



reteta-video.ro

Prajitura cu Blat de Pandispan cu Cacao, Mousse de Zmeura, Crema de Branza si Ciocolata Alba

Prajitura cu blat de pandispan cu cacao, mousse de zmeura si crema de branza cu ciocolata alba este genul de desert care te cucerește de la prima vedere si de la prima lingurita. **Blatul umed de cacao, mousse-ul de zmeura si ciocolata alba** aerat si fin, toate se completeaza perfect. Vorba lui Lore: o cafea si o felie de **prajitura cu zmeura** e tot ce poti sa-ti doresti intr-o zi de vara.

Sigur o sa va mirati putin, Ina, care face prajituri simple, fara fite, a facut o prajitura cu crema? Ei bine, da! Si va spun cinstit, **prajitura cu mousse de zmeura si ciocolata** m-a cucerit. Pentru ca este o **prajitura cu blat umed de cacao**, completat de **mousse de zmeura cu crema de branza** care se potriveste de minune. Nu este prea dulce, pentru ca am incercat sa mai reduc din zahar, dar este o prajitura rapida, racoroasa si usor de pregatit.

Pare o prajitura sofisticata si complicata, are si un nume lung, in realitate este o prajitura simpla. Adica, stiti ca atunci cand e vorba despre deserturi elegante am doua maini stangi, dar daca pana si mie mi-a iesit, sigur pentru voi sa faceti **prajitura cu zmeura si ciocolata alba** o sa fie usor.

Este o prajitura ideala pentru ocazii speciale, dar si pentru rasfatul de zi cu zi - acel dulce care iti face ziua mai frumoasa si masa mai festiva. **Mousse-ul de zmeura si ciocolata alba**, fin, cremos, dulce-acrisor, parca e facut anume sa fie asezat peste **blatul de pandispan cu cacao** usor amarui.

E genul de prajitura cu blat umed, in care iti infigi dintii si uiti de toate necazurile si problemele. **Blatul cu cacao, crema de branza si ciocolata alba, zmeura aromata** care ii aduce prospețime si echilibreaza dulceața ciocolatei, toate parca celebreaza vara, chiar si in plina iarna.

Motive sa o faceti, as putea sa va dau muuulte! Cand este vorba despre o prajitura cu fructe si ciocolata, gasesc motive fara sa ma gandesc prea mult. Va mai spun doar ca sa faci o **prajitura cu zmeura, crema de branza, ciocolata alba si blat de pandispan**, nici nu-ti dai toata bucataria peste cap. Adica ai nevoie de doua castroane, un robot sau un mixer, o spatula si cam atat. Pentru blatul prajitului, care este de fapt **pandispan pufos**, doar amesteci ingredientele, bagi tava la cuptor si in 35 de minute se intampla magia. Iar **mousse-ul de zmeura cu crema de branza si ciocolata alba** e gata in maxim 10 minute. Mie cel mai mult mi-a luat sa spal vasele 😊!

Nu va mai tin, ca iar m-am intins la vorba, va mai zic doar ca o **prajitura cu zmeura si ciocolata alba** se savureaza pana la ultima firimitura. Un adevarat rasfat, va promit! Sa va fie de folos!

Alte prajituri cu fructe simple gasiti aici:

[Prajitura cu Capsuni, Blat Umed cu Ciocolata, Crema de Branza si Unt](#)
[Rulada cu Blat de Pandispan si Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe](#)
[Cheesecake fara Coacere cu Ciocolata Alba si Fructe de Padure](#)
[Prajitura din Albusuri cu Crema de Ricotta, Frisca si Gem](#)
[Prajitura cu Branza de Vaci, Caise si Cacao](#)
[Prajitura cu Capsuni, Ciocolata si Crema de Branza](#)
[Tort cu Blat de Pandispan si Crema de Ciocolata Alba cu Mascarpone](#)
[Cheesecake cu Ciocolata si Portocale la Cuptor](#)
[Cheesecake cu Ciocolata fara Coacere](#)

INGREDIENTE:

Pentru blatul cu cacao:

4 albusuri
100 g de zahar
4 galbenusuri
80 g de faina
20 g de cacao
o lingurita cu extract de vanilie
coaja rasa de la o lamaie bio
sare
20 g de unt

Pentru mousse de zmeura:

200 g de zmeura proaspata
200 g de ciocolata alba
200 ml de smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime
300 g de crema de branza (mascarpone sau ricotta)
30 g de zahar pudra
o lingurita cu extract de vanilie
sare

SFATURI:

