



reteta-video.ro

Chec cu Fructe si Ciocolata Alba

Cum am facut **checul cu fructe si ciocolata alba**? Pai s-a intamplat cam asa. Plina de elan, m-am gandit sa fac ordine in congelator si am gasit o pungă cu **visine** congelate. Si m-a apucat pofta de o **prajitura simpla si rapida cu fructe**! Si ce e mai usor de facut decat un chec? Moale si pufos, fie ca e cu fructe proaspete, cu fructe congelate sau din compot. Si cand se mai simt si bucatarele de ciocolata alba, el te intrebi: "de ce se termina imediat?". Ca sa va spun povestea pana la capat, aveam fructele, aveam pofta, dar inca ma gandeam la ce sa fac. Si, cum cred ca se intampla in orice casa, am deschis frigiderul, am dat o tura prin bucatarie si m-a lovit inspiratia! Pregatesc eu un **chec cu fructe, iaurt si ciocolata alba**! Asta pentru ca am gasit tot ce aveam nevoie. Practic l-am facut "din resturi": iaurt grecesc din frigider, o bucată de ciocolata alba pe care nu o mai vroia nimeni, dar care toate parca ma asteptau sa le pun pe un fel de **chec pandispan**. 😊 Si, desi e genul de **chec** care sa pregateste imediat, caci nu trebuie sa separem albusurile de galbenusurile, sa le batem spuma, va spun ca s-a terminat mai repede decat a durat sa-l fac! Usor umed, fara sa fie deloc inecacios, nici nu are nevoie de mirare! E adevarat ca e cu praf de copt inasa, fiind un **chec cu iaurt**, e nevoie de ceva care sa-l faca sa creasca. L-am facut in forma de gogolus, inasa cat de bine ar arata si ca un pandispan cu fructe! Parca mai am chiar si o pungă cu fructe de padure congelate, care putea sa fie urmatorul pe lista. Merge cu orice, chiar si nuci, stafide sau merisoare, asta daca nu e sezonul fructelor proaspete sau patiti ca mine. Si cu orice fel de ciocolata, alba sau neagra, taiata in bucatăle sau fulgi de ciocolata. Si cu o glazura de lamaie si pudra cred ca se potriveste si mai bine. Na, ca deja imi vin tot felul de idei!! Am de unde sa aleg cand ma mai apuca dorul de un **desert cu fructe**! Si cum [checuri cu fructe](#) am mai facut, ca si [checuri cu iaurt](#), inasa pana acum nu pusesem ciocolata in ele, a fost poate una din acele inspiratii de moment care fac dintr-o prajitura simpla una cu adevarat speciala. Concluzia? A fost o buna idee de curatenie in congelator!

INGREDIENTE CHEC CU FRUCTE SI CIOCOLATA ALBA

225 g de faina
150 g de zahar
140 g de iaurt grecesc
3 oua
100 g de unt topit
100 g de ciocolata alba taiata in bucatăle
100 g de fructe proaspete sau congelate
o lingura cu faina
o lingurita de praf de copt
sare
un cub de unt
o lingura cu faina

MOD DE PREPARARE CHEC CU FRUCTE SI CIOCOLATA ALBA

PASUL 1

Incalzim cuptorul. Ungem bine cu unt forma si o tapetam cu o lingura cu faina.

Peste fructe punem o lingura cu faina si amestecam usor, cat sa nu zdrobim fructele, dar sa fie bine acoperite.

PASUL 2

Peste faina punem praful de copt, un sfert de lingurita cu sare si amestecam bine.

PASUL 3

Punem ouale intr-un castron mare, adaugam zaharul si mixam, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand amestecul isi tripleaza volumul. Turnam untul topit si mai mixam pana la omogenizare. Punem iaurtul grecesc si mai batem pana la incorporarea completa.

PASUL 4

Adaugam jumatate din cantitatea de ingrediente uscate si amestecam incet, cu o spatula. Punem si restul de ingrediente uscate si continuam sa omogenizam usor, tot cu spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa.

PASUL 5

Adaugam bucatălele de ciocolata si amestecam incet, iar in final fructele si omogenizam usor.

PASUL 6

Rasturnam compozitia pentru chec in tava pregatita, nivelam usor deasupra si il punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 20 de minute, pana cand este rumenit si trece testul scobitorii.

PASUL 7

Il scoatem din cuptor, il lasam cam 15 minute sa se raceasca in tava, apoi rasturnam checul cu fructe pe un gratar sau pe un platou si ridicam forma si il lasam sa se raceasca complet.

PASUL 8

Presaram deasupra zahar pudra sau ii facem o glazura de ciocolata sau lamaie. Poate fi pastrat intr-un loc racoros, in cutii ermetice, 2-3 zile si este minunat langa un ceai, o cafea sau un pahar cu lapte

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Chec cu Fructe si Ciocolata Alba*.
*POFTA BUNA!***