

Prajitura Raffaello



Ingrediente-Crema:

- 750ml frisca lichida
- 700-750ciocolata alba(cu ciocolata mai multa iese crema mai tare)
- 1 pliculet intaritor de frisca
- citeva picaturi de esenta de migdale sau lichior de cocos

Mod preparare:

Smintina se pune pe foc pina ce da sa fiarba,se adauga ciocolata si se amesteca in continuu pina aceasta s-a topit.

Se adauga esenta de migdale sau lichiorul si se pune la rece peste noapte,in frigider.

Inainte de a fi intinsa intre blaturi se mixeaza bine cu mixerul.

Ingrediente:-blat-I-

Tava folosita este de 25/35cm.

- 3oua
- 100g zahar
- 100ml ulei
- 100ml lapte(eu am pus lapte de cocos,amestecat cu lichior de cocos sau migdale)
- 100g zahar
- 200g faina
- 1 pac praf copt

Mod preparare:

Ouale se separa,galbenusurile se freaca cu 100g zahar,laptele si uleiul.

Albusurile se bat spuma cu cele 100g zahar ramase,se amesteca cu galbenusurile si in final cu faina amestecata cu praf de copt.

Totul se toarna intr-o tava captusita cu hirtie de copt si se coace ca. 20-25min.la 180 gradeC.

Ingrediente: -blat-II-

- 5 albusuri
- 150g zahar
- 150g fulgi cocos
- 2ls faina
- 1/2 pac. praf copt
- citeva picaturi esenta migdale

Mod preparare:

Albusurile se bat spuma impreuna cu zaharul pina ce spuma este tare.

Se adauga fulgi de cocos,faina amestecata cu praful de copt si esenta de migdale.

Totul se toarna in tava captusita cu hirtie pergament si se coace la 180 gradeC cca 20-25 min.

Finalizare:

A doua zi cind blaturile sint gata coapte si racite se asambleaza prajitura:

blat-I- este la baza,se pune crema, se aseaza deasupra blat-II- , se pune crema din nou si se acopera totul cu fulgi de cocos.

Se da la frigider (congelator)peste noapte.

Eu primul blat l-am intepat din loc in loc cu un betisor de lemn si l-am insiropat fara mila cu Pina Colada -lichior de cocos :P



Am surprins si crema de ciocolata alba, care mi-a iesit de fiecare data...si am facut-o de muulte ori :D ...cam moale (eu cred ca e din cauza calitatii ciocolatei, care desi e "de firma", adica Milka, nu de menaj, are totusi o calitate ce lasa de dorit)

Asa ca m-am gandit ca n-ar fi rau sa adaugam un pliculet de intaritor de frisca ;)



Trebuie sa o incercati, e absolut delicioasa!!! :)

Prajitura Snickers by Pocahontas



Ingrediente foi:

- 8 oua
- 300 gr. zahar (17-18 linguri)
- 400 gr. nuca macinata
- 4 linguri faina
- 3 linguri cacao
- jumătate plic praf de copt

Ingrediente crema:

- 8 galbenusuri
- 1 ou intreg
- 3 linguri cacao
- 250 gr. zahar
- 4 linguri lapte (caldut)
- 1 pachet de unt/margarina
- 100 gr. ciocolata amaruie (eu am pus Milka cu lapte, ca n-am avut amaruie)

Foile:

Intr-un castron inalt (preferabil de sticla) separati cu grija albusurile de galbenusuri , si puneti-le impreuna cu cele 300 gr. zahar.

Bagati mixeru-n priza si priza-n mixer si incepeti sa mixati puternic.

Apoi se adauga peste spuma obtinuta, faina amestecata cu praf de copt, cacaoa si nuca pisata.

Se amesteca totul si din compozitia rezultata se coc trei foi pe fundul unei tavi.

Fiecare foaie se tine pentru 15 minute (nu mai mult) la 170 grade C.

