

Prăjitura perfectă din 2 ingrediente – Prăjitură cu ciocolată



Prăjitura perfectă din 2 ingrediente – Prăjitură cu ciocolată



Această **prăjitură** este atât de simplă, încât oricine o poate face, indiferent de experiența în bucătărie. Tot ce aveți nevoie sunt două ingrediente pe care probabil le aveți deja în cămară: **ciocolată și ouă**. Da, ați auzit bine! Nicio făină, niciun agent de creștere. Pur și simplu ciocolată și ouă, transformate într-o minunăție culinară.

- 400-600 g ciocolată
- 5 ouă
- 50-60 g zahăr
- 1 praf sare
- 50 ml apă

1. Mărunțește 600 g de ciocolată și topește 400 g într-un castron așezat peste o oală cu apă fierbinte sau la microunde.



2. Bate 5 albușuri de ou cu un praf de sare, apoi adaugă treptat 50-60 g de zahăr și continuă să bați până se formează o spumă fermă.
3. Adaugă cele 5 gălbenușuri de ou în ciocolata topită, amestecând bine.
4. Amestecă jumătate din spuma de albuș cu ciocolata și gălbenușurile. Apoi, adaugă restul spumei, amestecând ușor de jos în sus.



5. Preîncălzește cuptorul la 160 de grade Celsius.
6. Toarnă compoziția într-o tavă pregătită cu hârtie de copt și inel de tort (dacă nu ai o tavă înaltă).
7. Coace la 160 de grade Celsius pentru 35 de minute.
8. Topește 200 g de ciocolată rămasă și adaugă 50 ml de apă caldă, amestecând pentru o emulsie omogenă.
9. După ce s-a răcit, toarnă glazura de ciocolată peste prăjitură.



10. Decorează cu fulgi de migdale dacă dorești.