



reteta-video.ro

## Prajitura cu Ciocolata si Bilute de Cocos

**Prajitura cu ciocolata si bilute de cocos** este una pe care o faceam destul de des la un moment dat. Dar, din nu stiu ce motiv, mai facut-o de ani buni. Dar in ultimul weekend, cautand prin caietul cu retete al mamei (o sa vi-l arat la un moment dat, ca sa vedea de "muncit" este) mi-a sarit in ochi denumirea: **prajitura bicolora cu nuca de cocos**. Si parca am vazut-o in fata cum arata: **negrescu blat umed, bile de branza si nuca de cocos**, de care te bucuri ca de o surpriza atunci cand iti primesti felia si o glazura ciocolatoasa.

Si, cum **negresele** sunt printre prajiturile mele preferate, pentru ca au multa ciocolata si le pot face in tot felul de combinatii in functie de ingredientele din casa, era musai sa o fac! Nu pot sa spun ca in copilarie iubeam **nuca de cocos**, dar aceasta **prajitura cu ciocolata si bile de cocos** a fost motivul pentru care m-am indragostit iremediabil de combinatia ciocolata – nuca de cocos.

Drept sa va spun, aceasta **negresa marmorata** mi se pare ca are tot ce-i trebuie pentru a topi si o inima de gheata (metaforic vorbind) desi "bomboane" de branza si nuca de cocos chiar par niste bulgari de zapada care te duc cu gandul la Craciun si copilarie). Arondesti se combina atat de bine unele cu altele, in timp ce toata casa se umple de miresme care iti testeaza rabdarea. Parca simti gustul de ciocolata si consistenta umeda si cremoasa a celebrei **brownie**. Si, in acelasi timp, astepti surpriza care se ascunde in **prajitura cu cocos** sub blatul ciocolatos.

Singurul defect al acestei **negrese cu branza si cocos** este ca, din pacate, creeaza dependenta. Eu am mancat doar o felitura dimineata la cafea, si pot sa spun ca mi-a placut atat de mult, incat abia asteptam sa vina din nou micul dejun. Desi, daca ma gandesc bine, intr-una din zile am trisat, pentru ca aveam pofta de ceva bun si, cand am deschis frigiderul ultima felie din prajitura in doua secunde parca ma striga. Asa ca nu am rezistat si, cu egoismul unui adevarat dependent de ciocolata, mi-am luat o pauza (binemeritata) savurat-o fara sa ma simt vinovata.

Arata deosebit, chiar simpatic pot sa spun si, pe langa asta, este si o prajitura usoara si rapida. Si nici nu are cine stie ce ingrediente sofisticate, asa ca daca va place cocosul si ciocolata, atunci o **negresa cu cocos** este alegerea perfecta. In plus este tare ochioasa, asa? Daca va starneste amintiri sau pofta sau daca nu ati incercat-o pana acum, eu zic sa nu mai stati pe ganduri. Va promit ca mi-nu-na-ta, pufoasa si densa, umeda, aromata (sau cel putin asa mi se pare mie) si ca ultima firimitura din **prajitura negresa cu cocos si branza** va va impinge impinge iar in bucatarie ca sa o refaceti. Sa va fie de folos!

### INGREDIENTE PENTRU PRAJITURA CU CIOCOLATA SI BILUTE DE COCOS

#### Pentru bilutele de cocos si branza:

200 g de crema de branza  
100 g de fulgi de nuca de cocos  
80 g de zahar pudra  
un galbenus  
o lingura cu amidon de porumb (10 g)  
o lingurita cu extract de vanilie

#### Pentru negresa cu ciocolata:

100 g de ciocolata neagra cu minim 40% cacao  
100 g de unt, cu minim 80% grasime  
4 oua  
un albus  
100 g de zahar  
150 g de faina  
o lingura cu pudra de cacao (12 g)  
un plic cu praf de copt  
sare

#### Pentru glazura de ciocolata:

100 ml de smantana proaspata pentru frisca  
50 g de zahar  
50 g de unt  
150 g de ciocolata neagra cu minim 40% cacao

## **MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU CIOCOLATA SI BILUTE DE COCOS**

**1. Cum se pregatesc bilutele de cocos si branza.** Incalzim cuptorul. Peste crema de branza punem fulgii de nuca de cocos, zahar pudra, galbenusul, extractul de vanilie si amidonul si amestecam bine. Cu mainile umezite formam bile de dimensiuni aproximativ (15-20 g fiecare, cam cat o nuca). Le asezam intr-o tava cu diametrul de 23 cm, tapetata cu hartie de copt si unsa cu unt, de aproape una de alta, dar fara sa se atinga. Punem tava cu bilutele de cocos si branza in frigider pana cand pregatim blatul prajitura.

