



PRAJITURA DE SARBATORI

Durata:

🕒 120 min

Portii:

👤 8 persoane

Nivel:

●●● Dificil

INGREDIENTE

PENTRU BLAT

CANTITATE

Oua intregi	4
laurt din lapte integral	250 ml
Unt	120 g
Zahar	125 g
Faina	200 g
Amidon de porumb	150 g
Pliculet de drojdie de copt	1
Varf de sare	1
Vanille	10 g

PENTRU UMPLUTURA

CANTITATE

Smantana dulce	200 g
Ciocolata cu lapte	300 g

PENTRU DECORARE

CANTITATE

Bradut de ciocolata cu stea in varf	1
Colorant alimentar pudra de culoare aurie	



Prajitura de Sarbatori

1. Preîncălzește cuptorul la 180° C. Unge un vas de coacere cu diametrul de 24 cm. Acoperă fundul vasului și părțile laterale cu hârtie de copt.

2. Aluatul:

- Separa galbenusurile de albusuri.
- Intr-un vas, bate untul la temperatura camerei cu jumătate din cantitatea de zahar, pana cand obtii o crema.
- Apoi adauga 2 galbenusuri si amesteca foarte bine. Adauga vanilia si iaurtul.
- Trece praful de copt prin sita si adauga-l in compozitie.
- Intr-un alt vas, folosind un mixer electric, bate cele 2 galbenusuri ramase pana cand devin albe si spumoase. Apoi adauga treptat zaharul ramas si bate pana ce compozitia devine ferma.
- Folosind o lingură mare de metal, adauga ușor jumătate din spuma de albusuri în crema de unt. Repeta cu restul de albus de ou.
- Toarnă amestecul în tava pregatita și coace-l la 180° C timp de aproximativ 45-50 minute. Testeaza cu o scobitoare daca s-a copt suficient.

3. Umplutura:

- Se toarnă smantana într-o cratiță și se fierbe la foc mic.
- De îndată ce începe să bolboroseasca, ia cratita de pe foc si adauga ciocolata pentru a o topi. Compozitia ar trebui sa fie omogena si solida.
- Las-o sa se raceasca.



4. Dintr-o pasta solida de ciocolata, taie forma unui bradut si a unei stelute. Folosind colorant alimentar pudra de culoare aurie, acopera steluta si las-o sa se intareasca la aer timp de o ora.
5. Taie prajitura pe orizontala, pe din doua si, cu o spatula, intinde ganacheul de ciocolata cu lapte la interior.
6. Aranjeaza specialitati Ferrero Rocher pe doua randuri de jur imprejurul marginilor prajiturii. La final, infige o scobitoare pana la jumătate in bradut si steluta si apoi in prajitura. Aranjeaza specialitati Ferrero Rocher pe doua randuri de jur imprejurul prajiturii.