...pont pentru fetele carora le este groaza de copt foi (mie da :D) ...daca aveti o forma din asta dreptunghiulara, cu laturile detasabile, v-ati scos! :P



E extraordinar de utila si la asamblat...crema a stat, vrand-nevrand, la locul ei:

Crema:

Intr-o craticioara, punem galbenusurile, oul intreg, cacaoa, zaharul, laptele, si ciocolata facuta bucatele. Punem craticioara la bain-marie si amestecam totul bine, lasam pe aburi, pana se topeste ciocolata.

Dupa ce se raceste crema se pune margarina (sau untul) si se amesteca bine pana se topeste.

Se pune apoi peste prima foaie crema, peste tot, cateva linguri zdravene, se pune a doua foaie, peste care se pune iar crema, si in fine se pune ce-a de-a treia foaie si peste ea crema.

Se poate taia dupa vreo 10-15 minute sau daca vreti o puteti lasa la frigider cateva ore si de-abia atunci o portionati.

Puteti sa radeti putina ciocolata deasupra fiecărei bucati si apoi sa presarati bucatele de nuca deasupra.

...asa arata la mine, a doua zi dimineata...si nici macar n-am bagat-o in frigider fiindca n-am mai avut loc...



Are crema asta un luci...bun, de gust nu mai vorbim...

Singurul lucru ce l-am schimbat la crema a fost ca am inlocuit margarina cu unt...

Prima taietura :P



In concluzie, e o prajitura minunata, cu efect de lunga durata asupra ciocolatosilor :))

Prajitura "Krem a la krem" - Micaalsa



Blat:

- 6 oua
- 6 linguri de zahar
- 1 plic (80 g) Creme Ole de ciocolata

Crema:

- 200 ml smintina dulce 32% grasime (Dorna rosu), rece
- 200-220 ml lapte rece
- 1 plic (80 g) Creme Ole de vanilie

Glazura:

- 2 linguri apa
- 2 linguri zahar
- 2 linguri brandy
- 100 g ciocolata
- 100 g unt

PREPARARE:

Blat:

Se separa albururile de galbenusuri. Primele se bat spuma cu zaharul, ca la bezea. Apoi se adauga cite un galbenus si se bate un pic dupa fiecare. La sfirsit se adauga praful Creme Ole de ciocolata si se mai bate un pic (maxim 30-45 de secunde), cit sa se omogenizeze.

Se toarna aluatul intr-o tava de 20/30 cm unsa cu unt sau asternuta cu hirtie de copt. Se coace la foc mediu (180 grade) cam 25-30 minute. Se apasa blatul cu degetul, daca adincitura dispare imediat, inseamna ca e copt. Se lasa la racit.

Crema:

Se pun intr-un bol smintina, laptele si praful de vanilie. Se bate cu mixerul cam 1 minut, crema trebuie sa se intareasca destul de bine.

Se intinde uniform pe suprafata blatului rece si se baga la frigider.

Glazura:

Se infierbinta apa, se adauga zaharul, amestecind. Dupa ce s-a topit zaharul, se adauga lichiorul si ciocolata rupta bucatele. Se amesteca pina la topirea ciocolatei, apoi se adauga untul. Se mai tine pe foc amestecind pina se topeste si untul. Se lasa la racit.

Cind a ajuns la temperatura camerei, se toarna pe prajitura si se intinde uniform. Se da la rece pentru 2-3 ore.

Apoi se portioneaza si se savureaza.

Prajitura Rigo Jancsi - Alis



Reteta asta se preteaza si pt torturi,eu am facut-o intr-o tava dreptunghiulara.

Blatul:

- 6 oua
- 6 linguri cu zahar
- 6 linguri cu apa rece
- 3 linguri cu cacao
- 4 linguri faina cu agent de crestere

Crema:

- 2 cutii cu smantana pt frisca(de cate 250 ml fiecare,38%)
- 400 g ciocolata amaruie
- 2 lingurite ness cafe

Glazura: -ciocolata topita(sau ungem partea de sus cu gem si presaram cacao)

Prima data facem crema,pt ca trebuie sa stea la frigider cam 3 ore.

Punem intr-un vas pe bain-marie smantana pt frisca,dupa fierbere punem ciocolata rupta bucatele si nessul .

Dupa fierbere,se mai lasa inca 5 minute pe baia de aburi.Dupa ce s-a racit punem in frigider pt 3 ore.

Pt blat,batem ouale spuma impreuna cu zaharul cam 10 minute.

Apoi punem apa,cate o lingura ,pe rand.

In final adaugam cacaua si faina.

Dupa ce punem faina si cacaua amestecam usor cu o lingura de lemn.

Punem compozitia intr-o tava unsa si tapetata(30/35 cm).se coace la 180 g

Dupa ce s-a copt,o lasam sa se raceasca,apoi o taiem in 2.

Se stropesc (nu se insiropeaza bine)foile cu brandy,rom sau sirop(eu am pus sirop de zahar ars)

Dupa ce au trecut 3 ore,scoatem crema din frigider si se bate spuma.

Eu in crema am pus si niste nuca putin prajita si taiata bucatele.

Punem crema intre foi,deasupra punem glazura(1 ciocolata topita cu putin lapte si unt) si gata!
Prajitura se taie bucati de dimensiunea dorita cu un cutit trecut prin apa fierbinte.

Prajitura cu nuca de cocos, ciocolata si crema



Avem nevoie:

Blat:

- 4 albusuri
- 1 pahar zahar=300 g
- 2 1/2 pahare cu nuca de cocos=250 g

Strat de ciocolata:

- 2 linguri cacao
- 2 linguri zahar
- 1 lingura ness cafe
- 100 g ciocolata amaruie
- putin lapte sau smantana de frisca (2-3 linguri)

Crema:

- 1 cutie de smantana pt frisca 38% grasime
- 1 plic praf instant de budinca de vanilie

Decor:

- ciocolata rasa

Mod de preparare:

Batem albusurile spuma impreuna cu zaharul pana rezulta o spuma tare si lucioasa.

Se pune nuca de cocos si se amesteca cu o paleta.

Punem compozitia la copt, la 160 grade, pana se aureste deasupra, nu mai mult!!!

Lasam la racit, fara sa scoatem hartia de copt, fiindca blatul e foarte casant!

Pentru stratul de ciocolata, punem toate ingredientele intr-un vas pe bain-marie pana se omogeneaza dupa care se pune imediat peste blatul racit.

Pentru crema de vanilie punem impreuna smantana cu praful si mixam.

Crema rezultata se pune peste stratul de cioco.

Se rade deasupra ciocolata si gata! :)

Se pune la frigider cateva ore apoi se taie dupa preferinta.

Piersici



Ingrdiente-aluat

- 3 oua
- 200g zahar pudra
- 200ml ulei
- 1 pac. praf copt
- 1 pac. zahar vaniliat
- 1 lamiie coaja
- 600-700g faina

Ingrediente-umplutura:

- 250g nuci macinate
- 50g zahar pudra
- 20g cacao
- 1 pachetel de zahar vaniliat
- 10 lingurite rom
- 6 lingurite marmelada acrisoara
- 2 lingurite suc lamiie
- 2 lingurite suc portocale
- 2 lingurite srafide inmuiate in rom

Ingrediente-decor:

- coloranti alimentari(rosu,galben si verde)
- 500g zahar tos

Mod preparare-aluat:

Se freaca ouale cu zaharul,zaharul vaniliat,coaja de lamiie si se adauga uleiul alternativ cu faina i prealabil amestecata cu praful de copt. Se pot pune de la 600g faina pina la 700g.deoarece depinde de marimea oualor.

