

Amandină clasică de post

Prăjitură clasică, una dintre cele mai gustoase prăjituri din lume

despre 12 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 40 Min.



- 1** 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 se toarnă într-o formă de copt (aproximativ 25 x 18 cm) și se coace 30 min la 180°C (cuptor preîncălzit); se scade apoi temperatura la 170°C și se mai lasă încă 30 minute. Se scoate din formă și se lasă să se răcească pe un grătar.
- 2** Pentru cremă se amestecă toate ingredientele într-o oală și se pune pe 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.
- 3** 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, iar la final, când siropul s-a mai răcit puțin, esența de rom.

Ingrediente:

Pentru aluat:

220 g făină
40 g Cacao Dr. Oetker
1 plic Praf de copt Dr. Oetker
0,5 lingurițe sare
100 g zahăr brun
240 ml apă rece
100 ml ulei
2 plicuri Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

Pentru cremă:

100 g pudră de migdale (sau migdale decojite, măcinate fin și cernute)
1 plic Vege Gel Dr. Oetker
50 g zahăr brun
despre 40 g Amidon alimentară Gustin Dr. Oetker
despre 7 - 8 lingurițe Cacao Dr. Oetker
800 ml lapte de soia

Pentru sirop:

8 linguri zahăr
3 cani apă
despre 4 lingurițe Esență de rom
38 ml Dr. Oetker

Pentru glazurare:

1 plic Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

- ④ Se taie blatul pe orizontală în trei straturi egale. Se însiropează stratul de jos și se întinde jumătate din cremă. Se pune al doilea strat, se însiropează și se așează crema rămasă. Deasupra se pune ultimul strat de blat și se însiropează. Se prepară glazura conform instrucțiunilor de pe ambalaj și se decorează cu crema rămasă. Se ține în frigider câteva ore și apoi se servește.