

Cuburi cu rom



Mediu

Pentru o tavă cu margini înalte (dimensiuni 40 x 30 cm, cel puțin 2 cm înălțime) sau o tigaie:

Ingrediente:

120 g unt
6 ouă
4 linguri apă fierbinte
300 g zahăr pudră
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker
300 g griș
3 linguri rase Praf de copt Dr. Oetker
1 lingură rom (40%)
1 lingură ulei de floarea soarelui

Pentru sirop:

500 g unt de cocos
500 g zahăr pudră
50 g cacao
125 ml rom (40%)
120 ml lapte

În plus:

400 g fulgi de cocos

Mod de preparare:

Pregătirea: se topește untul și se lasă să se răcească. Ungeți cu grăsime și tapetați cu făină tava de copt. Încălziți cuptorul.

Pentru aluat: separați ouăle. Bateți bine albușul. Gălbenușul împreună cu apa fierbinte se amestecă spumă într-un castron cu mixerul la viteză superioară, timp de 1 minut. Se cerne zahărul pudră, se amestecă cu zahărul vanilinat și se adaugă treptat, într-un minut, apoi întreaga masă se mai bate cu mixerul încă 2 minute.

Grișul de amestecă cu praful de copt și se adaugă în compoziție, la

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

viteză mică. Apoi uleiul și untul răcit iar la final albușul de ou. Aluatul se întinde pe tavă și se coace imediat.

Cuptor cu aer cald, încălzire sus-jos: aprox. 180°C (preîncălzit)
Cuptor cu suflu de aer fierbinte: aprox. 160°C (preîncălzit),
Cuptor cu gaz: treapta 3 (preîncălzit),
Timp de coacere: aprox. 30 minute

Sugestie: vă rugăm țineți cont și de instrucțiunile de folosire ale cuptorului Dvs.

După coacere, scoateți prăjitura din cuptor și lăsați-o să se răcească. Tăiați apoi blatul în cubulețe de 2 ½ cm .

Pentru sirop: untul de cacao se topește într-o oală. Cerneți într-un castron zahărul pudră și cacaoa și adăugați amestecând cu viteză mică untul de cocos. Treptat se adaugă romul și laptele. Se pun într-un castron fulgii de cocos. Bucățile de prăjitură se trec cu ajutorul unei furculițe prin siropul de ciocolată și se tăvălesc prin fulgii de cocos. Cuburile cu rom se așează apoi pe hârtie de copt și se lasă să se răcească.

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