



reteta-video.ro

Prajitura Simpla cu Ciocolata

Prajitura simpla cu ciocolata a aparut intr-un moment cand "parca as manca putina ciocolata". Si recunosc ca pentru o dependenta de ciocolata asta se intampla destul de des. Daca este sa ma intrebati pe mine, as putea sa spun ca este cea mai **rapida prajitura cu ciocolata**. Nu stiu daca si cea mai buna, pentru ca imi este greu sa aleg. Cu siguranta insa este printre cele mai usoare prajituri de tort. Practic facem repede un **blat cu iaurt si cacao**, peste care turnam o **glazura de ciocolata** si desertul este gata. Poate fi savurat imediat, poate fi post de tort, fie la o ocazie speciala, fie ca dulcele de weekend in familie, fie cand se anunta musafiri. In orice situatie, nu ne ia mai mult de 15 minute pana cand prajitura este in cuptor. Si pana cand mai stai putin de vorba, deja blatul este copt, iar cand ajungi la cuptor, numai bine ca **prajitura cu ciocolata si iaurt** poate fi asezata pe masa.

Asta e cea mai simpla solutie! Sigur ca daca aveti mai mult timp sau vreți ceva mai sofisticat, **blatul cu iaurt si cacao pentru prajitura** se poate transforma intr-un blat de tort. Unul care poate fi umplut cu orice crema, de la cea de **ciocolata** pana la cea de **vanilie** sau **crema de fructe**. Marele avantaj este ca dintr-o **prajitura simpla cu iaurt si ciocolata** poti sa obtii noi gusturi, noi arome si, de ce nu, noi infatisari. Simplu, nu?

Sau o poti lasa sa fie doar o **prajitura cu glazura de ciocolata**, poate banala, dar atat de buna! Plina de gust, densa si foarte sa se savureze ca orice desert cu ciocolata! In teorie rezista 3 zile intr-un loc racoros, dar la noi nu a apucat niciodata sa stea atat. Mereu am motive! Frig si urat afara, o zi grea la serviciu? Remediul perfect o bucatica de prajitura cu ciocolata! Soare si frumos, o zi cu soare trebuie sa sarbatorim cumva, nu?

Taaaare ma bate gandul ca intr-un weekend sa o transform intr-un **blat de tort cu iaurt si cacao**. La cat de economic este si la cat de usor se face, ar fi si pacat. Si cred ca ar merge bine de tot cu o **crema de mascarpone si frisca**, ce ziceti? Sau sa-i pun niste nucisane fac o negresa cu glazura de ciocolata? Grea alegere!!!!

INGREDIENTE PRAJITURA SIMPLA CU CIOCOLATA

5 albusuri
5 galbenusuri
200 g de zahar
170 g de iaurt grecesc
200 g de faina
70 g de cacao
o lingurita cu extract de vanilie
250 ml de smantana proaspata pentru frisca cu minim 30 % grasime
250 g de ciocolata neagra cu minim 40% cacao
sare

MOD DE PREPARARE PRAJITURA SIMPLA CU CIOCOLATA

- 1. Cum se face blatul cu iaurt si cacao.** Incalzim cuptorul. Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam o lingurita cu sare si le batem spuma. Adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana obtinem o spuma tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului. Punem galbenusurile, extractul de vanilie si iaurtul grecesc si mai mixam cateva secunde. Cernem faina si praful de cacao peste crema de oua, zahar si iaurt si amestecam usor cu spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa.
- 2. Cum si cat se coace blatul cu iaurt si cacao pentru prajituri si tort.** Turnam compozitia intr-o tava cu diametrul de 26 cm, cu peretii detasabili, tapetata cu hartie de copt, si baza si marginile, si nivelam usor deasupra. Punem blatul in cuptorul incalzit la 170 grade pentru 35-40 de minute, cat sa ramana usor moale. Daca il atingem cu degetul si nu se mai lipeste, inseamna ca este gata. In momentul in care indepartam usor hartia de copt, rasturnam blatul cu iaurt si cacao pe un gratar si il lasam sa se raceasca complet.
- 3. Cum se face crema simpla de ciocolata.** Turnam smantana proaspata pentru frisca intr-o craticioara si o lasam sa se incalzeasca pe foc mediu, amestecand din cand in cand in ea, pana cand la marginea cratitei incep sa apara bule de aer, chiar inainte sa inceapa sa fierba. O luam de pe foc, punem peste ea ciocolata neagra rupta in bucatele si o impingem putin cu o spatula, cat sa fie acoperita de frisca naturala. Acoperim cratita cu o folie alimentara si lasam sa stea 4-5 minute, fara sa amestecam. Apoi amestecam cu un tel usor, cand compozitia isi schimba culoarea si consistenta, devine cremoasa, lucioasa si maro inchis. O punem in frigider pentru o ora sau jumatate, cat sa se intareasca.
- 4. Cum se face prajitura rapida cu cacao, iaurt si ciocolata.** Peste blatul rece punem crema de ciocolata si o intindem usor cu o spatula, coborand si pe margini.
- 5. Servire prajitura simpla cu glazura de ciocolata.** Feliem prajitura si o servim, fie simpla, fie cu un mot de frisca deasupra sau cu o glazura de ciocolata. Se poate pune langa ea cateva fructe proaspete. Poate fi pastrata intr-un loc racoros 3 zile.

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

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor.
2. Fiind un blat de prajitura sau de tort fara praf de copt, este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pentru ca aceasta devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada. Bolul, dar si paletele mixerului, trebuie sa fie curate, degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sterse.
3. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru ciocolata neagra nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca vom introduce tot aerul acumulat in albusuri si prajitura nu va mai creste.
4. Dupa ce scoatem prajitura din cuptor nu o lasam in forma, pentru ca va face condens si va deveni cleioasa!
5. Pentru crema de ciocolata folositi ciocolata neagra cu 40% cacao si smantana naturala pentru frisca cu minim 30 % grasime.
6. Daca taiati blatul de prajitura in doua, il puteti transforma intr-un blat de tort cu iaurt si cacao.