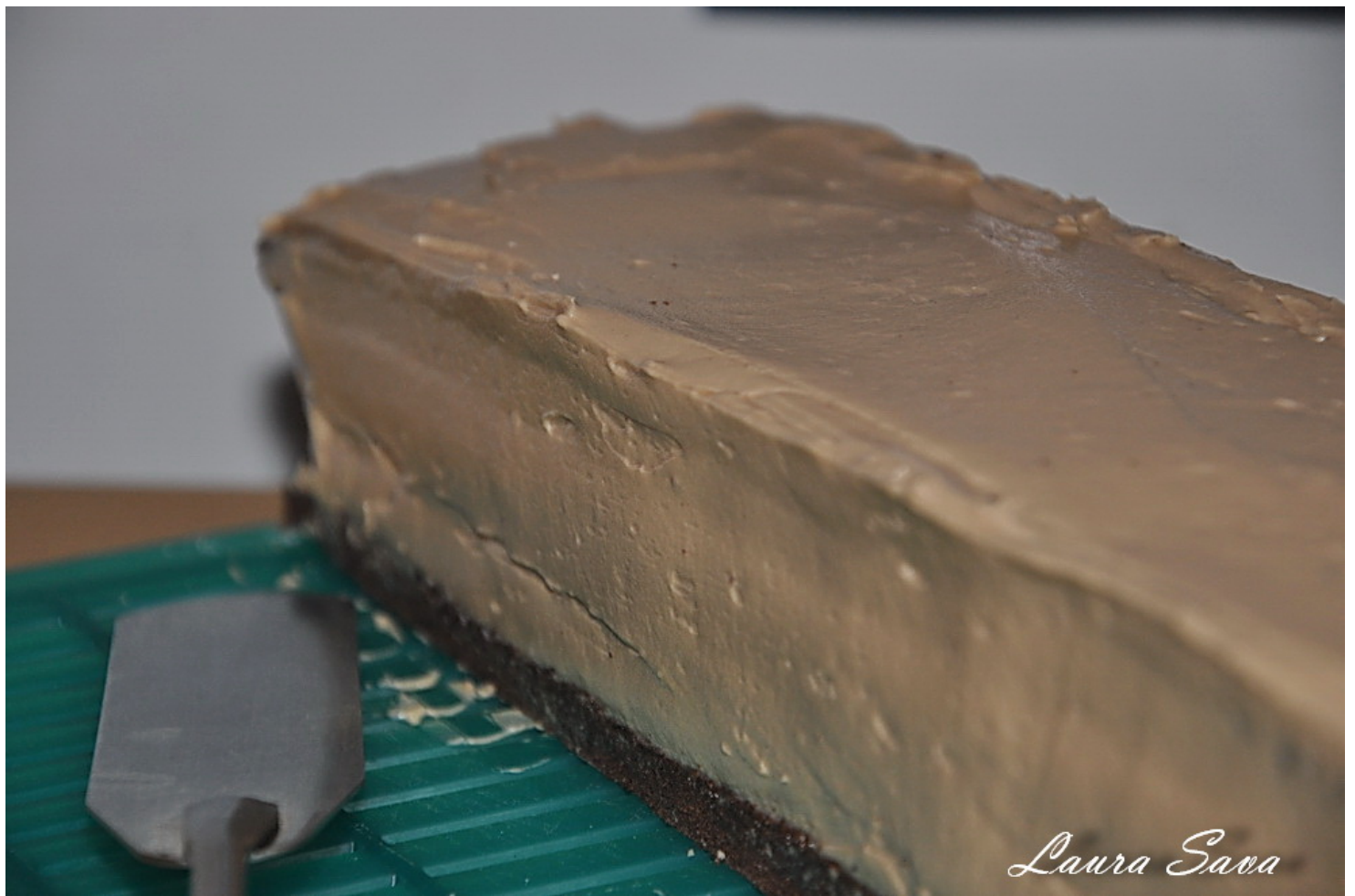
Impartiti crema in 3 parti egale. Ungeti cu o parte de crema primul blat:



Laura Sava

Asezati deasupra cel de-al doilea blat si o alta portie de crema.

Acoperiti prajitura cu cel de-al treilea blat si imbracati-o cu crema ramasa, din care puneti deoparte cateva linguri pentru ornat:



Topiti ciocolata la bain-marie si turnati-o deasupra prajiturii. Nivelati repede cu un cutit, pentru ca altfel ciocolata se intareste si nu se mai poate intinde frumos. Puneti la frigider pentru minim 3, 4 ore (cel mai bine e sa o lasati peste noapte), dupa care puteti felia prajitura:



Ornati fiecare bucata de prajitura cu crema pusa deoparte si serviti cu poooofta!!!!
...cu mare pofta, veti vedea ☐



Aici, intr-o ipostaza mai festiva:



Iar aici aveti varianta prajiturii cu crema marshmallow („marshmallows” fiind acele bezele pufoase, ce se gasesc si la noi, albe sau colorate) care se prepara asa:

Dizolvati gelatina in lapte sau apa circa 5 minute, adaugati apoi zaharul si puneti la bain-marie sau pe foc foarte mic, amestecand pana se dizolva totul si incepe sa fiarba usor.

Luati de pe foc si lasati la racit circa 5-10 minute.

Puneti glucoza sau mierea intr-un castron impreuna cu esenta de vanilie. Cand gelatina s-a mai racit se adauga peste miere, mixind la viteza mare pentru cca. 10 minute. Va arata ca frisca batuta, dar totusi vartoasa ca o crema (se poate adauga culoare pt diversificare).

Asa arata o bucatica de crema Marshmallow, dupa ce a stat la frigider, spumoasa dar incheagata bine, drept pentru care atunci cand am folosit-o, am mixat-o bine (am folosit mixerul de mana, ala bat care imi catifeleaza si cele mai nazuroase creme ☐)

*Laura
Sava*



Asadar, daca nu gasiti nougat, faceti aceasta crema, si folositi 150 g, restul putand fi folosit la inca o portie de prajitura.

Prajitura Nougat cu crema Marshmallow, facuta la repezeala, dar extrem de gustoasa!!!



Nu va pot spune, de fapt, care dintre ele a fost mai buna! ☐
Trebuie sa incercati una din ele, sau chiar pe amandoua!!!! Va spun
eu ca nu vor rezista mult :)))

Reteta preluata de la **Cuisinette**