



reteta-video.ro

## Chec cu Vin Rosu si Ciocolata

Fara indoiala, **checurile** sunt unele dintre cel mai indragite retete de prajituri. Sunt perfecte la micul dejun cu o cana de lapte, la ceai sau o cafeluta sau pentru pachetul celor mici. Se face repede, se pastreaza vreme lunga si parca niciodata nu avem destule pentru un **chec pufos si aromat**. **Checul cu vin rosu si ciocolata** este unul dintre cel mai gustoase **checuri**, cu o consistenta excelenta. Usor umed, parfumat cu scortisoara si cacao iar in final cu un gust de vin dulceag, intruneste toate conditiile unui chec perfect! Singurul defect este ca nu poti manca doar o feliuta...

### INGREDIENTE CHEC CU VIN ROSU SI CIOCOLATA

4 oua  
290 gr. de faina  
200 gr. de zahar  
135 gr. de unt topit, dar racit  
100 gr. de ciocolata neagra  
235 ml de vin rosu dulce sau demisec  
o lingurita cu scortisoara  
o lingura cu cacao  
esenta de vanilie  
un plic de praf de copt  
sare  
un cub de unt

### MOD DE PREPARARE CHEC CU VIN ROSU SI CIOCOLATA

#### PASUL 1

Ungem o tava pentru chec cu cubul de unt. Punem o lingura cu faina, adica 25 gr. (la chec vom folosi 265 gr.) si o intindem pe toata suprafata tavii.

#### PASUL 2

Punem praful de copt, praful de cacao, scortisoara si un varf de lingurita cu sare peste cele 265 gr. de faina si omogenizam.

#### PASUL 3

Radem ciocolata neagra pe razatoarea mica.

#### PASUL 4

Incalzim cuptorul.

#### PASUL 5

Pregatim un bol in care punem ouale si mixam.

#### PASUL 6

Adaugam zaharul si continuam sa mixam pana cand acesta se topeste, amestecul isi dubleaza volumul si devine albicios.

#### PASUL 7

Punem amestecul de ingrediente uscate (faina, cacao, praf de copt, scortisoara si sare) si omogenizam usor cu ajutorul unei spatule.

#### PASUL 8

Sper final adaugam esenta de vanilie, untul topit, vinul rosu si ciocolata rasa.

#### PASUL 9

Amestecam incet toate ingredientele pana cand obtinem o compozitie omogena.

#### PASUL 10

Rasturnam aluatul in forma pentru chec pregatita si nivelam usor deasupra.

#### PASUL 11

Introducem tava in cuptorul incalzit, la foc potrivit, circa 60 de minute. Dupa primele 30 de minute, micsoaram focul.

#### PASUL 12

Cand desertul trece testul scobitorii, scoatem tava din cuptor.

#### PASUL 13

Lasam prajitura sa se raceasca complet in forma, apoi il scoatem din tava.

#### PASUL 14

Taiem in felii, pe care le servim pudrate cu zahar, simple sau alaturi de inghetata de vanilie, sos de ciocolata, frisca...

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
Chec cu Vin Rosu si Ciocolata.**

**POFTA BUNA!**