1. Este important sa folositi **ingrediente de calitate**, ca la orice alta prajitura de casa.
2. Este bine ca **ouale** sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Daca se intampla sa uitati, puneti-le 5-10 minute intr-un bol cu apa calda. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separati albusul de galbenus.
3. Pentru un blat cu cacao cu adevarat bun, este important sa folositi **cacao** de calitate.
4. **Coaja de lamaie** o puteti inlocui cu coaja rasa de portocala bio.
5. Eu am facut prajitura cu **zmeura**, insa merge de minune si cu un mousse de capsuni, fructe de padure, mure, fragi.
6. Pentru crema de frisca si branza, folositi **smantana naturala proaspata pentru frisca** cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala.
7. **Crema de branza**, gen Philadelphia, poate fi inlocuita cu branza mascarpone sau cu ricotta, care trebuie sa fie reci. Nu folositi crema de branza light!
8. Toate **ingredientele pentru crema de branza si frisca** trebuie sa fie reci.
9. Ca sa fie si mai aromata, puteti adauga in **mousse-ul de zmeura** si coaja rasa de lamaie sau de portocala.
10. Puteti dubla cantitatile si sa faceti **prajitura cu zmeura si cacao** intr-o tava mai mare.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire blat de pandispan cu cacao.

Incalzim cuptorul si pregatim o tava cu dimensiunile de 24x24 cm, sau apropiate, de preferat cu peretii detasabili, in care aranjam hartie de copt si o ungem cu unt.

Peste albusuri punem un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma, la viteza mare.

Cand spuma este tare, punem zaharul, pe tot deodata, si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand avem o bezea tare, ferma si lucioasa, care face moate si granulele de zahar nu se mai simt.

Punem galbenusurile, o lingurita cu vanilie si coaja de lamaie bio si mai mixam, la viteza mica, 20-30 de secunde, dar nu mai mult.

Cernem peste aceasta compozitie faina si pudra de cacao, apoi amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia, pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

2. Timp si temperatura de coacere pandisan cu cacao.

Turnam compozitia in tava pregatita, o intindem pe toata suprafata si nivelam deasupra. Bolul are un maner usor de utilizat pentru turnarea aluatului.

Punem blatul in cuptorul incalzit la 170 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru cam 35 de minute, depinde de cuptor, pana cand este rumenit si trece testul scobitorii.

Il scoatem din cuptor si dupa 5 minute, il scoatem din tava fierbinte, eventual indepartam si hartia de copt, il asezam pe un gratar de bucatarie si il lasam sa se raceasca complet.

3. Pregatire mousse de zmeura cu crema de branza si ciocolata alba.

Zdrobim cu o furculita zmeura proaspata.

Ca sa scapam de seminte, punem zmeura intr-o sita si o pasam, apasand cu spatele unei linguri, pana cand nu mai curge lichid.

Topim ciocolata alba si o lasam sa se raceasca, pana cand ajunge la temperatura camerei, amestecand din cand in cand.

Turnam in bolul robotului smantana proaspata pentru frisca, rece, cu minim 30% grasime, adaugam un sfert de lingurita cu sare si o batem la viteza mica, pana cand capata consistenta.

Adaugam zaharul pudra, o lingurita cu vanilie si, daca vreti coaja de lamaie sau de portocala bio, si mai batem la viteza mica 1 minut.

Punem crema de branza, gen Philadelphia, care trebuie sa fie rece, si mai batem intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand telul incepe sa lase urme adanci in crema.

Peste crema de branza si frisca turnam ciocolata alba topita si racorita, adaugam piure-ul de zmeura si amestecam usor, cu o spatula, pana la incorporarea completa.

4. Asamblare prajitura cu blat umed si mousse de fructe.

In tava in care am copt blatul punem folie alimentara, lasata mai mare de jur imprejur. Dupa ce blatul de pandispan s-a racit complet, il punem inapoi in tava ca sa-l putem manevra mai usor.

Peste blat punem crema de frisca, ciocolata alba si zmeura si o nivelam pe toata suprafata prajiturii.

Tragem folia alimentara peste prajitura cu mousse de zmeura, cat sa o acoperim, si o punem in frigider pentru 6 ore sau cel mai bine peste noapte.

5. Servire si pastrare.

A doua zi, scoatem prajitura cu zmeura din tava si o taiem cu un cutit bine ascutit, trecut prin jet de apa rece si sters inainte de fiecare taietura.

Fie o lasam simpla, fie ii radem deasupra ciocolata sau ii punem fructe sau flori comestibile, crocant de nuca, migdale sau fistic, fulgi de cocos, aici tine doar de imaginatie.

