



Prajitura Boema

Va amintiti prajitura Boema? Eu o am in plan de multa vreme si azi m-am pus pe treaba! Prea mult m-am odihnit!!!

Este una dintre prajiturile copilăriei mele pe care o savuram cu mare placere cand mergeam la cofetarie. Azi am savurat-o cu aceeasi placere, daca nu si mai mare, ca doar e pregatita de mine!



Pentru o tava de 20×30 cm, avem nevoie de:

Blat

Ingrediente

- 4 oua
- 135 grame zahar
 - 25 ml ulei
 - 20 grame cacao
 - 7 linguri faina
- $\frac{1}{2}$ lingurita praf de copt
 - 1 praf de sare
- 1 plic zahar vanilat bourbon

Preparare

Mai intai preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Tapetam tava cu hartie de copt.

Separam ouale.



Albusurile se bat

spuma cu un praf de sare, apoi adaugam zaharul treptat si mixam la viteza mare pana vom avea o beza tare.





Galbenusurile se amesteca cu

uleiul si se adauga peste beza.



Mixam aproximativ un minut cat

sa se omogenizeze.

Faina se amesteca cu praful de copt si cacaoa si se incorporeza in compozitia de mai sus, amestecand usor cu un tel sau o spatula.





Adaugam vanilia si turnam

compozitia in tava.



Punem tava in cuptor pentru 20-25 minute.



Blatul nu trebuie sa creasca foarte mult. Prajitura va avea inaltime suficienta cand o vom decora cu crema de ciocolata si frisca.

Blatul se lasa sa se raceasca complet.

Sirop

Aici aveti 2 optiuni de a pregati siropul: sirop din fondant de cacao sau sirop de zahar ars.

Sirop de fondant

Eu am facut sirop din fondant pentru ca il aveam deja in frigider,

Ingrediente

- 150 grame fondant cu cacao
 - 400 ml apa
 - Rom (dupa gust)

Preparare

Se amesteca ingredientele intr-o craticioara si se pun pe foc pana fondantul se dizolva complet si siropul da in cateva clocote. Oprim focul, lasam putin sa se raceasca si adaugam romul.

Sau puteti pregati

Sirop de zahar ars

Ingrediente

- 150 grame zahar
 - 400 ml apa
 - Rom

Preparare

Zaharul se caramelizeaza, apoi se adauga cu grija apa. Se lasa pe foc pana cand zaharul ars s-a dizolvat complet. Se lasa la racit apoi se adauga romul.

Crema ganache

Va sfatuiesc sa pregatiti crema cu minim 6 ore inainte de a monta prajitura.

Ingrediente

- 250 grame ciocolata neagra (55% cacao)
- 250 grame smantana lichida pentru frisca 30% grasime

Preparare

Smantana se pune intr-o craticioara si se pune pe foc pana ajunge la punctul de fierbere. Oprim focul si adaugam ciocolata rupta



bucati.

0 lasam 5 minute apoi

amestecam foarte bine, pana cand obtinem o crema fina, bine



omogenizata.

Transferam crema intr-un bol curat, il acoperim cu folie alimentara si-l punem la frigider pentru minim 6 ore.

Glazura fondant

Ingrediente

- 600 grame zahar
- 150 grame apa rece
- 75 grame glucoza lichida

- 1 lingurita extract de vanilie
- 2-3 linguri cacao

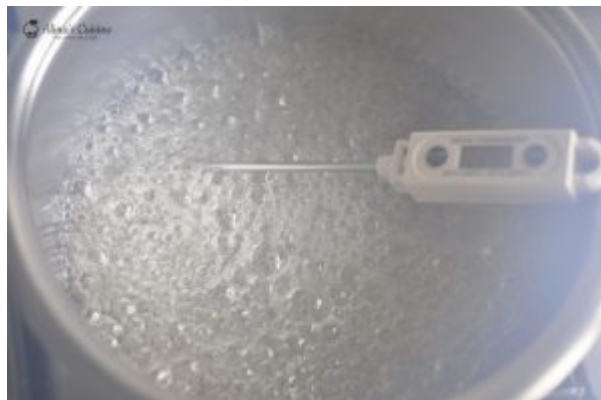
Preparare

Este de preferat ca si fondantul sa-l pregatiti din timp. Cofetarii spun ca textura lui este perfecta dupa o noapte de stat la frigider. Asadar, vi-l puteti pregati cu o seara inainte de a monta prajitura.

