



Prajitura cu nuca si ciocolata- “Vis” sau “Day Dreaming”

Dragii mei, v-am promis mai multe retete noi pe anul acesta, si incerc sa ma tin de promisiune! Azi am testat aceasta prajitura cu blat de nuca si o crema foarte fina. Sincer, nu m-am asteptat sa fie atat de gustoasa! Pur si simplu se topeste in gura, iar aromele sunt minunate!

L-am rugat pe sot sa ma ajute sa ii pun un nume si dupa o jumatate de tava mancata a zis, cu ochii inchisi, “Day Dreaming”! Eu o traduc cu “Vis”.



Blat

Ingrediente

- 100 grame unt 80% grasime
- 100 grame zahar
- 1 ou
- 100 grame nuca macinata
- 100 grame faina
- 1 lingurita praf de copt
- Un praf de sare
- 1 plic zahar vanilat bourbon

Preparare

Preincalzim cuptorul la 180 grade Celsius si tapetam forma cu hartie de copt.

Untul se mixeaza spuma, apoi se adauga zaharul si continuam sa mixam la viteza medie-mare pana untul devine spumos.



Adaugam oul, vanilia si mixam cateva minute pana se omogenizeaza bine.



La final, adaugam sarea, nuca macinata si faina. Omogenizam compozitia si o punem in tava.



Coacem blatul pentru 15 minute, timp in care pregatim crema.

Crema

Ingrediente

- 150 grame unt 80% grasime
- 4 oua

- 150 grame zahar
- 100 grame ciocolata amaruie topita la bain-marie
- 1 lingura amidon
- Rom (dupa propriul gust)

Preparare

Ouale se separa.

Untul se mixeaza impreuna cu galbenusurile si cu zaharul pana



cand avem o crema spumoasa.



Aaugam ciocolata topita si



omogenizam, apoi romul, amidonul.

La final, incorporam albusurile batute spuma cu un praf de



sare.



La acest pas, amestecam crema cu un tel sau o spatula.



Dupa 15 minute, scoatem tava din cuptor si turnam deasupra



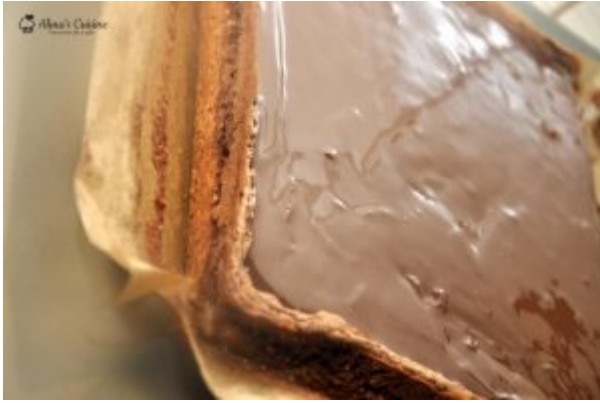
blatului crema de mai sus.



Punem din nou prajitura la cuptor pentur inca 15-20 minute.

Dupa ce s-a copt, o lasam sa se raceasca complet, apoi punem deasupra glazura de ciocolata.





Glazura de ciocolata

Ingrediente

- 50 grame ciocolata neagra
- 50 grame ciocolata cu lapte 2 linguri ulei

Preparare

Ciocolata amestecata cu ulei se topeste la bain-marie. O lasam 5 minute, apoi o turnam deasupra prajiturii reci.

Glazura de ciocolata alba

Ingrediente

- 50 grame ciocolata alba
- 1 lingura ulei

Preparare

Se topesc la bain-marie, o lasam sa se tempereze 5 minute si o punem intr-un pos cu varf subtire. Eu prefer sa folosesc posuri de unica folosinta., daca nu aveti puteti folosi un pos cu dui foarte subtire Deasupra glazurii de ciocolata, trasam linii de ciocolata alba, apoi cu ajutorul unei scobitori, ne jucam si facem diverse modele, pentru a amesteca un pic glazura neagra cu cea alba.

Punem prajitura la frigider pana cand se intareste glazura, apoi o putem portiona si o putem servi!



Pofta buna!

[remember title="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!

[/remember]

[photo title="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!

[/photo]