Este minunata langa o cafea, un ceai sau o limonada rece. Merge perfect pentru un desert in familie, la o aniversare, cand avem musafiri, de Sarbatori, sau in orice zi, in orice moment cand avem pofta de un desert rapid si cu ingrediente la indemana. Daca aveti musafiri, inainte sa portionati prajitura cu ciocolata si zmeura, puteti sa-i taiati marginile inegale, cam 1 cm de jur imprejur.

Se pastreaza in frigider, intr-o cutie inchisa ermetic, 2 zile, de preferat netaiata, pentru ca blatul sa nu se usuce.

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea pandispanului, incalziti cuptorul, tapetati **tava** cu hartie de copt si ungeti-o cu unt (o sa puteti scoate blatul mai usor din ea).

2. **Telul si bolul** in care pregatiti blatul de cacao trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.

3. **Aerul** acumulat de albusuri este cel mai bun agent natural de crestere.

4. Fiind un **blat de prajitura fara praf de copt**, este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, daca intoarcem bolul, spuma nu cade, iar granulele de zahar nu se mai simt (luam putina spuma de albusuri si o frecam intre doua degete).

5. Odata ce **bezeaua** este gata, este foarte important sa lucram rapid si eficient, ca sa nu apuce cumva sa se lase inainte ca prajitura sa ajunga la cuptor (in acest timp aerul va iesi din ea, nu va creste si nici nu va fi pufoasa).

6. Este important sa **cerneti faina si pudra de cacao**, pentru a acumula cat mai mult aer si a scapa de bulgarasi.

7. Dupa ce adaugati faina si pudra de cacao in compozitia pentru blatul de pandispan, nu **amestecati** mai mult decat este nevoie, cat sa nu mai aveti pungute de faina si bulgarasi de cacao, pentru ca altfel veti pierde tot aerul acumulat in albusuri si prajitura nu va mai creste. Este important sa nu amestecati circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat, altfel nu veti obtine un blat de prajitura pufos.

8. In primele 15 de minute de **coacere**, nu deschideti usa cuptorului, pentru ca socul termic va face prajitura cu cacao sa se lase. Daca prajitura se rumeneste mai repede, in ultimele 10 minute o acoperiti cu o hartie de copt.

9. Dupa ce scoateti **blatul de pandispan** din cuptor, nu il lasati in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleios.

10. Pentru ca **mousse-ul de zmeura** sa fie cremos si fin, strecurati-l cu ajutorul unei bucati de tifon sau o sita, astfel incat sa scapati de micile seminte pe care le au aceste fructe de padure.

11. **Cum se topeste ciocolata alba.** Punem ciocolata rupta in bucatele, intr-un bol termorezistent pe care il asezam deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet si amestecam pana cand ciocolata se topeste. Castronul in care topim ciocolata trebuie sa se potriveasca perfect peste craticioara cu apa, dar sa nu atinga apa fierbinte care trebuie sa fiarba cat mai incet. Amestecam, insistand pe margini si la baza castronului. Nu incercati sa topiti ciocolata alba direct pe foc, este foarte delicata si instabila! Tocmai de aceea nu trebuie incalzita mai mult decat este necesar.

12. In 2 minute, crema cu frisca ar trebui sa fie gata. **Nu bateti crema** in exces, pentru ca altfel riscati sa se taie (cel mai bine este sa opriti din cand in cand robotul si sa-i verificati consistenta).

13. **Crema pentru prajitura** trebuie sa fie usor moale, dar pufoasa.

14. Atat **crema de branza**, cat si **ciocolata** topita trebuie sa aiba aceeaasi temperatura atunci cand le amestecam in compozitia pentru m ousse-ul de zmeura fara gelatina . Daca puneti ciocolata calda, riscati sa se formeze bulgari in crema, datorita diferentei de temperatura dintre cele doua.

15. Nu este nevoie sa insiropati **blatul de pandispan pentru prajitura**, isi va trage umezeala de la spuma de zmeura.

16. Daca vreti, puteti transforma prajitura intr-un **tort cu mousse de zmeura si ciocolata**. Taiati blatul de pandispan cu cacao in doua, puneti peste fiecare jumatate de blat jumatate din crema de frisca cu ciocolata alba si apoi din nou blat si din nou crema.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Prajitura cu Blat de Pandispan cu Cacao, Mousse de Zmeura, Crema de Branza si Ciocolata Alba.

POFTA BUNA!