Prăjitură divină fără coacere – Rapidă și delicioasă

Nu mai e nevoie să stai ore în șir în bucătărie, deoarece această delicatesă se realizează în câteva minute. Combinând brânza cremoasă cu biscuiții aromati, rezultatul este un desert de neuitat. Perfectă pentru momente speciale cu cei dragi sau pentru un simplu răsfăț de weekend.

Prăjitură fără coacere

Dorești o **prăjitură delicioasă**, dar timpul îți este limitat? Această rețetă de prăjitură **fără coacere**, cu **cremă de brânză și blat din biscuiți**, este soluția ideală pentru tine! Cu o textură **aerată** și un gust **dulce**, te va face să te simți în rai.

- 300 g biscuiți cu cacao
- 150 g unt topit
- 30-40 ml lapte
- 20 g fulgi de migdale
- 600 g cremă de brânză
- 250 g mascarpone
- coajă rasă de la 1 lămâie bio
- 10-15 ml extract de vanilie
- 400 ml lapte condensat îndulcit de 10% grăsime
- Zeamă de la 1/2 lime

- Ornăm prăjitura cu nucă de cocos și coajă de portocală confiată

Pregătirea aluatului de biscuiți:

1. Mărunțiți 300 de grame de biscuiți cu cacao.
2. Folosiți un blender vertical pentru a-i mărunți bine.
3. Adăugați 150 de grame de unt topit treptat până ajungeți la consistența dorită și încorporați-l în biscuiți.
4. Adăugați 30-40 ml de lapte.
5. Adăugați 20 de grame de fulgi de migdale și amestecați bine.
6. Adunați totul într-o biluță.

Pregătirea cremei:

1. Amestecați 600 de grame de cremă de brânză cu 250 de grame de mascarpone.
2. Adăugați răzătura de la o lămâie, extract de vanilie (10-15 ml) și 400 ml de lapte condensat îndulcit de 10% grăsime.
3. Adăugați zeama de la jumătate de lime (sau 10-15 ml zeamă de lămâie).
4. Amestecați bine până obțineți o cremă fină.
5. Lăsați crema la frigider timp de 15 minute.

Asamblare:

1. Întindeți aluatul de biscuiți pe o folie, în formă dreptunghiulară.
2. Îndepărtați marginile neregulate și obțineți forma dorită.
3. Întindeți pe aluat ¾ din crema de brânză, lăsând 3 cm liberi pe o latură.

4. Adăugați fulgi de migdale pe cremă.
5. Rulați aluatul împreună cu crema.
6. Puneți la congelator timp de 15-20 minute.
7. După ce a stat la congelator, tăiați capetele ruladei și acoperiți-o cu restul de cremă.
8. Presărați cu nucă de cocos.