Se framinta un aluat din care se formeaza bilute cu greutatea de 6-7 g. Acestea se aseaza pe o tava captusita cu hirtie de cpt cu o distanta de 2-3 cm intre ele.Se apasa putin pe fiecare biluta sa nu creasca prea mult in inaltime si se coc la o temp de 160-170 grade 15-20 min. Cind incep sa prinda putina culoare de jur imprejur atunci sint gata.

Dupa ce toate cojile de piersici sint coapte , cu ajutorul unui virf de cutit mic de buc. se scobesc cojile in asa fel incit in gaura obtinuta sa intre umolutura urmatoare.

Mod preparare-umplutura:

Din pesmetul obtinut de la scobirea cojilor de piersici se amesteca cu nucile macinate(pot fii si citeva fin zdrobite printre ele si daca inainte de macinare vor fii si putin prajite vor fii si mai bune la gust,piersicile),cu cacaoa,cu zaharul si zaharul vaniliat.

Toate aceste ingrediente uscate se amesteca bine dupa care se adauga restul ingredientelor si se framinta umplutura bine pina devine nici prea moale nici prea tare,numai buna de umplut cojile de piersici cite 2.

Mod-decorare:

Se pregatesc trei recipiente micute se pune in 2 cite 3-4 ls apa(eu am pus rom)si intr-unul 5-6 ls.apa sau rom si in fiecare se amesteca putina culoare.In cel care contine lichid mai mult se pune culoarea galbena.

Bilutele unite cu umplutura cite doua, se coloreaza cu ajutorul unor pensule mici,prima data cu galben,putin cu verde si rosu,dupa care imediat se dau prin zahar tos.



Prajitura Kinder Pinguin



Ingrediente:

Pentru blat :

10 oua
200 grame zahar tos
2 pliculete de zahar vanilinat
5 linguri de pesmet alb fin
5 linguri de faina
5 linguri de cacao
5 linguri de miere
1 pliculet si jumătate de praf de copt
un praf de sare
50ml lapte
270ml ulei

Pentru crema:

700ml frisca lichida
1 pliculet de gelatina
3 linguri de lapte

2 lingura de miere
1 fiola de esenta de vanilie

Pentru glazura 1 (din interiorul prajiturii)

240g ciocolata cu lapte Milka
140g de margarina
2 lingura de apa
4 linguri de ulei

Pentru glazura 2 (deasupra prajiturii)

220g de ciocolata cu lapte Milka
100g de unt
3 linguri de ulei
1 lingura de apa
1 lingura zahar pudra

Ciocolata pentru razalit deasupra prajiturii



Mod de preparare:

Incepem cu prepararea blaturilor. Separam galbenusurile de albusuri si le punem in castroane diferite. In castronul cu galbenusuri adaugam zaharul tos, zaharul vanilinat si mixam bine compozitia pana la omogenizare.

Peste compozitia rezultata, adaugam faina si praful de copt si mixam din nou pana se incorporeaza complet.

Adaugam si cacaoa peste compozitia obtinuta mai sus si amestecam pana la omogenizare. Atentie, compozitia, mie cel putin, mi-a iesit tare si greu de amestecat cu spatula, ☺ eu pur si simplu am inceput sa o amestec cu mana, nu renuntati, perseverate, finalul este delicios ☺

Continuam prin a adauga in aceeasi compozitie, pesmetul, laptele, uleiul si mierea si amestecam pana se incorporeaza totul. Eu din nou am amestecat cu mana.

Intr-un alt catron, in care am pus albusurile, adaugam un praf mic de sare si incepem sa mixam albusurile cu mixerul pana obtinem o spuma consistenta.

Peste aceasta spuma adaugam compozitia cu cacao pregatita mai inainte si amestecam cu spatula pana obtinem o compozitie omogena.



Tapetam cu hartie de copt 2 tavi identice, impartim compozitia de mai sus in doua parti egale si punem la copt, in cuptorul preincalzit, cele 2 blaturi necesare pentru prajitura. Atentie, daca nu aveti 2 tavi identice, nu-i nici o problema, impartiti compozitia in doua si coaceti blaturile pe rand. Blatul se coace in 25-30 minute, se incearca cu scobitoarea daca este copt.

