



PRAJITURA CU CIOCOLATA SI ALUNE DE PADURE

Durata: 60 min Portii: 8 persoane Nivel: ●●○ Mediu

INGREDIENTE

PENTRU BLAT CANTITATE

Unt	120 g
Faina tip 00	120 g
Zahar	120 g
Lapte	20 ml
Crema de alune de padure	40 g
Oua	2
Vanilie	10 g
Praf de copt	3 g

PENTRU UMPLUTURA CANTITATE

Smantana	1000 g
Ciocolata	1500 g

PENTRU DECORARE CANTITATE

Alune de padure zdrobite	
Specialitati Ferrero Rocher	

Prajitura cu ciocolata si alune de padure

1. Aluatul pentru tort:

- Cerne faina, 60g de zahar si praful de copt prin sita.
- Intr-un castron, amesteca untul inmuiat si 60g de zahar zaharul pana cand obtii o crema. Apoi adauga ouale si vanilia.
- Combina cele doua compozitii cu laptele.
- Cand compozitia a devenit cremoasa si consistenta, adauga pasta de alune de padure.
- Coace aluatul la 180° C. Testeaza coca cu o scobitoare, daca aceasta ramane curata si este elastica la atingere, blatul este gata (timp de coacere: 55 min -> 1 ora)

2. Umplutura:

- Toarna smantana dulce intr-o oala si pune-o la foc mic.
- Imediat ce incepe sa bolboroseasca, ia oala de pe foc si adauga ciocolata pentru a o topi. Compozitia ar trebui sa fie omogena si consistenta.
- Las-o sa se raceasca.

3. Taie prajitura in doua straturi si, cu o spatula, intinde ganacheul de ciocolata la interior si exterior.

4. Decorarea:

- Imprastie alunele de padure zdrobite de jur imprejurul blatului, peste ganacheul de ciocolata.
- Asaza specialitati Ferrero Rocher de-a lungul marginilor tortului.