

Deliciu cu ciocolata si gem de capsuni

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 24 Martie 2012 14:06 - Ultima actualizare Sâmbătă, 24 Martie 2012 14:14



IngredientePentru blat:4 oua, 125g zahar, 100g ciocolata, 3 linguri cacao, 125g unt, 125g faina, 1 plic praf de copt, 150g gem de capsuni

Pentru decor:

frisca lichida,
250g ciocolata,
1 esenta de rom

Mod de preparareDeliciul cu ciocolata si gem de capsuni merita o pauza pana si in cel mai incarcat program. Abundenta de ciocolata combinata fin cu gemul de capsuni iti va da energie si buna dispozitie.

Se topesc ciocolata si untul intr-o cratita pe baie de aburi si se lasa la racit. Cand ajunge la temperatura degetului, se adauga pe rand galbenusurile, zaharul, faina, cacaua, praful de copt si albusurile batute spuma.

Se toarna compozitia intr-o forma mica (15 cm diametru) si se da la cuptor pentru 45 minute.

Dupa ce s-a racit, se traie blatul in jumatate si se umple cu gem de capsuni.

Se pune frisca pe foc cu 200g ciocolata taiata marunt si se lasa pana se topeste, fara sa dea in fiert. Se lasa la racit, apoi se adauga esenta de rom si se bate crema cu mixerul. Se imbraca prajitura cu crema si se decoreaza cu ciocolata ramasa rasa.

POFTA MARE!