

Prajitura Raluca



Dragilor, Raluca, Ralu a mea mica, nepotica mea dulce, care ne-a bucurat inimile de cand s-a nascut, careia i-am facut **tortul Barbie** (ieri parca) si care mi-a modelat cei mai frumosi **morcovi din martipan** din toata lumea, a implinit acum cateva zile 18 ani. Optsprezece ani!!!!!!!

Astfel ca, in afara de felicitari, flori, pupici si urari incarcate de emotie, am ales sa-i fac un tort sub forma de **prajitura cu ciocolata** care sa ii poarte numele. Prajitura Raluca va fi de-acum prajitura ei, si-a tuturor ☐

A tuturor celor care adora ciocolata: neagra, cu lapte, alba!!!

Prajitura e varianta usor schimbata a tortului ei favorit: **Tort cu 3 feluri de ciocolata**, pe care il savureaza mereu cu placere. Si stiu c-o sa se supere pe mine ca zic asta, dar: Lăluuuu, te iubim!!!!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 120 g zahar
- 100 g faina
- 20 g cacao
- 5 g praf de copt (2 lingurite rase)

Crema de ciocolata neagra:

- 300 g ciocolata amaruie (50% cacao)
- 300 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta

Crema de ciocolata cu lapte:

- 400 g ciocolata cu lapte
- 350 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 3 foi gelatina

Crema de ciocolata alba:

- 400 g ciocolata alba
- 200 ml smantana pentru frisca
- 200 ml frisca batuta
- 4 foi gelatina

In plus:

- rulouri cu crema de ciocolata
- 50 g ciocolata cu lapte pentru decor

La multi ani, draga noastra!!! Sa ti se indeplineasca toate visele!

<3



Laura Sava



Laura Sava

Mod de preparare:

Pentru blat:

Incalziti cuptorul la 165 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o forma de aprox. 35×24 cm.

Separati ouale; bateti albusurile spuma tare cu zaharul. Adaugati galbenusurile si amestecati usor. Amestecati faina, intr-un bol separat, cu cacaua si praful de copt si cerneti-le apoi peste compozitia de oua.

Amestecati cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica viteza, pana se incorporeaza complet. Aluatul obtinut se toarna in forma pregatita si se coace timp de 22-25 de minute. Se lasa apoi la racit.

Crema de ciocolata neagra:

Puneti pe foc smantana pentru frisca impreuna cu ciocolata rupta in bucatele si lasati pana se topeste. Dati deoparte si lasati la racit. Amestecati apoi cu frisca batuta si intindeti-o, cat mai uniform, peste blatul din forma.

Dati la frigider cca. 20 de minute. Aceasta crema se intareste cel mai repede si nu are nevoie nici de gelatina, asa ca va puteti apuca de cea de-a doua crema, cea cu ciocolata de lapte.

Crema de ciocolata cu lapte:

Inmuiati, in multa apa rece, cele 3 foite de gelatina; lasati sa se inmoaie cca. 10 minute. In acest timp, puneti pe foc smantana pentru frisca si ciocolata cu lapte, rupta in bucatele, si lasati pe foc pana se topeste. Amestecati des!

Scoateti foitele de gelatina din apa, scurgeti-le si puneti-le in crema de ciocolata fierbinte; amestecati energic. Lasati crema sa ajunga la temperatura camerei si adaugati frisca batuta. Turnati apoi peste crema de ciocolata neagra si nivelati. Lasa cca. 35-40 de minute la rece.

Crema de ciocolata alba:

Puneti la inmuiat 4 foite de gelatina, tot asa, cca. 10 minute. Smantana si ciocolata alba, rupta in bucatele, se pun pe foc si se

lasa pana cand ciocolata se topeste. Se adauga foitele de gelatina, bine scurse, si se amesteca energic! Se lasa la racit si se amesteca cu frisca batuta. La final, se toarna cu grija peste stratul de ciocolata cu lapte. Cremele nu se amesteca intre ele, daca le asezati in felul asta, pe rand.

Finalizare tort:

Tortul se lasa neaparat la frigider peste noapte, iar cand e gata se orneaza cu rulourile de napolitana. Le puteti lasa pe toate la fel, sau le puteti intercala, cum am facut eu, cateva mai mici si cateva mai mari ☐

Ca sa se prinda bine de tort, puteti sa ungeti marginile tortului cu putina frisca sau crema. Pentru efectul de panza de paianjen (de pe suprafata tortului), topiti ciocolata, puneti-o intr-o punga si taiati cu o foarfeca bine ascutita varful (foarte putin). Trasati linii paralele si apoi, cu o scobitoare, treceti peste ele, de sus in jos (perpendicular, peste liniile trasate cu ciocolata). La mine, de emotie, efectul a fost cam sters ☐ ...dar lui Ralu i-a placut si-asa, asa ca am fost fericita!!!

A fost delicios si pe placul sarbatoritei mele speciale!!! ☐