





Prăjitură de post cu ciocolată

O rețetă delicioasă pentru post, cu multă ciocolată

12 porții    grad de dificultate redus  up to 60 Min.



Ingrediente:

Pentru blat:

3 banane coapte
300 ml Băutură din soia Inedit simplă
100 ml ulei
200 g zahăr
2 lingurițe Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
50 g Cacao Dr. Oetker
275 g făină
0,5 lingurițe ghimbir
1 linguriță Praf de copt Dr. Oetker
1 praf sare

Pentru glazură:

250 ml Băutură din soia Inedit simplă
30 g Cacao Dr. Oetker
40 g zahăr
20 g Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker
1 plic Finesse vanilie Dr. Oetker vanilie - bourbon

Pentru decor:

200 g fructe proaspete (de ex. căpșuni, coacăze, kiwi, afine, struguri) sau flori comestibile

Blat:

Bananele zdrobite bine se amestecă cu zahărul, cacaoa, uleiul, băutura de soia, praful de copt, făina și se toarnă într-o formă rotundă unsă în prealabil cu puțin ulei. Se coace în cuptorul preîncălzit la 180°C cca. 30 de minute.

Glazura:

Laptele se pune la foc mic împreună cu zahărul. Amidonul, cacaoa și zahărul se dizolvă cu 2/3 băutura de soia (din cei 250 ml) și se toarnă în băutura de soia fierbinte. Se amestecă cu telul până compoziția dă câteva ciocote și se îngroașă. Ușor caldută, glazura se întinde pe blat.

Decor:

Se decorează cu fructe proaspete sau flori comestibile.