



Prajitura in doua culori



Blat

Ingrediente blat

- 3 oua
- 120 grame zahar alb sau brun
 - 100 ml ulei
 - 100 ml lapte
- 180 grame faina

- $\frac{1}{2}$ plic (5 grame) praf de copt
- 1 lingurita extract de vanilie
- 15 grame cacao (am mai spus ca sunt foarte multumita de aceasta cacao)
- Coaja razuita de la o portocala



Preparare blat

Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius.

Pregatim o tava de 25x25 cm si o tapetam cu hartie de copt.

Mixam ouale intregi cu zaharul si un praf de sare pana cand isi dubleaza volumul si se deschid la culoare.



Adaugam uleiul treptat, apoi

laptele.



Faina se amesteca cu praful de copt si se adauga in compozitia de

mai sus.



Aceasta compozitie se imparte in 2 vase in mod egal.



Intr-un vas adaugam cele 15 grame de cacao si 1 $\frac{1}{2}$ lingura de lapte.



Coacem 2 foi de blat,

aproximativ 12-15 minute fiecare.



Dupa ce s-au copt, le lasam sa se raceasca.



Pentru montarea prajiturii mai avem nevoie de:

Ingrediente

- 3 linguri gem de caise
- Sucele de la o portocala

Glazura de ciocolata pentru umplutura

Ingrediente glazura de ciocolata pentru umplutura



- 100 grame ciocolata amaruie (puteti folosi aceasta ciocolata, este foarte buna)
 - 20 grame unt
 - 3 linguri ulei

Preparare glazura de ciocolata pentru umplutura

Se pun toate pe foc la bain-marie pana se topeste ciocolata.

Omogenizam bine.

Asamblare

Intr-o tava, asezam blatul alb si insiropam cu suc de portocale, apoi turnam deasupra glazura de ciocolata. Punem prajitura la frigider pana se intareste glazura.



Dupa ce glazura s-a intarit,

intindem deasupra cele 3 linguri de gem de caise. Asezam deasupra blatul cu cacao, il insiropam cu suc de portocala, apoi punem din nou prajitura la frigider pana pregatim glazura de decor.

Glazura de ciocolata pentru decor

Ingrediente glazura ciocolata pentru decor



- 100 grame ciocolata
- 4 linguri de ulei

Preparare glazura de ciocolata pentru decor

Se pun intr-un vas la bain-marie, pana se topeste ciocolata.

Decorare

Scoatem prajitura de la frigider si turnam glazura deasupra.



Punem din nou la frigider pentru 2-3 ore, apoi o putem portiona!



Simplu si gustos!

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 încercat această rețetă?

Ti-a plăcut? Împărtășește cu noi rezultatul. Intra aici și încarcă fotografia făcută de tine. Nu îți face griji dacă nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei găsi mai apoi fotografia ta pe această pagină. Îți mulțumesc!