

Spuma de ciocolata in straturi



Dragii mei, pentru ca, dupa cum deja ati aflat, ziua mea de nastere de anul asta a fost cam „ploioasa” si la propriu si la figurat, si n-am avut deloc stare sa pregatesc vreun tort, vreo nebunie (aveam idei o mie, da’ degeaba ☹), am ales, totusi, un desert simplu, o spuma de ciocolata in straturi, pe care am „asamblat-o” cat de festiv am putut...ca sa ne sarbatorim frumosi ani petrecuti impreuna...eu si sotul meu iubit ☺

...si bine-am facut, caci a fost o surpriza delicioasa, hihi... Singurul inconvenient, daca pot sa-i spun asa, ar fi faptul ca aceasta reteta nu va fi pe placul multora dintre voi, deoarece contine oua crude...insaaaa, m-am gandit eu si la voi: puteti sa folositi, in locul spumei de ciocolata, delicioasa crema de ciocolata de la **cupola de ciocolata**

Va multumesc, din nou, pentru minunatele urari (si nu numai eu) si astept impresiile voastre in legatura cu acest „dulce” ce noua ne-a placut nespus!

Ingrediente pentru 4 portii:

- 1 blat de **pandispan** de cacao
- 200 g ciocolata de lapte

- 4 oua
- 2 linguri zahar vanilinat
- 400 ml frisca lichida
- 50 g zahar
- 1 plic praf intaritor pentru frisca
- 4 linguri ciocolata rasa sau nes

Se prepara un pandispan de cacao urmand pasii de la pandispanul simplu (cu link in rosu, mai sus) inlocuind, dupa cum veti citi, 2 linguri din cele 5 de faina cu cacao.

Se coace intr-o forma de copt dreptunghiulara, tapetata cu hartie de copt:



Se taie blatul in 8 patrate mici (in cazul meu, fiindca asa sint bolurile mele de desert ☐)...sau in cerculete, daca alegeti sa „montati” spuma intr-un pahar sau bol rotund. Cerculetele le taiati cu buza unui pahar, desigur...



Capetele pandispanului se mananca pe loc, cu maaare pofta :)))



Se topeste ciocolata in bain-marie.
Se separa ouale; galbenusurile se bat cu zahar vanilinat.
Crema de galbenus se inglobeaza in ciocolata:



Se bat 125 ml frisca. Se bate albusul bezei, cu zahar.
Se omogenizeaza inapoi frisca si bezeaua:



Rezulta o compozitie spumoasa, aerata:



Se da la frigider pentru cca. o ora, timp in care restul de frisca se bate cu praf intaritor.

La mine, spuma a stat mai mult, fapt care ma bucura nespus, caci astfel va pot arata ce consistenta cremoasa si atragatoare are:



E atat de buna, incat va atrag foarte serios atentia sa nu gustati prea mult din ea...n-o sa va mai puteti opri :))

Se insiroppeaza fiecare bucatica de blat, eu cu cafea putin indulcita, sau cu sirop de zahar ars, etc.

Se aseaza apoi straturi alternative de blat, crema si frisca (ordinea lor e chiar la alegerea voastra)







Laura Sava

Se orneaza cu ciocolata rasa sau nes (da, da, eu am ales nesul ☺)
...si se pastreaza la rece pana in momentul servirii:



Laura Sava



Laura Sava

Cu mare drag, si pentru voi...



Laura Sava

...o bucatina :)))



Laura Sava