

Cea mai DELICIOASĂ Prăjitură cu Ciocolată, Simplă și Rapidă



Cea mai DELICIOASĂ Prăjitură cu Ciocolată, Simplă și Rapidă



Acest desert de casă este nemaipomenit. Este un desert de ciocolată care, cu siguranță, îți va aminti de momentele frumoase. Această prăjitură cu ciocolată, simplă și rapidă, se face foarte ușor, în câțiva pași simpli. Obții astfel o prăjitură cu ciocolată și un blat pufos de cacao, atât de bună încât vei spune că este cea mai bună prăjitură cu ciocolată pe care ai mâncat-o. Această prăjitură simplă cu cremă de ciocolată este cu adevărat cea mai cremoasă și pufoasă prăjitură pe care o vei face.

- 100 g făină de grâu
- 40 g amidon de porumb
- 20 g de cacao
- 100 g zahăr
- 6-8 albușuri în funcție de mărimea oului, bătute spumă
- 1/4 linguriță de sare

Ingrediente pentru cremă de ciocolată:

- 500 ml lapte rece
- 50 g făină de grâu
- 50 g amidon de porumb
- 150 g de ciocolată amăruie, sau ce preferi
- 6 g albușuri de ou
- 200 g de unt 82% grăsime
- 2 pliculețe de zahăr vanilat
- 100 g de zahăr
- 15 ml esență de rom

Prepararea blatului:

1. Bate albușurile cu un vârf de cuțit de sare și adaugă treptat zahărul până devin o spumă fermă.



2. Încorporează făina, cacaoa și amidonul prin sită, amestecând cu grijă de jos în sus.
3. Toarnă compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și coace la 180 de grade Celsius timp de 30 de minute.



Prepararea cremei de ciocolată:

1. Mixează gălbenușurile cu zahărul și zahărul vanilat. Adaugă făina și amidonul.
2. Încorporează treptat laptele rece, amestecând continuu.



3. Pune compoziția pe foc mediu și adaugă ciocolata amăruie, amestecând până se topește.
4. După ce se îngroașă, adaugă esența de rom și lasă crema să se răcească.
5. Încorporează untul la temperatura camerei în crema răcită, amestecând până devine omogenă.



Asamblarea prăjiturii:

1. Taie blatul copt și răcit în două straturi egale.



2. Întinde jumătate din crema de ciocolată pe primul strat de blat, apoi acoperă cu al doilea strat de blat.

3. Întinde restul cremei pe partea de sus a prăjiturii.

4. Decorează cu ciocolată rasă deasupra.



5. Lăsați prăjitura la frigider pentru cel puțin patru ore sau peste noapte pentru a se întări.