



reteta-video.ro

## Chec cu lamaie

Reteta de **chec cu cacao si lamaie** este simpla, cu ingrediente putine, dar rezultatul este un desert foarte aromat.

### **INGREDIENTE CHEC CU LAMAIE**

8 oua  
10 linguri de ulei  
2 cani de zahar  
2 cani de faina  
2 lingurite de zahar vanilat  
2 linguri de cacao  
coaja rasa de la 2 lamai  
zeama stoarsa de la 2 lamai  
sare

### **MOD DE PREPARARE CHEC CU LAMAIE**

#### **PASUL 1**

Separam albusurile de galbenusuri si le punem in doua boluri separate.

#### **PASUL 2**

Preincalzim cuptorul.

#### **PASUL 3**

Punem un praf de sare peste albusuri si le batem spuma, pana in momentul in care spuma obtinuta nu mai cade de pe paletele mix

#### **PASUL 4**

Adaugam zaharul si zaharul vanilat peste albusuri si continuam sa batem.

#### **PASUL 5**

Punem uleiul peste galbenusuri si cu ajutorul unui tel amestecam foarte bine, pana cand se absoarbe tot uleiul, iar galbenusurile isi dubleaza volumul. Adaugam zeama si coaja de lamaie si continuam sa amestecam.

#### **PASUL 6**

Turnam pasta de galbenusuri peste spuma de albusuri si cu miscari de jos in sus, incorporam bine cele doua compozitii.

#### **PASUL 7**

Punem apoi faina, amestecand cu acelasi miscari de jos in sus in interiorul vasului.

#### **PASUL 8**

Pregatim doua tavi de chec pe care le ungem cu ulei si le tapetam cu faina. Putem folosi si hartie de copt.

#### **PASUL 9**

Turnam cate 1/3 din compozitie in fiecare tava de chec.

#### **PASUL 10**

In compozitia ramasa punem cacao si amestecam usor.

#### **PASUL 11**

Impartim compozitia de cacao egal, in cele tavi.

#### **PASUL 12**

Punem tavile in cuptorul incalzit si lasam sa se coaca bine.

#### **PASUL 13**

Lasam focul la mic cat timp se coace checul. Dupa 30 de minute incercam cu ajutorul unei scobitori sa vedem daca checul este gatit.

#### **PASUL 14**

Scoatem tavile din cuptor si lasam checul sa se raceasca 10 minute in tavi, dupa care-l scoatem din tavi si-l asezam pe o planseta.

#### **PASUL 15**

Cand s-a racit, pudram cu zahar pudra.

#### **PASUL 16**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Chec cu Lamaie*.**

***POFTA BUNA!***

#### ***SFAT***

Avem grija ca in primele 30 de minute sa nu deschidem usa de la cuptor deoarece checul se poate lasa.

#### ***TESTUL SCOBITORII***

Introducem scobitoarea in chec si daca atunci cand o scoatem este perfect curata, inseamna ca putem opri focul.