

Amandină de post

 Complex

Ingrediente:

Pentru aluat:

220 g făină

- 1 40 g Cacao Neagră de la Dr. Oetker
- 2 1 plic Praf de copt de la Dr. Oetker
- 3 ½ linguriță cu sare
- 4 100 g zahăr brun (sau zahăr tos)
- 5 240 ml apă rece
- 6 100 ml ulei de floarea soarelui
- 7 2 plicuri Zahăr Vanilinat de la Dr. Oetker

Pentru cremă:

100 g pudră de migdale (sau migdale decojite)

- 1 măcinate fin și cernute)
- 2 1 plic Vege-Gel de la Dr. Oetker
- 3 50 g zahăr brun (sau zahăr tos)
- 4 4 linguri amidon Gustin de la Dr. Oetker
- 5 4 linguri Cacao Neagră de la Dr. Oetker
- 6 800 ml Lapte de soia Inedit

Pentru sirop:

8 linguri zahăr

- 1 3 căni cu apă
- 2 2 fiole Esență de rom de la Dr. Oetker

Pentru glazură:





1 plic Glazură cu gust de ciocolată de la Dr. Oetker

1 3-4 lingurițe de apă

Mod de preparare:

Pentru aluat se amestecă făina cu praful de copt, cacaoa și sarea. Zahărul și zahărul vanilinat se dizolvă în apă și se adaugă uleiul. Se toarnă peste compoziția de făină și se amestecă cu mixerul la viteză mare.

Aluatul de toarnă într-o formă de copt (aproximativ 25x18 cm) și se coace 30 minute la 180°C (cuptor preîncălzit); se scade apoi temperatura la 170°C și se mai lasă încă 30 minute.

Blatul se scoate din formă și se lasă să se răcească pe un grătar.

1 Pentru cremă se amestecă toate ingredientele într-o oală, care se pune pe aragaz la foc potrivit, amestecând continuu. Când compoziția devine consistentă, se ia de pe foc și se răcește pe baie de apă. Se opresc 5 linguri din cremă pentru decor.

Pentru sirop se ard 2 linguri de zahăr într-o crăticioară până când se caramelizează. Se adaugă o cană de apă și se lasă să fiarbă până se topește caramelul. Se adaugă restul de zahăr și apa și la final, când siropul s-a mai răcit puțin, se adaugă esența de rom.

Se taie blatul pe orizontală în trei straturi egale. Se însiropează stratul de jos și se întinde jumătate din cremă. Se așează al doilea strat, se însiropează și se întinde crema rămasă. Deasupra se pune ultimul strat de blat și se însiropează.

Se prepară glazura conform instrucțiunilor de pe ambalaj și se întinde pe prăjitură, după care, se decorează amandina cu crema rămasă.

Se ține în frigider câteva ore după care se poate servi.

Sfaturi:



Blatul trebuie tăiat cu atenție. Dacă nu reușiți să obțineți trei straturi, atunci poate fi tăiat doar în două straturi, iar crema se va pune toată la mijloc.

Dacă doriți mai multă glazură, se pot folosi două plicuri de glazură cu gust de ciocolată.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro