



## Prajitura de Sarbatori

### INGREDIENTE

#### PENTRU BLAT

4 oua intregi  
250 ml iaurt din lapte integral  
120 g unt  
125 g zahar  
200 g faina  
150 g amidon de porumb  
1 pliculet de drojdie de copt  
1 varf de sare  
10 g vanilie

#### PENTRU UMLUTURA

200 g smantana dulce  
300 g ciocolata cu lapte

#### PENTRU DECORARE

1 bradut de ciocolata cu stea in varf  
colorant alimentar pudra de culoare aurie  
specialitati Ferrero Rocher

### INSTRUCTIUNI

**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 jumatate 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 jumatate in bradut si steluta si apoi in prajitura. Aranjeaza specialitati Ferrero Rocher pe doua randuri de jur imprejurul prajiturii.