




fantezieinbucatarie.blogspot.com

 90 de minute

 8 portii

 Mediu

## Ingrediente

Ciocolata - 50 de grame

Faina - 500 gr.

Smantana dulce - 200 de mililitri

Zahar - 50 de grame

Zahar pudra - 100 de grame

Bicarbonat - 1 lingurita

Coniac - 2 linguri

Otet - 1 lingurita

Smantana pentru frisca - 500 de mililitri

Untura - 250 de grame

Visine din compot - 500 de grame

## Mod de preparare



1. Amestecam untura (la temperatura camerei) cu smantana, zaharul si coniacul.

2. Cand ati obtinut o compozitie omogena, adaugati bicarbonatul stins si incorporati faina putin cate putin pana obtineti un aluat incheat, putin elastic (ca cel de tarta).



3. Il punem la frigider pentru 20 - 30 minute sa se odihneasca.



4. Intre timp, turnati visinele intr-o strecuratoare si lasati-le acolo sa-si scurga tot compotul. Scoatem din frigider aluatul si-l impartim in doua bucati. Lasam o singura bucata pe masa, pe cealalta insa o punem inapoi in frigider. Intindem prima bucata de aluat pana ajungem la o grosime de 0.5 cm si-l impartim in fasii aproximativ egale (6 - 7 cm). Asezam cate un sir de visine pe fiecare bucata de aluat. Lipim marginile fiecărei fasii si le asezam in tava tapetata cu hartie de copt, cu partea lipita in jos. Obtinem un soi de "tuburi". Aceeasi procedura am folosit-o si pentru restul de aluat pana la terminarea ingredientelor. Tava cu toate "tuburile"/ formele :) rezultate, am tinut-o la cuptor aproximativ 35 minute la 180 de grade pana la rumenire.



5. Dupa ce s-au rumenit frumos, le-am scos din cuptor si le-am lasat sa se raceasca. Intre timp am preparat crema amestecand cu mixerul frisca cu zaharul pudra. Cand crema a fost gata si "tuburile" racite, am trecut la etapa finala a acestei retete. Pentru a obtine forma "cusmei de ciobanas" (caciula), am dispus "tuburile" in piramida incepand cu baza: in 5, apoi 4, 3, 2 si una in varf. (mie una mi-a lipsit ... au fost poftetele prea mari si baietii mei nu au avut rabdare si mi-au sterpelit una din ele :)). Deasupra am ras ciocolata amaruie si l-am bagat la frigider. Recomandabil e sa-l tineti la frigider cel putin 4 - 6 ore inainte de servire.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>