

Prăjitură cu ciocolată și cafea

Dulce și cremoasă

despre 24 bucăți



grad de dificultate mediu

up to 60 Min.



- 1 Tava de copt se unge și se tapetează cu hârtie de copt, îndoind-o sub forma unei margini pe partea în care tava este deschisă. Se preîncălzește cuptorul.
 - 2 Aluat: Ouăle se bat spumă într-un bol cu mixerul la viteză maximă cca. 1 minut. Sub amestecare continuă, se presară peste ouă, în cca. 1 minut, zahărul amestecat cu zahăr vanilinat. Apoi, compoziția se mai bate încă două minute. Făina se amestecă cu praful de copt, cu cacaoa și cu praful de cafea instant, apoi se încorporează scurt, la viteză mică, în compoziție. Compoziția se întinde uniform în tava de copt, apoi tava se introduce în cuptorul preîncălzit pe grătarul din mijloc.
- Cuptor electric 200 °C**
Cuptor cu aer cald 180 °C
Durată de coacere: despre 10 - 15 Minute
- 3 Foaia coaptă se desprinde cu atenție, se răstoarnă pe o hârtie și se lasă la răcit cu tot cu hârtia cu care s-a copt. Foaia se pune apoi pe un platou, după care se desprinde foaia de copt.
 - 4 Umplutura: Ciocolata se zdrobește grosier, apoi se topește pe baie de apă la foc mic. Biscuiții se pun într-o pungă, care se închide apoi la gură, apoi se zdrobesc fin, folosind un sucitor. Se amestecă la final ciocolata topită cu biscuiții, iar compoziția obținută se repartizează uniform peste foaia de blat.

Ingrediente:

Tavă de copt (30 x 40 cm):

Pentru aluat:

4 ouă
100 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
100 g făină
2 lingurițe rase Praf de copt Dr. Oetker
10 g Cacao Dr. Oetker
1 linguriță cafea instant

Pentru umplutură:

200 g ciocolată neagră
200 g biscuiți cu unt și cereale integrale

Pentru cremă:

150 g ciocolată neagră
800 ml smântână dulce (32% grăsime)
4 picuri Întăritor de frișcă Dr. Oetker
80 g zahăr

Pentru decorare:

despre 70 g ciocolată neagră
despre 1 linguriță cafea instant

- 5 Cremă: Ciocolata se topește. Smântâna dulce se bate cu mixerul la viteză mică, se adaugă întăritorul de frișcă și cu zahărul și se bat spumă tare. Frișca obținută se împarte în două. Într-una din jumătăți se încorporează cu grijă ciocolată topită, iar amestecul se întinde uniform peste umplutura crocantă. Prăjitura se lasă cel puțin 30 de minute la rece. Restul de frișcă se întinde uniform peste umplutura de ciocolată, apoi prăjitura se păstrează la frigider minim 2 ore.
- 6 Decorarea: Înainte de servire, prăjitura se taie în 24 de bucăți. Pe fiecare bucată se așază câte o bucată de ciocolată, iar deasupra se presară praf de cafea instant.

Tip from the Test Kitchen

- În loc de biscuiți cu unt puteți folosi Musli crocant cu ciocolată Dr. Oetker.
- Pentru această prăjitură, puteți folosi ciocolata și biscuiții preferați (fără glazuri sau alte decoruri).