

Prăjitură cu portocale și ghimber



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

300 g făină
1 plic Praf de copt Dr. Oetker
150 g zahăr pudră
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
4 ouă
100 g unt topit
100 ml lichior de portocale
100 g ghimber tocat, caramelizat
50g nuci tocate
50 g ciocolată rasă

Pentru sirop:

20 g Cacao Dr. Oetker
100 ml lichior de portocale

Pentru cremă:

200 g ciocolată cu lapte
100 g unt topit
60 ml lichior de portocale

Pentru ornat:

15 g Cacao Dr. Oetker

Mod de preparare:

Pentru aluat se amestecă ouăle, untul topit și lichiorul de portocale cu mixerul la viteză maximă timp de 2 minute. Se adaugă zahărul pudră, zahărul vanilinat, nucile tocate, ghimberul și ciocolata rasă. Se amestecă făina cu praful de copt și se încorporează în compoziția obținută anterior amestecând continuu, până se omogenizează. Aluatul se așează într-o formă cu diametrul de cca. 24 x 24 cm, unsă și tapetată cu hârtie pentru copt și se introduce în cuptor (în partea de jos).



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Cuptor cu aer fierbinte: cca.180°C (preîncălzit)
Cuptor cu gaz: treapta 3 (preîncălzit)
Timp de coacere: cca.35 minute.

Prăjitura se lasă un timp la răcit în formă. Apoi cu ajutorul unui cuțit se desprinde aluatul copt de pe margini și se scoate cu grijă din formă. Se înțeapă din loc în loc prăjitura cu o scobitoare pentru a pătrunde mai bine siropul. Se prepară siropul amestecând lichiorul de portocale cu cacao și se însiropează prăjitura. Pentru cremă se topește ciocolata la bain-marine, se adaugă untul, lichiorul de portocale și se amestecă, până la omogenizare. Prăjitura se unge cu jumătate din cremă. Restul de cremă se pune într-un șpriț, cu ajutorul căruia se face un model pe suprafața prăjiturii și se lasă la răcit. Înainte de servire se pudrează cu cacao.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro