

# Amandină de post

Una dintre cele mai bune prăjituri de cofetărie, rețetă de post

8 porții



grad de dificultate mediu

up to 30 Min.



## Ingrediente:

### Pentru aluat:

220 g făină  
40 g Cacao neagră Dr. Oetker  
1 plic Praf de copt Dr. Oetker  
1 vârf de cuțit sare  
100 g zahăr brun  
240 ml apă rece  
100 ml ulei  
2 picuri Zahăr vanilinat bourbon Dr. Oetker

### Pentru cremă:

150 g pudră de migdale (sau migdale decojite, măcinate fin și cernute)  
60 g zahăr brun  
4 linguri Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker  
4 linguri Cacao neagră Dr. Oetker  
750 ml Băutură din soia cu gust de ciocolată Inedit

### Pentru sirop:

8 linguri zahăr  
300 ml apă  
2 Esență rom Dr. Oetker - fiole

### Pentru glazură:

1 plic Glazură ciocolată neagră Dr. Oetker

## 1 Pentru aluat:

1. Se amestecă făina cu praful de copt, cacaoa și sarea. Zahărul și zahărul vanilat-bourbon se pun în apă să se dizolve, apoi se adaugă uleiul.
2. Aluatul se toarnă într-o formă mică de copt 25x16 cm și se coace.  
Temperatura de coacere: 180 °C (cuptor preîncălzit)  
Timp de coacere: 15-20 minute

Apoi se scade temperatura și se mai coace 15 minute. După coacere se lasă la răcit.

Temperatura de coacere: 170 °C  
Timp de coacere: 15 minute

**Cuptor electric 180 °C**

**Groove/Height: central**

**Durată de coacere: 30 Minute**

## 2 Pentru cremă:

Se amestecă toate ingredientele într-o oală și se pune la foc potrivit, amestecând continuu. Când compoziția devine consistentă, se ia de pe foc și se răcește pe baie de apă. Se opresc 3 linguri pentru decor.

③ **Pentru sirop:**

Se ard 2 linguri de zahăr până se caramelizează. Se adaugă apă treptat și se lasă la fiert până se topește caramelul. Se adaugă și restul de zahăr și esență de rom, apoi se lasă puțin la răcit. Se taie blatul în două, se însiropează stratul de jos, se adaugă crema, apoi se pune al doilea blat și se însiropează.

④ **Pentru glazură:**

Se prepară glazura conform instrucțiunilor de pe ambalaj și se decorează cu crema rămasă. Se ține în frigider câteva ore și apoi se servește.

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.