

Prajitura Regina de ciocolata



Dragilor, cred ca ati observat si voi ca in ultimul timp mi-am concentrat (aproape) toate fortile creatoare asupra prepararii unor retete de prajituri in care nucile si ciocolata au fost ingredientele-vedeta □ (vezi [prajitura Snickers](#) cu ciocolata alba, etc)

Revin si astazi cu o minune de prajitura, cu blat (extreeeeem de gustos :P) din nuci, si crema fina de ciocolata, perfecta pentru a va mai dezmosti simturile "inghetate" (la noi acum, curtea si gradina, sint parca desprinse dintr-un basm...va pun o poza mai jos...) Prajitura este cu adevarat delicioasa, nu degeaba se numeste "Regina de ciocolata" :))

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 albusuri
- 250 g. zahar
- 250 g. nuci tocate
- 2 linguri rase de cacao

Pentru crema:

- 6 galbenusuri
- 200 g. zahar tos, cu granulatia fina
- 2 linguri apa fierbinte
- 2 linguri cacao
- 50 g. ciocolata cu lapte/amaruie

- 150 g. unt
- esenta de rom

Pentru ornat:

- 100 g. ciocolata neagra

Mod de preparare:

Blatul: se bat albusurile spuma cu un praf de sare; se adauga zaharul, in transe, si se mixeaza in continuare la viteza mare. Se adauga nucile tocate (le maruntiti cu cutitul sau cu robotul, dar nu foarte fin) si cacaua si se amesteca usor, cu o spatula. Se toarna compozitia rezultata intr-o forma dreptunghiulara pentru prajituri (20x30 cm) tapetata cu hartie de copt si se niveleaza. Se da la cuptor, la foc potrivit (180 grade C) pentru cca. 25 de minute.

Crema: se pun la bain-marie galbenusurile impreuna cu zaharul, amestecat in prealabil cu apa fierbinte, si cacaua. Se lasa sa fiarba timp de aprox. 15 minute, dupa care se adauga ciocolata rasa sau taiata in bucatele. Se mai lasa pe foc inca 2-3 minute, dupa care se lasa la racit.

Se bate untul cu mixerul intr-un castron incapator; se adauga cate putin din crema racita, mixand intruna, si esenta de rom dupa gust
□

Se aseaza blatul pe un platou, se unge cu crema de ciocolata si se orneaza cu fasii de ciocolata neagra.

E un deliciu!!!!!!!!!!!!!! □



Laura Sava



P.S. Ciocolata din crema nu e obligatorie. Si nici cea din glazura
□

...noi asa am savurat-o :))

