



reteta-video.ro

Prajitura rapida, fara coacere, cu Biscuiti si Crema de Mascarpone si Ciocolata

De obicei retetele de **prajituri cu biscuiti** sunt retete rapide, fara coacere. Iar in ultima perioada au devenit tot mai cautate. Este cumva normal. Deserturile cu biscuiti sunt acel "ceva dulce" pe care poate sa-l pregateasca oricine. Cand te intorci de la birou, dupa un program 9-17 (chiar asa, sta cineva pana la 17 fix?), ajungi acasa si nu stii ce sa faci mai intai, o **prajitura cu blat de biscuiti**, cu care sa-ti rasfeti familia si care nu-ti ia mai mult de 10 minute sa o pregatesti, este mereu o surpriza placuta. Decat sa cumperi de la cofetarie cine stie ce, nu mai bine faci repede o **prajitura rapida cu biscuiti, crema de mascarpone si ciocolata**?

Copiii (si adultii) or sa fie super incantati! Adica, cine nu iubeste crema de ciocolata (aia la borcan, dar atat de buna)? Si pot sa dea si ei o mana de ajutor, atat la pregatit, cat si la spalat vasele (ce gust bun are **crema de mascarpone si ciocolata** cand lingi lingura!!!!). Si daca, de regula la prajiturile de casa facem un blat in care punem zahar, si mai facem si o crema in care iar mai punem zahar, la **prajitura rece cu biscuiti** ne oprim doar la cel care este deja in crema de ciocolata.

Sau vara, cand afara e canicula, nici macar nu-ti trece prin cap sa pornesti cuptorul, dar ceva bun ai vrea! Pai nu cel mai bun moment sa faci o **prajitura fara coacere in 10 minute**?

O sa spuneti, poate, ca **prajitura cu mascarpone si ciocolata** e pentru lenesi. Desfacem un borcan, o cutie si o punga si prajitura e gata. Dar, daca sunteti in criza de timp, va spun eu ca **prajitura fara coacere cu biscuiti** nu-i chiar cel mai rau lucru de pe lume. E chiar super delicioasa!!!! Acum, daca aveti timp, este si mai bine sa faceti voi crema de ciocolata, si mai bine, si mai sanatos.

Nu numai ca e simplu de facut, dar **prajitura cu biscuiti fara coacere** e relativ ieftina, are ingrediente putine si ai nevoie doar de doua castroane, un platou, o furculita si o spatula ca sa o pregatesti. Este chiar mai simplu decat sa faci un [cheesecake fara coacere](#), desi atunci cand o tai pare ca ai facut un adevarat tort de biscuiti si ai muncit toata ziua la el.

Trebuie doar sa ne folosim creativitatea si putem transforma aceste desert rapid intr-unul rafinat.

INGREDIENTE PENTRU PRAJITURA RAPIDA, FARA COACERE, CU BISCUITI SI CREMA DE MASCARPONE SI CIOCOLATA

30 de biscuiti Petit Beurre

250 g de branza mascarpone

100 g de crema de ciocolata

o cana cu sirop de la compot

nuca sau fistic macinate, fulgi de cocos sau migdale

MOD DE PREPARARE PRAJITURA RAPIDA, FARA COACERE, CU BISCUITI SI CREMA DE MASCARPONE SI CIOCOLATA

1. **Cum pregatim crema de ciocolata si mascarpone pentru prajituri.** Punem crema de ciocolata peste branza mascarpone si amestecam bine pana cand avem o crema omogena.

2. **Cum pregatim prajitura fara coacere cu biscuiti.** Luam un biscuit si il ungem cu crema, iar deasupra lipim un alt biscuit. Ii lasam deoparte si continuam pana cand terminam toti biscuitii, doi cate doi. Luam o pereche de biscuiti si o trecem rapid prin compot, intindem putina crema de ciocolata pe una din fete, trecem prin sirop inca o pereche de biscuiti si le lipim intre ele. Le asezam in pozitie verticala (in picioare) pe un platou. Continuum pana cand formam un rand, avand grija sa punem putina crema si pe fata cu care o sa ne lipim de „trenulețul” deja format. Imbracam tortul de biscuiti in crema ramasa, pe care o intindem uniform si pe margini si la suprafata, presaram deasupra nuca macinata si il punem in frigider pentru cateva ore, cel mai bine peste noapte.

3. **Cum se taie prajitura cu biscuiti si crema de mascarpone si ciocolata.** Scoatem prajitura din frigider si o taiem pe colt, nu drept, pentru a avea un aspect dungat, in care se vad straturile de biscuiti si cele de crema de ciocolata.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Prajitura Rapida, fara Coacere, cu Biscuiti si Crema de Mascarpone si Ciocolata.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Crema de ciocolata tip Nutella poate fi facuta si in casa.

2. Branza mascarpone trebuie sa fie la temperatura camerei, ca sa o putem amesteca usor in crema.

3. Crema rapida de mascarpone si ciocolata poate fi folosita pentru orice alta prajitura sau tort.

4. Nu va recomand sa folositi biscuitii populari pentru ca sunt cam tari si nu se vor inmuia usor de la compot si crema.

5. Daca nu pregatiti prajitura rapida pentru copii, puteti sa inmuiati biscuitii in cafea.

6. Desertul poate fi ornat si cu bombonele, ornamente pentru prajituri, nuci caramelizate, alune sau fructe uscate.