



PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ ȘI SFECLĂ



1 formă de prăjituri cu o lungime de 30 de cm

INGREDIENTE

70 gr de alune
 3 ouă (medii)
 1 praf de sare
 125 gr unt
 160 gr ciocolată (70% cacao)
 200 gr sfeclă
 150 g zahăr brun din trestie de zahăr
 50 gr mămligă fină
 1 linguriță de scorțișoară măcinată
 ¼ linguriță nucșoară măcinată
 coaja rasă de la 1 portocală organică
 unt și făină pentru ungerea tăvii de copt
 ornare: zahăr pudră

MOD DE PREPARARE

Se preîncălzește cuptorul la 160°C CircoTherm. Se rumenesc alunele într-o tigaie până când degajă ușor mirosul specific. Se lasă la răcit.

Se separă ouăle și se bat albușurile cu un praf de sare până când se întărește compoziția. Se amestecă încet untul și ciocolata într-un vas.

Se spală și se curăță sfecla. Se rad pe zester câteva bucățele de sfeclă și se păstrează pentru ornare. Se toacă restul sfeclei și se amestecă cu zahăr și nuci într-un robot de bucătărie sau mixer. Se adaugă gălbenușurile de ou și se bat cu mixerul până când se crează o masă omogenă.

Se toarnă într-un vas și se amestecă cu ciocolata. Se adaugă albușurile de ou întărite, mămliga, scorțișoara, nucșoara și coaja de la portocală.

Se acoperă interiorul tăvii de copt cu puțin unt moale și se presară făină. Se adaugă aluatul și se coace pe raftul 2 timp de aproximativ 50-55 minute. Se verifică cu o scobitoare dacă prăjitura este gata.

Se scoate prăjitura din cuptor, se lasă să se răcească timp de zece minute, apoi se scoate din tavă și se lasă să se răcească complet pe un grătar.

Se ornează cu zahăr pudră și se decorează cu puțină sfeclă răzuită.