



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877



PRĂJITURĂ CU OUĂ DE PAȘTE ȘI SPUMĂ DE CIOCOLATĂ



Porții: 8-10

INGREDIENTE

Prăjitură:

- 120 g unt moale nesărat
- 320 g zahăr brun
- 2 ouă mari
- 120 ml lapte
- 120 g de iaurt grecesc
- 1 linguriță esență de vanilie
- 250 g făină simplă, cernută
- 60 g pudră de cacao, cernută
- ½ linguriță de sare
- 1 lingură de oțet din vin alb (în acest fel, prăjitura este mai ușoară)
- 1 linguriță de praf de copt

Mousse:

- 150 g de ciocolată neagră de bună calitate
- 2 linguri de zahăr brun
- 1+ ½ linguriță esență de vanilie
- 400 ml smântână grasă

Topping:

- 120 ml frișcă grasă
- 150 g de ciocolată neagră de bună calitate tăiată în bucăți
- Ouă de Paște sparte pentru decorare - se pot folosi ouă mici din caramel sau ouă mici de ciocolată goale

INSTRUCIUNI

1. Se preîncălzește cuptorul la CircoTherm® 170°C. Se ung și se pregătesc trei forme de prăjituri rotunde cu diametrul de 20 cm.
2. Se pun untul și zahărul în vasul unui robot de bucătărie și se bat bine până se omogenizează. Se adaugă ouăle, unul câte unul, cu mixerul setat la nivel scăzut.
3. Se adaugă laptele, iaurtul grecesc și esența de vanilie și se amestecă până se omogenizează.
4. Se adaugă făina, pudra de cacao și sarea până se omogenizează.
5. Într-un castron mic, se amestecă oțetul de vin alb și praful de copt (va face spumă), apoi se amestecă până la omogenizare.
6. Se împarte amestecul între cele trei forme, netezind partea superioară cu spatula unei linguri și apoi se coace în cuptor timp de 20-25 de minute (până când scobitoarea iese curată).
7. Se lasă să se răcească în formă timp de 10 minute, apoi se scoate din formă și se pun pe un stativ de răcire pentru a se răci complet.
8. În timp ce prăjiturile se răcesc, se face mousse-ul.
9. Se pune ciocolata, zahărul, esența de vanilie și 2 linguri de smântână într-o oală mică și se pun pe setarea de inducție 2. Se amestecă ocazional până când se topește ciocolata (amestecul se va îngroșa - ceea ce este bine). Se închide cuptorul și se lasă să se răcească timp de 10 minute. Se bate frișca până se întărește, apoi se adaugă amestecul de ciocolată. Se amestecă până la omogenizare.
10. Acum e timpul pentru asamblarea prăjiturii. Se pune un blat pe un platou de servire și se întinde jumătate din mousse. Deasupra se pune al doilea blat și se întinde mousse-ul rămas. Peste se pune cel de-al treilea blat.
11. Acum faceți toppingul - începând cu ganaș. Se pune smântâna într-un vas mic și se încălzește până aproape de fierbere (până la punctul în care apar câteva bule la marginile oalei). Se stinge focul, se adaugă ciocolata în oală și se pune capacul la oală. Se lasă 5 minute, apoi se dă capacul la o parte și se amestecă până la omogenizare.
12. Se lasă ganașul să se răcească cu capacul da la o parte timp de 10 minute, apoi se toarnă peste prăjitură, lăsând să se scurgă puțin pe părțile laterale ale prăjiturii.
13. Puneți bucăți de ouă de Paști pe partea de sus a prăjiturii pentru decor. Se adaugă bucăți de ouă de caramel pentru a termina prăjitura.

