

Prajitura Snickers cu ciocolata alba



Dragii mei, am facut aceasta prajitura Snickers cu ciocolata alba, cu nuca si caramel, ce seamana foarte tare la gust cu mult poftitul baton Snickers ☐ , pentru a doua oara deja, intr-o saptamana!!!!!!!

Este cu adevarat o prajitura deosebita, si gustoasa si aspectuoasa, si foarte important: mult mai usor de preparat decat **prajitura Snickers**, varianta „clasica”, in fata careia au abdicat multe fete, cauza fiind foile coapte „pe fundul tavii”.

Asadar, va poftesc la o bucata duulce de Snickers alb. Asta fiindca are ciocolata alba si in crema si in glazura.

Ingrediente:

Pentru blat:

- 6 albusuri

- 200 g zahar
- 100 g nuca macinata
- 2 linguri pline cu faina
- 5 g praf de copt (o jumătate de pliculet)

Strat intermediar...si delicios ☐

- 200 g ciocolata alba

Pentru crema:

- 6 galbenusuri
- 10 linguri zahar (rase)
- 250 g unt
- 2 linguri apa
- 200 g nuca (prajita)

Pentru glazura:

- 100 g ciocolata alba
- nuca taiata bucatele

Mod de preparare:

Pentru blat, se incinge cuptorul la foc moderat (175 grade C) si se tapeteaza cu hartie de copt o tava de prajituri de aprox. 30 cm lungime si 20 cm. latime (masurata in interior).

Se bat spuma albusurile cu zaharul; se adauga treptat nuca macinata, faina si praful de copt, ambele cernute:



Se amesteca usor cu o spatula, nu cu mixerul!!! Compozitia se toarna in forma pregatita si se niveleaza usor:



Laura Sava

Se da la cuptor pentru cca. 20 de minute:



In acest timp, se rade ciocolata alba pe razatoarea mare sau se marunteste (nu foarte fin) la robotul de bucatarie. Asa am facut eu ☐

Dupa ce s-a copt blatul, se scoate din forma (se rastoarna cu grija si se scoate hartia de copt). Se aseaza apoi pe un platou si se presara imediat cu ciocolata alba rasa:



Cat se raceste, se prajeste nuca ☐

...dar chiar faceti-o, va rog eu mult!!!!!! Nuca asta prajita e ca cireasa de pe tort ☐

Puneti nuca pe o tava tapetata cu hartie de copt si lasati-o la cuptor 3, 4 minute la foc moderat. In bucataria voastra va mirosi divin!!!



Se pregateste crema: se freaca galbenusurile cu 5 linguri de zahar pana devin ca o spuma.

Se caramelizeaza zaharul ramas (alte 5 linguri), se „stinge” caramelul cu apa si se adauga untul:



Se fierbe crema la foc mic timp de 1, 2 minute, dupa care se adauga galbenusurile spuma. Se amesteca intruna (se arde usor, asa ca aveti grija!!!)



Cand arata asa, e gata ☐



Se adauga apoi nuca prajita si tocata (cu cutitul) si se omogenizeaza:



Se lasa pe foc pana cand crema se ingroasa (cca.2 minute):



Se ia apoi de pe foc si se lasa putin sa se racoreasca. Se intinde repede peste blatul imbibat cu ciocolata ☐



Se da prajitura la rece pentru minim 2 ore, „la rece” nu insemand neaparat la frigider.



Se feliaza apoi cu un cutit bine ascutit si incalzit (tineti cateva secunde lama cutitului in apa fierbinte inainte de a felia prajitura. Desigur, lama se sterge apoi cu un prosop de bucatarie □)



In felul asta, stratul de ciocolata se va taia perfect si veti obtine niste bucati delicioase de Snickers:



pentru glazura, se topeste ciocolata alba la bain-marie sau la microunde. Aveti grija, caci ciocolata alba este foarte „sensibila”. Topiti-o asadar, cu grija, la foc mic, amestecand des. Se toarna cate o lingurita desupra fiecarei bucati de prajitura:



Se decoreaza prajitura cu bucati de nuca tocata si se savureaza pe deplin!!!



A fost nemaipomenita!!!!

...dar si foarte dulce ☐ , asa ca cine doreste poate micsora cantitatea de zahar din crema.

P.S. Glazura de ciocolata nu este obligatorie. Am inventat-o eu, mai mult pentru a da un aspect „nins” prajiturii.