

## Prăjitură cu lichior și fulgi de ciocolată



Mediu

### Ingrediente:

#### Blat:

4 ouă  
180 g unt (82 % grăsime)  
20 g pesmet  
125 g zahăr  
1 plic de Zahăr vanilinat Dr. Oetker  
100 g amidon Gustin Dr. Oetker  
50 g nuci tocate  
125 g făină  
30 g cacao  
1 plic de Praf de copt Dr. Oetker

#### Crema:

2 plicuri Praf de frișcă Dr. Oetker  
1 plic de Întăritor de frișcă Dr. Oetker  
3 linguri lichior de ciocolată

#### Glazura:

100 ml lichior de ciocolată  
1 plic Tort gelee transparent Dr. Oetker  
fulgi de ciocolată

### Mod de preparare:

Se freacă bine untul, se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilinat. Se înglobează pe rând ouăle, făina amestecată cu amidon, praful de copt, cacao și la urmă nucile. Aluatul se toarnă în forma unsă bine cu unt și presărată cu pesmet. Se introduce apoi în cuptorul preîncălzit pentru aprox. 20 minute, la treapta 3 a aragazului cu gaz sau la 180° C în cuptorul electric. După coacere, se lasă să se răcească și se ornează cu cremă și glazură.

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)

Telefon: 0248-507001; E-mail: [office@oetker.ro](mailto:office@oetker.ro)



Crema:

Se amestecă ingredientele de cremă cu mixerul până când devine o cremă consistentă. Se adaugă peste blatul răcit.

Glazura:

Lichiorul de ciocolată se amestecă cu plicul de tort gelee. Se pune pe foc circa 1 minut. Se lasă puțin la răcit și se adaugă peste cremă, din loc în loc. Peste glazură se pot adăuga fulgi de ciocolată.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)