

Prăjitură cu glazură de ciocolată

Preparare ușoară

despre 16 bucăți



grad de dificultate redus

up to 40 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

350 g făină
1 plic Praful de copt Dr. Oetker
1 plic Original Pudding cu gust de vanilie Dr. Oetker
250 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
4 ouă
175 ml ulei
150 ml apă minerală carbogazoasă

Pentru cremă:

300 g ciocolată neagră
200 ml smântână dulce (32% grăsime)
ornamente din zahăr multicolore

- 1 Pregătire: Se unge tava de copt. Cuptorul se preîncălzește.

Cuptor electric 180 °C

Cuptor cu aer cald 160 °C

- 2 Aluat: Se amestecă făina cu praful de copt într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se frământă cu mixerul (paletele de batere) la început la viteză mică, apoi la viteză mare circa 2 minute, până ce se formează un aluat omogen. Aluatul se întinde în tava de copt, se nivelează și se coace.

Durată de coacere: despre 25 Minute

Prăjitura coaptă se lasă în tavă, pe un grătar de bucătărie să se răcească.

- 3 Crema: Se mărunțește ciocolata. Smântâna dulce se încălzește într-o oală, se adaugă ciocolata, se topește și se amestecă, până ce se obține o masă cremoasă care se distribuie peste prăjitură și se nivelează. Se decorează cu ornamente de zahăr. Crema se lasă să se întărească.