**2. Cum se pregateste ciocolata pentru negresa.** Punem ciocolata neagra rupta in bucatele si untul taiat in cubulete, intr-un termorezistent si-l asezam deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet. Din cand in cand amestecam si lasam untul si ciocolata se topeasca pe baie de aburi, pana cand avem o compozitie lucioasa si omogena. O dam deoparte si o lasam sa se raceasca cateva minute, timp in care mai amestecam din cand in cand.

**3. Cum se pregateste negresa cu ciocolata.** Intr-un castron mare punem ouale, albusul, zaharul si un sfert de lingurita cu sare si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios si are consistenta unei smantane (10-15 minute). Turnam amestecul caldut de unt si ciocolata topita si amestecam usor cu o spatula. Peste aceasta compozitie clocotim faina, pudra de cacao si praful de copt si amestecam usor cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia in la omogenizare, dar nu mai mult.

**4. Cum se pregateste prajitura cu ciocolata si bilute de cocos.** Scoatem bilele din branza si cocos din frigider si turnam peste compozitia pentru negresa. Nivelam usor deasupra si punem prajitura cu ciocolata in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 35-40 minute, pana cand suprafata are o crusta frageda si usor crapata, dar mijlocul ramane putin cremos. Lasam prajitura de casa sa se raceasca 10 minute in tava, apoi o scoatem din forma si o lasam sa se raceasca complet pe un gratar.

**5. Cum se pregateste glazura simpla de ciocolata.** Turnam intr-o cratita smantana pentru frisca si adaugam zaharul, ciocolata neagra (rupta in bucatele) si untul (taiat in cubulete). Le punem sa se incalzeasca la foc mic cateva minute, amestecand continuu, pana cand ciocolata se topeste si glazura se ingroasa putin. O lasam deoparte, la temperatura camerei, pana cand se raceste.

**6. Cum se face negresa cu cocos si ciocolata.** Punem glazura rece peste prajitura complet racita si o intindem pe toata suprafata. Punem prajitura cu cocos in frigider pentru 1-2 ore (sau chiar peste noapte) si presaram deasupra fulgi de cocos. Glazura se va intinde si interiorul prajiturii va fi umed si cremos.

**7. Servire prajitura cu ciocolata, branza si cocos.** Feliem desertul cu un cutit bine ascutit inmuiat in apa calda si sters cu un servetel dupa fiecare taietura. Prajitura poate fi pastrata in frigider, intr-o cutie inchisa ermetic 2-3 zile. Pufoasa si densa, negresa cu cocos este minunata la micul-dejun, cu un pahar de lapte sau o cafea, de Sarbatori sau dupa masa de pranz din weekend sau, pur si simplu, pentru gustare in timpul zilei.

### **POFTA BUNA!**

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Prajitura Negresa cu Ciocolata si Bilute de Cocos si Branza.**

### **SFATURI:**

1. Ideal este sa folosim nuca de cocos proaspata, razuita in casa, sau fulgi de cocos care contin mai putin zahar sau chiar deloc (gasesc la magazinele cu produse naturiste).
2. Daca folosim branza de vaci proaspata si bine scursa, amestecam toate ingredientele pentru bilele de cocos cu ajutorul unui blender astfel incat compozitia sa devina cremoasa. Daca folosim o branza cremoasa si fina, putem amesteca ingredientele cu lingura.
3. Daca crema de branza este prea moale, mai adaugam putina nuca de cocos (in jur de 20-25 de grame).
4. Pentru prajitura cu ciocolata si cocos folosim ciocolata neagra cu minim 40% cacao si unt cu minim 80 % grasime.
5. Bolul in care topim untul si ciocolata la bain-marie trebuie sa se potrivesca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el. Apa din cratita trebuie sa fiarba incet, iar fundul bolului nu trebuie sa nu atinga deloc apa. Nu le lasam sa se incalzeasca mai mult decat este necesar, ci doar pana cand sunt topite si amestecul este omogen.
6. Este bine ca ouale folosite pentru orice prajitura de casa sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separam albusul de galbenus.
7. Este important sa folosim cacao de calitate pentru o prajitura negresa.
8. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru brownie, nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca vom pierde tot aerul acumulat si prajitura nu va mai creste.
9. Este important sa nu amestecam circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat, pentru altfel nu vom obtine o negresa pufoasa.
10. Nu trebuie sa exageram cu coptul pentru ca prajitura cu cocos si ciocolata se poate usca prea tare, trebuie sa ramana usor umeda in interior.
11. Dupa ce scoatem prajitura din cuptor nu o lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleioasa!
12. Glazura simpla de ciocolata nu trebuie sa fiarba, ci doar sa se incalzeasca pana cand ciocolata se topeste si glazura se intinde usor.
13. Pentru glazura de ciocolata putem inlocui smantana pentru frisca cu lapte, dar atunci folosim 200 g de ciocolata.