



Ingrediente **Ingrediente pentru blat:** - 200 gr unt/margarina- 200 gr zahar- 100 gr faina- 1 lingura cacao

- 1 lingurita praf de copt
- 200 gr nuca macinata
- 6 albusuri

Ingrediente pentru crema:

- 6 galbenusuri
- 200 gr zahar prah
- 1 zahar vanilat

Pentru glazura:

- 50 ml frisca
- 150 gr ciocolata

Mod de preparare

Pentru blat, mixam untul moale cu zahar, pana devine ca o spuma cremoasa. Adaugam si faina amestecata in prealabil cu cacaoa si praful de copt, de asemenea adaugam si nuca macinata. Albusurile le batem spuma tare cu un strop de sare si incorporam treptat in compozitia cu unt. Turnam amestecul intr-o tava tapetata cu hartie de copt si dam la cuptorul preincalzit.

Pentru crema: galbenusurile le mixam cu zaharul praf si zaharul vanilat pana devine ca o spuma si se deschide la culoare. Cand blatul este aproape gata, turnam crema, o nivelam uniform si dam din nou la cuptor la foc mediu, timp de 10-15 minute, pana se intareste crema (ca o beza). Dupa acest timp stingem focul si mai lasam 10 minute in cuptor cu usa intredeschisa. Apoi scoatem si lasam sa se raceasca complet.

Pentru glazura topim ciocolata pe baie de aburi, incalzim frisca si cand ciocolata este topita turnam frisca si amestecam pana se omogenizeaza. Intindem peste crema racita, dam la rece pana se intareste si glazura si gata chinezoaica.

Mod de servire Cand portionam prajitura chinezoaica este bine sa folosim un cutit foarte bine ascutit si putin umezit in apa calduta.

TIMP DE EXECUTARE: 75 de minute. **Difficultate medie.**

POFTA MARE!