Dupa ce blaturile sunt coapte le scoatem pe niste tocatoare si le lasam la racit, fara sa le scoatem din hartia de copt.

Intre timp, cat blaturile se raceasc, pregatim cele 2 glazuri si crema.

Pentru prima glazura, luam o craticioara - eu am setul special de topire a ciocolatei pe baie de aburi – rupem in ea ciocolata bucatelele, adaugam margarina sau untul, apa si uleiul, in cantitatile necesare si punem craticioara cu toate aceste ingrediente pe foc, la fiert, pe baie de aburi, pana se topesc toate si se obtine o compozitie omogena.

Dupa topire, eu am lasat compozitia deoparte sa se raceasca, insa am vazut ca nu se ingroasa deloc, asa ca, in momentul in care compozitia a ajuns la temperatura camerei, am introdus-o in frigider si am lasat-o acolo pana s-a ingrosat bine, in asa fel incat sa o pot intinde usor pe prajitura.

Pentru prepararea cremei, incepem prin a dizolva un plic de gelatina, intr-un pahar cu 200 ml apa.



Punem frisca lichida intr-un castron si incepem sa mixam pana se intareste. Dupa ce am obtinut frisca, adaugam mierea, laptele, esenta de vanilie, gelatina dizolvata in prealabil in apa (atentie in momentul incorporarii gelatinei in frisca gelatina trebuie sa fie lichida, daca s-a intarit intre timp mai adaugati putina apa peste ea si amestecati pana la diluare) si mixam pana se incorporeaza bine toate ingredientele. Crema obtinuta astfel o punem in frigider pana incepem sa asamblam prajitura.

Pentru prepararea celei de a doua glazuri, procedam ca la prima glazura, luam o craticioara - eu am setul special de topire a ciocolatei pe baie de aburi – rupem in ea ciocolata bucatelele, adaugam apa si uleiul, margarina sau untul, zaharul pudra in cantitatile necesare si punem craticioara cu toate aceste ingrediente pe foc, la fiert, pe baie de aburi, pana se topesc toate si se obtine o compozitie omogena.

Dupa topire, eu am lasat compozitia deoparte sa se raceasca, inasa am vazut ca nu se ingroasa deloc, asa ca, in momentul in care compozitia a ajuns la temperatura camerei, am introdus-o in frigider si am lasat-o acolo pana s-a ingrosat bine, in asa fel incat sa o pot intinde usor pe prajitura.

Cand avem pregatit totul incepem sa asamblam prajitura.

Crema de frisca eu am imparti-o in 3 parti, doua parti mai mari si egale si a treia parte mai mica pentru deasupra prajiturii.

Luam unul din blaturi, si intindem o parte din crema de frisca pe toata suprafata blatului, netezind foarte bine, deasupra cremei intindem glazura 1, dupa care dam prajitura la congelator pentru 5-10minute, doar cat sa se intareasca glazura bine.

Dupa ce glazura s-a intarit indeajuns, scoatem prajitura din congelator si intindem peste glazura si cealalta parte de crema de frisca, egala cu prima parte, netezim bine din nou. Peste crema rasturnam al doilea blat, cu hartia de copt in sus si apasam usor cu man ape suprafata hartiei de copt, atat cat sa adere blatul cu stratul de crema de frisca, dupa care indepartam hartia de copt.



Turnam glazura 2 peste toata suprafata blatului, netezim bine cu un cutit si dam din nou prajitura la congelator pentru 5-10 minute cat sa se intareasca glazura.

Peste acest strat de glazura intindem a treia parte de crema de frisca (cea mai mica) si nivelam frumos suprafata prajiturii, ar deasupra razalim ciocolata. Prajiturica o pastram la frigider.

