Prajitura Snickers



Dintre toate prajiturile cu nuca din lumea asta, eu va zic cu mana pe inima ca prajitura Snickers este cea mai delicioasa!!!!!
Nu va lasati intimidate de foile coapte „pe dosul tavii”, deoarece le puteti coace si intr-o forma de tort cu pereti detasabili (de-acum se gasesc cam peste tot, dar mai ales online). Iar la sfarsitul postarii, o puteti gasi si sub forma de tort, deci da, se poate si asa: Tort Snickers,unde nu mai e nevoie sa coaceti atatea blaturi!

Iar aici: **Prajitura Snickers cu ciocolata alba**, aveti o alta idee grozava de prajitura cu nuca si ciocolata!

Ingrediente:

Pentru foi:

- 8 albusuri
- 280 g zahar
- 400 g nuca macinata
- 4 linguri faina
- 3 linguri cacao
- jumatate plic praf de copt (5 g)

Pentru crema:

- 8 galbenusuri
- 1 ou intreg (mic)
- 3 linguri cacao
- 180 g zahar
- 4 lingurite lapte (caldut)
- 250 g unt (80% grasime)
- 100 g ciocolata cu lapte

Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc moderat). Tapetati o tava de aprox. 25/35cm cu hartie de copt.

Pentru foi, separati ouale; bateti bine albusurile cu zaharul, de preferinta intr-un vas de sticla (perfect curat/uscat). Adaugati faina amestecata cu praf de copt, cacaua si nuca pisata peste spuma obtinuta.
Amestecati totul cu o spatula sau cu mixerul, dar la viteza cea mai mica, si impartiti compozitia rezultata in 3 boluri de aceeasi marime (pentru ca foile sa fie egale). Coaceti, pe rand, cele trei foi la foc domol.
Fiecare foaie se tine cca. 12 minute, maxim 15 minute, dar nu mai mult! Daca aveti un cuptor care arde, tineti-le doar 12 minute.


Laura Sava


Laura Sava

Forma mea dreptunghiulara s-a dovedit extrem de utila si la asamblat…crema a stat, vrand-nevrand, la locul ei

Crema:
Se pun intr-o craticioara galbenusurile, oul intreg, cacaua, zaharul si laptele. Se aseaza la bain-marie (pe aburi), adica intr-o alta cratita, putin mai mare, umpluta pe un sfert cu apa. Retineti faptul ca oala in care faceti crema va fi introdusa in baia de aburi abia atunci cand apa din cratita de jos fierbe, dar, atentie, fundul oalei, cea de sus, nu are voie sa intre in contact cu apa. Doar cu aburii, de unde si numele procedurii Din momentul acela se lasa pe foc (focul se micsoreaza apoi) pentru cca. 12-15 minute si se amesteca totul foarte bine cu un tel sau cu lingura de lemn. Catre sfarsit se amesteca intruna, ca sa nu se arda!
Se adauga apoi ciocolata rupta in bucatele si se mai tine pe foc inca 2-3 minute la fiert.
Se adauga untul rece (din frigider) in crema fierbinte; compozitia rezultata se amesteca pana cand se incorporeaza untul. Crema se lasa la racit, dupa care se pune la frigider pentru minim 3, 4 ore. Abia dupa aceea se monteaza prajitura. Asta ar fi prima varianta…si varianta adoptata de mine!

A doua suna cam asa: se adauga in crema (racita) untul lasat la temperatura camerei, dar nu tot odata, ci lingura cu lingura, amestecand bine pana cand untul e incorporat cremei.

Diferenta dintre prima varianta si cea de-a doua este ca prima e mai usor de realizat. Se amesteca toate frumos si se lasa la racit! Cea de-a doua e un pic mai problematica, dar numai daca nu se respecta cateva reguli simple: untul sa fie de calitate, nu romanesc, care e plin cu apa, si sa nu existe diferente de temperatura intre cele doua ingrediente: crema si untul. Crema sa fie la temperatura camerei si untul la fel (se scoate cu cateva ore inainte din frigider). Daca nu se respecta aceste reguli, crema se poate taia. Se „repara” insa daca ii adaugati un cub sau doua de gheata si amestecati energic sau daca o puneti din nou pe foc si o lasati apoi sa se raceasca (ccea ce va dura mai mult).

E posibil ca crema sa fie destul de moale in stadiul asta…asa ca, daca va grabiti, m-am gandit sa puneti 2 foi de gelatina (1

lingurita rasa gelatina granule) in crema fierbinte. Desigur, dupa ce ati hidratat-o minim 5 minute in apa rece (foitele de gelatina se scurg). Varianta cu gelatina e binevenita in cazul in care vreti sa transportati prajitura si nu vreti sa va stresati din cauza ei.

Dupa cum vedeti, mie crema mi-a iesit chiar curgatoare , dar nu am fiert-o atat cat trebuia (mai sus aveti insa toti pasii necesari pentru o crema reusita):



Se imparte, asadar, crema in trei parti egale, exact ca si la foi, si se cladeste prajitura, astfel: o foaie-un rand de crema, din nou o foaie, din nou crema…v-ati prins voi



Se lasa la frigider pentru minim patru, cinci ore, dupa care puteti sa o portionati, dar cel mai bine e sa o lasati o noapte intreaga la frigider!
Puteti sa radeti putina ciocolata deasupra fiecarei bucati si apoi sa presarati bucatele de nuca deasupra.

Surprinsa a doua zi dimineata (eu nu am reusit sa o las la frigider fiindca n-am mai avut loc…)



Are crema asta un luciu apetisant…iar de gust sa nu mai vorbim!!!
Prima taietura



Pentru voi!


Laura
Sava



In concluzie, e o prajitura minunata, cu efect de lunga durata asupra ciocolatosilor
Edit: Revin acum, cu cateva zile dupa Craciun, sa va arat „portia” de anul asta de Snickers, sub forma de tort, cadou pentru socrul meu: bunu Tibi

Forma folosita e una cu diametrul de 26 cm:



Blatul se coace cca. 20-25 de minute (verificati cu scobitoarea daca e gata):



Blaturile se pot apoi insiropa cu Baileys:


BAILEYS
The
ORIGINAL
Laura
Sava


BAILEYS
The ORIGINAL
Laura
Sara



Suuuuper-delicios!!!

Reteta de la mona_usa, preluata de **Pokha’s**