Inainte de a incepe pregatirea fondantului, punem in frigider un bol din inox in care vom mixa fondantul.

Intr-o cratita punem zaharul, glucoza lichida si apa. Omogenizam putin cu o spatula si punem la foc mare **fara sa amestecam!!!** Pentru o glazura perfecta va recomand sa folositi un termometru alimentar. Punem termometrul in cratita si urmarim cu atentie temperatura. Cand aceasta a ajuns la 114-115 grade Celsius, siropul este gata.





Daca nu aveti totusi un termometru, puteti

verifica siropul intr-o ceasca cu apa rece. Turnam putin cu o lingurita. Daca la fundul canii siropul se transforma in bilute, oprim focul. Toata operatiunea nu ar trebui sa dureze mai mult de 6-7 minute.

Scoatem vasul de inox de la frigider si cu mare grija, turnam siropul de zahar.



Lasam vasul deoparte pana cand siropul se raceste la 65 grade Celsius, sau daca nu aveti termometru, cca 40 minute.



Dupa ce a scazut temperatura la 65 de grade, incepem sa mixam la viteza medie cu ajutorul unui mixer. Vetii vedea ca pe masura ce mixam, siropul nostru incepe sa devina alb si sa isi schimbe consistenta. Cand avem o pasta densa , fondantul este gata!

Transferam fondantul intr-un bol curat si-l acoperim cu un capac, sau il putem pune intr-o punga si-l depozitam in frigider pana a doua zi.

Montarea prajiturii

Montarea prajiturii

Portionam blatul in patrate cu latura de aproximativ 5-6 cm.



Insiropam bine blatul si-l punem la frigider aproximativ 30 de

minute.



Mie mi-au iesit 15 prajituri maricele.

Punem pe foc un vas cu putina apa. Punem fondantul intr-un alt vas

si-l topim la bain-marie.



Cand fondantul a inceput sa se topeasca, adaugam cacaoa amestecata

cu putina apa rece.



Adaugam vanilia si

omogenizam foarte bine.



Oprim

focul, dar lasam vasul cu fondant la bain-marie pentru a-si mentine fluiditatea. Turnam aproximativ 2 linguri de fondant

deasupra fiecărei prajituri.



Punem tava cu prajituri la frigider pana cand mixam crema ganache de ciocolata.

Scoatem bolul cu crema ganache de la frigider, adaugam rom si mixam

la viteza mare pana obtinem o crema fina.





Transferam crema intr-un pos cu dui stea inchis.

Scoatem blatul insiropat de la frigider si decoram prajiturile.



Punem din nou tava la frigider .

Decor cu frisca

Ingrediente

- 500 grame smantana pentru frisca 30%grasime
- 5 linguri zahar pudra vanilat.

Preparare

Smantana se mixeaza cu zaharul pudra pana cand obtinem frisca ferma

care nu cade de pe paleta mixerului.



Punem frisca intr-un pos cu dui in stea, acelasi pe care l-am

folosit si la decorul cu crema de ciocolata.



Decoram fiecare prajitura. Eu am folosit pentru decor si visine din alcool.



De asemenea, pentru decor mai avem nevoie de:

Ingrediente

- 50 grame ciocolata neagra
- 1 lingurita ulei

Preparare

Topim ciocolata cu uleiul la bain-marie, apoi o punem intr-un pos



de unica folosinta.



Taiem varful posului, si trasam linii fine de ciocolata peste decorul cu frisca.



Punem prajitura la frigider si dupa 3-4 ore o putem servi!

Credeti ca va ajunge o prajitura? Sigur, nu!



Este delicioasa! Pofta buna!



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?



Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!