Prajitura Ileana



Ingrediente:

Pentru foi:

10 albusuri

300g zahar tos

300g nuci macinate

Pentru crema:

10 galbenusuri

4 linguri lapte

4 pliculete zahar vanilat

300g zahar tos sau pudra

250g unt sau margarina

Ciocolata Milka pentru ras deasupra prajiturii

Mod de preparare:

Intr-un castron mai mare, punem albusurile si le batem spuma cu telul sau mixerul.

Cand albusurile s-au intarit si au devenit spuma, adaugam zaharul tos si mixam in continuare pana se inglobeaza complet.

Urmatorul pas este sa adaugam nuca macinata si amestecam din nou pana se incorporeaza, dar de aceasta data amestecam cu o spatula.

Adaugam si cantitatea de faina necesara si amestecam din nou usor de jos in sus pana obtinem o compozitie omogena.

Din compozitia obtinuta, se fac 4 foi de prajitura care se coc pe dosul tavii.

Luam o tava, ungem dosul tavii cu margarina sau unt, il tapetam cu faina, impartim in 4 parti egale compozitia de mai sus si o partea o intindem uniform pe dosul tavii. O introducem in cuptor si o lasam 10-15 minute, pana se coace. La fel procedam si cu celelalte 3 foi.

Intr-un castron de sticla termorezistenta, punem galbenusurile, adaugam zaharul tos, zaharul vanilat si amestecam pana se incorporeaza, atentie nu trebuie sa devina spuma.

Adaugam 4 linguri de lapte peste compozitia de galbenusuri obtinuta.

Punem castronul cu compozitia de galbenusuri pe baie de aburi, deasupra unei cratite cu apa fierbinte. Lasam pe foc si amestecam incontinuu pana topeste zaharul, dupa care lasam compozitia la racit.

Intr-un alt castron punem margarina, care trebuie sa fie la temperatura camerei, frecam untul spuma si adaugam peste compozitia de galbenusuri. Amestecam totul pana se omogenizeaza.

Dupa ce am copt cele 4 foi de prajitura, iar crema este si ea preparata, trecem la umplerea foilor de prajitura. Punem prima foaie de prajitura pe un platou, o ungem cu crema.



Urmeaza a doua foaie, ungem din nou. A treia foaie, ungem din nou. A patra foaie si ungem inca o data.

Deasupra prajiturii, peste ultimul strat de crema, razalim pe razatoarea mica ciocolata, peste toata suprafata prajiturii.

Negri in camasi albe 1

Ingrediente:

Blat:

150g zahar
200g faina
4galbenusuri
30g cacao
150g margarina
1cana lapte
1praf copt

Crema:

300g zahar pudra
4albusuri
1lingurita otet

Glazura:

150g zahar pudra
3 linguri lapte
1 lingura unt
3 linguri cacao

Mod de preparare:

blat: Se freaca galbenusurile cu zaharul,se adauga margarina,cacao,faina,laptele.Se pune alternativ praful de copt stins in zeama de lamaie.

crema: Se bat albusurile spuma,se pune zaharul si otetul si se fierb la beu-mari pana se ingroasa.

glazura: Se fierb toate la un loc pana se topeste untul si incepe sa se ingroasa

Negrii in camasute albe 2

Avem nevoie de:

11 oua
680 g zahar
praf de copt
amoniu pt prajituri
50 g faina
2 linguri de cacao
1 pachet de unt
1 l frisca
1 lamaie



Blat:

5 galbenusuri se freaca cu 180 g de zahar, se adauga 1/2 praf de copt + 1 varf de cutit de amoniac pentru prajituri stinse in zeama de la o jumatate de lamaie.

Se pun 50 g faina.

Se bat cele 5 albusuri spuma tare.

Se adauga peste compozitia de galbenusuri.

Tava unsa cu unt si tapetata cu faina.

Se baga la cuptor.

Bezea:

Intre timp se bat 6 albusuri spuma tare si se adauga 300 g zahar tos; se pun peste blatul pe jumatate copt.

