

Turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata



Reteta asta de turta dulce la tava, cu glazura de ciocolata, e reteta aia de care ai nevoie cand se apropie Craciunul si nu ai chef de absolut nimic ☹ Doar de o cafea buna si de niste fulgi maaari care sa-ti bata-n geam!!!!

Se face mai usor decat un chec si satura multe persoane, asa ca v-o recomand cu mare drag!!! Noi, cum avem o familie maaare (si minunata ☺), am fost incantati de aceasta prajitura de turta dulce, pufoasa si aromata!!!

Ingrediente:

Pentru aluatul de turta dulce:

– 250 g miere

- 100 g zahar brun
- 3 oua mari
- 1, 2 cubulete ghimbir cristalizat sau o lingurita ghimbir proaspat, ras
- 1 lingurita rasa cardamom pudra
- 1 lingurita cu varf pudra de scortisoara
- 125 ml smantana pentru frisca
- 50 g iaurt natur
- 350 g faina
- 1 lingurita bicarbonat
- 1 lingurita praf de copt

Pentru umplutura:

- un borcan de piure de castane (350 g) sau aceeaasi cantitate de magiun de prune

Glazura si decor:

- 200 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra
- 50 ml smantana pentru frisca
- stelute de ciocolata alba (optional)

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava de aprox. 35×40 cm.

Se pune mierea impreuna cu zaharul brun (zahar brut, din trestie de zahar) intr-o cratita si se lasa pe foc pana se topeste zaharul. Nu va ia mai mult de 1-2 minute, nu va speriați! □ Amestecati in tot acest timp. Se lasa apoi deoparte, sa se raceasca bine (sa fie calduta). Se sparg ouale si se bat ca pentru omleta, dupa care se adauga in compozitia cu miere. Se amesteca totul foarte bine. In continuare, se adauga ghimbirul ras pe razatoarea mica (ori e proaspat, ori e zaharisit) si condimentele (puneti numai scortisoara, daca nu aveti ghimbir sau cardamom). Urmeaza smantana pentru frisca (lichida, nebatuta) si iaurtul.

Separat, intr-un alt bol, se amesteca faina cu bicarbonatul de sodiu alimentar, cu praful de copt si praful de sare; se cern deasupra compozitiei de mai sus si se amesteca bine. Aluatul rezultat se toarna in tava pregatita si se niveleaza. Turta dulce se coace cca. 30 de minute (faceti proba scobitorii). Se lasa la racit in tava. Cand e gata, se scoate din forma (ar fi de preferat o forma cu inel detasabil) si se rastorna pe un platou (tineti cont de faptul ca blatul e fraged si pufos, asa ca manevrati-l cu grija), punand platoul deasupra si-apoi rasturnandu-l brusc. Blatul se taie pe jumatate:



Se umple cu piure de castane sau cu gem de prune (marmelada, magiun, ce aveti pe-acasa ☐), se acopera cu celalalt blat si se lasa la rece pana cand e gata glazura.

Pentru glazura, se topeste ciocolata, rupta in bucatele mici impreuna cu smantana pentru frisca, lichida, pe foc foarte mic sau la microunde. Nu lasati pe foc decat pana in momentul in care vedeti ca ciocolata e aproape topita (se mai vad cateva bucatele de ciocolata in crema), pentru ca se vor topi datorita caldurii reziduale a vasului si pe masura ce veti amesteca in ea. Se toarna apoi glazura de ciocolata deasupra prajiturii si se niveleaza. Se lasa sa se intareasca cca. o ora, dupa care se taie in cuburi mai mari.





De altfel, din momentul asta se si poate manca ☺ , numai ca eu am vrut sa-i dau un aer mai festiv si am creat cateva stelute de ciocolata alba. Stelutele se fac usor, topiti ciocolata alba (nu o supraincalziti, pentru ca se poate taia) si amestecati des pana cand se topeste (ori la bain-marie, ori la microunde, cu pauze de cateva secunde). O turnati pe o hartie de copt in strat egal si o puneti la frigider sa se intareasca. Se stanteaza apoi stelute cu o forma mica de fursecuri.

Bucatile de turta dulce se orneaza cu stelute si se pot pudra cu putina scortisoara. Sunt incredibil de bune!!!! ☺



Cea mai gustoasa turta dulce sub forma de prajitura din lume!!! :))

