



reteta-video.ro

## Prajitura cu Ciocolata si Lime

Usor de facut, dar si mai usor de mancat! Este vorba despre o **prajitura cu ciocolata**, umeda si sfaramicioasa. Asa ca daca v-ati dori deserturile simple, este exact ce trebuie! Nu numai ca nu este nimic complicat sau sofisticat, dar gustul este minunat. Ma rog, asa ca cei care au gustat-o (mancat-o), si trebuie sa ii credem pe cuvânt. De obicei o pregatesc cand ne adunam multi prieteni la masa alaturam cu o **crema margarita**. O crema cu o nota acida de la **limetele** folosite, care se alatura perfect ciocolatei negre de puternica. Fie vorba intre noi, de multe ori aceasta **crema de lamaie** o mancam chiar si simpla, pentru gustul sau usor intepator, pentru ca este pufoasa si parfumata. Daca nu gasiti **lamai verzi**, nu va plac sau vi se par prea scumpe, atunci folositi lamai galbene la fel de buna prajitura, desi eu trebuie sa recunosc ca pur si simplu m-am indragostit de aroma lor. Revenind la **prajitura cu ciocolata si lime**, nu trebuie sa va sperati daca atunci cand o scoateti din tava se va sfarama si se va crapa, tocmai asta este farmecul ei pentru ca este o **prajitura fara gluten**, pentru care am folosit migdale macinate. Atunci cand o scoateti din cuptor verificati ca este deasupra, dar inca tremura usor inaintea, fiind o **prajitura fara faina**, asa ca desi timpul de coacere este in jur de 40-45 de minute bine sa verificati dupa 35. Rutina vietii de zi cu zi parca se va pierde daca o serviti cu un pahar de mojito langa 😊, sau un ceai mai ales cu oameni dragi!

### INGREDIENTE PRAJITURA CU CIOCOLATA SI LIME

150 g de ciocolata neagra topita si racita

150 g de unt topit si racit

6 oua

250 g de zahar

100 g de migdale macinate

2 linguri cu cacao

coaja rasa de la o limeta

zeama stoarsa de la o limeta

zahar pudra pentru ornat

un cub de unt pentru uns tava

### OPTIONAL

50 ml de zeama stoarsa de limeta (2-3 bucati)

o lingura cu tequila

60 g de zahar pudra

200 g de crema de branza

### MOD DE PREPARARE PRAJITURA CU CIOCOLATA SI LIMETA

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul. Pregatim o forma cu peretii detasabili, cu diametrul de 24 cm, ii acoperim baza cu hartie pentru copt, pe care o unsem cu unt. Intindem bine unt si pe peretii vasului.

#### PASUL 2

Punem pudra de cacao peste migdalele macinate si amestecam bine ingredientele uscate.

#### PASUL 3

Punem ouale intr-un bol si mixam. Adaugam zaharul si batem pana cand amestecul isi tripleaza volumul, devine albicios si ca o pufosa (aproximativ 15-20 de minute).

#### PASUL 4

Adaugam ingredientele uscate si amestecam usor, cu o spatula.

#### PASUL 5

Turnam untul topit si ciocolata lichida si amestecam usor doar pana la omogenizare.

#### PASUL 6

Punem zeama si coaja de limeta si amestecam putin.

#### PASUL 7

Turnam compozitia pentru prajitura in tava pregatita si nivelam usor deasupra.

#### PASUL 8

Coacem prajitura in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru aproximativ 40-45 de minute.

#### PASUL 9

Intre timp, daca vrem sa servim prajitura cu crema, punem zeama de limeta (50 ml) si tequila intr-un bol.

#### PASUL 10

Adaugam cele 60 g de zahar pudra si batem cu un tel pana cand zaharul se dizolva.

#### PASUL 11

Punem crema de branza si mixam intai la viteza mica, apoi o marim, pana cand obtinem o crema aerata, nu foarte ferma (trebuie sa fie curga usor), dar fina.

**PASUL 12**

Dupa cele 40-45 de minute, scoatem prajitura din cuptor. Trebuie sa fie tare deasupra, dar sa tremure usor inapoi.

**PASUL 13**

Lasam desertul sa se raceasca putin, apoi il acoperim cu un prosop curat, ca sa nu faca crusta. Nu trebuie sa va sperati ca prajitura va lasa si va crapa, dar astfel evitam sfaramarea ei.

**PASUL 14**

Cand s-a racit complet o scoatem din forma, tragem incet hartia de copt de sub ea si o transferam cu atentie pe un platou (este posibil sa crapa la suprafata).

**PASUL 15**

Pudram cu zahar.

**PASUL 16**

Servim simpla sau cu crema de limeta.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura cu Ciocolata si Lime*.**

***POFTA BUNA!***