

Cea mai simplă Prăjitură cu Nucă – Prăjitură cu nucă, cremă Caramel și Glazură de Ciocolată



Pot afirma cu încredere că aceasta este cea mai simplă și rapidă prăjitură cu nucă pe care am avut ocazia să o gust vreodată.

Rețeta implică o delicioasă combinație de nucă și o cremă “caramel” ușor de preparat, cu un gust remarcabil. Ca și finisare, am optat pentru un topping de ciocolată amăruie mixată cu lapte, obținând o glazură de ciocolată extraordinară.

La final, prăjitura este presărată cu nucă mărunțită, completând astfel tabloul unei prăjituri ideale, care se prepară într-un timp record.

Prăjitură cu Nucă, cremă Caramel și Glazură de Ciocolată



Este cea mai accesibilă opțiune pentru cei ce doresc să se bucure de o **prăjitură cu nucă, cremă caramel și un topping delicios de ciocolată amăruie.**

Descoperă ingredientele detaliate pentru **prăjitura cu nucă** în descrierea de mai jos și urmărește videoclipul pentru a vedea întregul proces de preparare, pas cu pas.

- 100 gr nucă măcinată
- 100 gr zahăr
- 100 gr făină
- 8 albușuri de ou
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 1/4 linguriță de sare
- Coajă rasă de la 1/2 portocală și o 1/2 lămâie
- Dacă doriți ca crema să fie mai tare, puteți folosi un pliculeț de gelatină înmuiată în puțin apă ușor caldă, amestecând până se dizolvă

Pentru crema caramel:

- 100 gr zahăr
- 100 gr făină
- 5 gălbenușuri
- 500 ml lapte
- 50 ml apă pentru siropul de zahăr caramelizat
- 30 gr amidon

Pentru frișcă:

- 250 gr smântână fermentată sau lichidă
- 100 gr zahăr
- 2 pliculețe de zahăr vanilat sau esență de vanilie

Pentru toppingul de ciocolată:

- 150 gr de ciocolată neagră, după preferințe
- 75-80 ml lapte

Pregătirea blatului:

1. Mărunțiți 100 grame de miez de nucă.

2. Amestecați miezul de nucă cu 100 grame de făină.



3. Într-un bol separat, bateți 8 albușuri de ou cu un vârf de linguriță de sare, până se formează spumă.

4. Adăugați 100 grame de zahăr treptat în albușuri și continuați să bateți până ce spuma devine lucioasă.

5. Încorporați amestecul de nucă și făină în albușuri, adăugând și răzătura de la o portocală și o lămâie.

6. Transferați compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și coaceți în cuptorul preîncălzit la 180 de grade pentru 25-30 de minute.



Pregătirea cremei de caramel:

1. Într-o oală, topiți 100 grame de zahăr cu 50 mililitri de apă la foc mic până se caramelizează.

2. Adăugați lapte rece și amestecați bine.



3. Adăugați 100 grame de făină și 30 grame de amidon, amestecând constant.

4. Bateți 5 gălbenușuri și încorporați-le în compoziție, amestecând în continuu la foc mic până se îngroașă.

5. Lăsați crema să se răcească, acoperind-o cu folie de plastic pentru a preveni formarea unei cruste.

Pentru frișcă:

1. Bateți 250 grame de smântână rece, adăugând treptat 100 grame de zahăr și două picături de esență de vanilie, până devine fermă.

Asamblarea prăjiturii:

1. Tăiați blatul copt în două părți inegale.



2. Așezați partea mai mare a blatului într-o tavă, adăugați crema de caramel și încorporați frișca.

3. Puneți cealaltă parte a blatului deasupra, presând ușor.

Pregătirea topping-ului de ciocolată:

1. Topiți 150 grame de ciocolată cu 150 mililitri de lapte la bain-marie, amestecând până devine neted.
2. Răspândiți ciocolata topită peste prăjitură.

3. Presărați nucă mărunțită deasupra ciocolatei în timp ce încă este caldă.
4. Lăsați prăjitură să se răcească și să se întărească în frigider timp de 12 ore.