Crema:

6 galbenusuri se amesteca cu 200 g zahar si 2 linguri de cacao.

Se fierb la bain marine. Se raceste si se adauga untul. Se intinde peste bezeaua de albus rece.

Mie mi-a crescut cam mult bezeaua si am mai tasat-o un pic.

Deasupra se pune frisca batuta cu 3 linguri de zahar si 2-3 pliculete cu zahar vanilat, sau dupa gust.



Foi de napolitan umplute cu nuca

Avem nevoie de:

-2 foi de napolitane

Crema:

-200gr nuca

-100 gr zahar

-4 galbenusuri

-250 gr unt

Caramel:

-200gr zahar

Cum procedam:

Strivim nuca cu suciotarea sau macinam doar o parte si o parte o rupem bucatele.

Se topeste untul in cratita, la bain marie apoi se adauga zaharul si urmeaza galbenusele. Se amesteca totul bine pana se ingroasa. Se adauga nuca si lasam deoaparte.

Topim 200 g zahar in alta oala si turnam peste compozitia cu nuca, amestecand bine. Ea se va ingrosa treptat. Asa fierbine o punem pe o foaie de napolitan apoi peste punem repede ce-a de-a doua foaie de napolitan si **PRESAM BINE**.

Putem pune ceva greutate peste, punem o tava si peste punem ceva greu: un borcan cu ceva sau vedeti voi!



Prajitura Ana

Blatul este unul de la Krem a la krem adica:

-6 oua

-6 linguri zahar

-1 plic creme ole

Se bat albusurile apoi se adauga zaharul dupa care se aduaga pe rand cate un galbenus pana le terminam. La sfarsit punem plicul de cioco, creme ole si mai amestecam cu mixerul 15 secunde. Se coace in cuptorul preincalzit 25 minute.

Crema:

-1 ciocolata de 100 g amaruie

-300 ml frisca lichida

-inca 300 ml de frisca lichida (la sfarsit)

Se rupe cioco in frisca si se pune pe foc, apoi se amesteca pana se topeste toata cicolata. se da la rece, la frigider (la mine 3 ore) la altii 24 ore sau mai putin. Ea trebuie sa fie tare.

Se baga mixerul in ea si se amesteca turnand treptat cealalta parte de frisca, adica 300 ml, pe rand. Deci turnam frisca putin, amestecam cu mixerul si tot asa pana terminam toata comp. de 300 ml.

Peste blatul racit se pune spuma asta ganache apoi se pune o glazura de cioco de care vreti voi, eu am folosit una dr. otker la rece.

Deasupra am pus cicolata speciala de prajituri alba bucatele.



Prajitura Fantasia di Brownies



Ingrediente blat alb:

- 60 g unt
- coaja rasa de la 1 portocala
- 185 g branza de vaci
- 60 g zahar
- 2 oua
- 30 g faina

Mixam bine: oua + zahar +
coaja de portocala + unt + branza de vaci +



faina...am adaugat si un finesse de portocale, pentru mai multa aroma

Ingrediente blat ciocolata:

- 185 g ciocolata
- 45 g unt
- 2 oua
- 185 g zahar
- 60 g faina
- 2 lingurite drojdie uscata

Am pus si eu ce ciocolata aveam prin casa, pe care am topit-o pe baie de abur

adaugam untul si lasam sa se raceasca, intre timp mixam ouale + zahar

apoi adaugam ciocolata + faina, in care am amestecat si drojdia

si turnam in tava, primul blat de ciocolata (aici mi-am dat seama ca-mi trebuia o tava de dimensiuni mai mici, dar era prea tarziu 🤔) + blatul alb si cu o furculita ne jucam prin tava, ca sa imbinam culorile - eu m-am jucat cam putin, asa ca sfatul meu e sa insistati, ca sa se marmoreze frumos. Si la cuptor cu ea, pana se rumeneste usor deasupra



Este o combinatie interesanta de arome !