



reteta-video.ro

## Prajitura cu Mousse de Capsuni si Glazura de Ciocolata

Cu reteta video de astazi incercam sa va dezvaluim un desert delicios si usor de facut care combina fructele lunii mai, [capsuni](#) si ciocolata, pe care toti o iubim. O **prajitura fara coacere**, numai buna de pregatit chiar si de catre cei care nu au experienta in bucatarie. Prepararea este rapida si usoara, nu aveti nevoie de cuptor, ci doar de frigider si muuuulta rabdare. Pentru ca desi sunt pasi multi de urmat, tot secretul este ca desertul sa stea cateva ore in frigider. Blatul pentru cheesecake se face din biscuiti simpli si unt topit, dar se pot folosi orice alt tip de biscuiti preferati (cu ciocolata, cu lapte,...). Vedetele acestei prajituri sunt insa capsunile, dar este delicioasa si cu orice alt fructe voastre preferate: caise, piersici, zmeura, kiwi, mure, afine,... **Mousse-ul de fructe si mascarpone** poate fi facut pentru orice alt [cheesecake fara coacere](#) pe care vreți sa-l pregatiti. **Mousse-ul de capsuni** insa este crema perfecta spumosa si aerata pentru acest desert, caci combinatia cu glazura de ciocolata nu poate da niciodata gres. Racoritor si in acelasi timp ciocolata poate oricand tine locul unui tort. Sigur **prajitura cu mousse de capsuni si glazura de ciocolata** va deveni preferata familiilor si prietenilor vostri, pentru ca este pentru toti: capsuni pentru iubitorii de fructe, mascarpone pentru iubitorii de cheesecake, blat fara coacere pentru cei care o pregatesc, ciocolata pentru toti...

### **INGREDIENTE PENTRU PRAJITURA CU MOUSSE DE CAPSUNI SI GLAZURA DE CIOCOLATA**

400 gr. de biscuiti  
300 gr. de unt topit  
400 gr. de capsuni curatate si spalate  
500 gr. de branza mascarpone  
200 ml de frisca lichida  
5 linguri cu zahar  
15 gr. de gelatina  
20-30 ml de apa pentru gelatina  
150 ml de lapte pentru glazura  
50 gr. de unt  
50 gr. de zahar pentru glazura  
200 gr. de ciocolata neagra pentru glazura  
cateva capsuni spalate pentru ornat

### **MOD DE PREPARARE PENTRU PRAJITURA CU MOUSSE DE CAPSUNI SI GLAZURA DE CIOCOLATA**

#### **PASUL 1**

Zdrobim biscuitii in robotul de bucatarie sau cu un obiect contondent (ciocanul pentru snitere, sucitorul,...)

#### **PASUL 2**

Rasturnam biscuitii zdrobiti intr-un bol si adaugam peste ei untul topit. Amestecam bine, pana cand obtinem o compozitie cu textura nisipului ud. Putem sa folosim orice tip de biscuiti preferam: digestivi, cu ciocolata, cu lapte,...

#### **PASUL 3**

Pregatim un platou pe care aranjam un inel pentru tort, cu diametrul de 24 cm.

#### **PASUL 4**

Rasturnam amestecul pentru blat pe platou si apasam bine cu un pahar, pana cand obtinem un blat compact.

#### **PASUL 5**

Punem blatul in frigider, pana cand se intareste foarte bine, cel putin 30 de minute.

#### **PASUL 6**

Zdrobim capsunile pana cand obtinem un piure fin. Putem sa folosim un blender sau ustensila pentru piure. Punem piureul de capsuni intr-un bol rece. Daca nu dorim sa avem seminte, putem sa-l strecuram.

#### **PASUL 7**

Adaugam gelatina peste apa si amestecam. Lasam gelatina sa se rehidrateze 10 minute, conform instructiunilor de pe ambalaj.

#### **PASUL 8**

Pregatim aragazul si o cratita mica cu apa deasupra careia asezam gelatina rehidratata si o lasam sa se topeasca in baie de aburi. Gelatina nu trebuie sa fiarba, pentru ca isi va pierde din calitati, ci doar sa se topeasca! Cum se pregateste gelatina gasiti si [aici](#).

#### **PASUL 9**

Adaugam gelatina topita peste piureul de capsuni si amestecam.

#### **PASUL 10**

Pregatim un bol in care punem branza mascarpone. Adaugam cele 5 linguri cu zahar si mixam pana cand zaharul se topeste si obtinem o crema fina. Daca dorim o crema mai dulce, punem mai mult zahar.

#### **PASUL 11**

Punem frisca lichida si continuam sa mixam la viteza mare. Nu este nevoie sa batem frisca inainte, daca doresti, gasiti secretul pentru frisca perfecta [aici](#).

#### **PASUL 12**

Batem bine pana cand amestecul aproape isi dubleaza volumul, minim 5 minute. In final vom obtine o crema spumoasa, ferma, dar aerata.

#### **PASUL 13**

Turnam peste crema piureul de capsuni amestecat cu gelatina si continuam sa mixam mousse-ul de capsuni pana la omogenizare.

#### **PASUL 14**

Scoatem blatul de biscuiti din frigider si rasturnam peste el crema de capsuni.

#### **PASUL 15**

Nivelam usor deasupra si scuturam platoul astfel incat crema usor lichida sa se distribuie uniform.

#### **PASUL 16**

Introducem cheesecake-ul in frigider pentru minim 5-6 ore, sau cel mai bine peste noapte, pana cand devine ferm.

#### **PASUL 17**

Cand crema de branza s-a intarit, topim ciocolata neagra asa cum gasiti [aici](#).

#### **PASUL 18**

Pregatim aragazul si o craticioara in care punem laptele pentru glazura. Adaugam cele 50 gr. de zahar, amestecam si o lasam sa se topeasca.

#### **PASUL 19**

Punem ciocolata topita si omogenizam la foc mic.

#### **PASUL 20**

Adaugam cele 50 gr. de unt, amestecam pana cand acesta se topeste si inchidem aragazul.

#### **PASUL 21**

Lasam glazura sa se raceasca, dar nu complet, trebuie sa ramana usor calduta.

#### **PASUL 22**

Trecem capsunile pregatite pentru ornat prin glazura de ciocolata si le lasam deoparte.

#### **PASUL 23**

Scoatem prajitura cu crema de capsuni (care s-a intarit) din frigider si desfacem cu grija inelul pentru tort.

#### **PASUL 24**

Turnam deasupra desertului glazura de ciocolata calduta, incepand cu marginile cheesecake-ului. Glazura va fi lichida, dar nu trebuie sa ne speriem, pentru ca se va intari.

#### **PASUL 25**

Aranjam usor marginile desertului cu capsuni, daca mai este nevoie. Punem deasupra capsunile invelite in ciocolata.

#### **PASUL 26**

Introducem platoul cu prajitura fara coacere in frigider pana cand glazura se intatreste. Putem sa ornam desertul si cu fulgi de migdale.

#### **PASUL 27**

Cand glazura este ferma, scoatem tortul din frigider. Pregatim un pahar cu apa fierbinte si un cutit bine ascutit.

#### **PASUL 28**

Inmuiem cutitul in apa fierbinte, apoi il stergem si taiem incet cheesecake-ul cu mousse de capsuni.

Procedam la fel pentru fiecare taietura.

#### **PASUL 29**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
Prajitura cu Mousse de Capsuni si Glazura de Ciocolata.**

**POFTA BUNA!**