
 60 de minute 8 portii Mediu

Ingrediente

Migdale - 250 g migdale sau nuci fin macinate (pentru foi)
+ 3 linguri- optional- (pentru umplutura si sirop)

Albus de ou - 2 (pentru foi)

Zahar pudra - 150 g (pentru foi) + 60 g (pentru umplutura
si sirop)

Oua - 3 (pentru umplutura si sirop)

Margarina - 200 g (pentru umplutura si sirop)

Esenta de rom - 1 fiola (pentru umplutura si sirop)

Ciocolata neagra - 150 g (pentru umplutura si sirop)

Coniac - 1 lingura (pentru umplutura si sirop)

Cafea - 4 linguri cafea macinata (pentru umplutura si
sirop)

Mod de preparare

1. Cum procedezi pentru foi: bati albusurile spuma. Adugi treptat zaharul si bati in continuare, apoi incorporezi migdalele, amestecand de jos in sus, cu o lingura de lemn. Imparti compozitia in 3 si coci 3 foi, pe dosul unei tavi tapetate cu hartie de copt.
2. Cum procedezi pentru crema: separi galbenusurile de albusuri. Freci margarina Rama Maestro cu zaharul si esenta de rom. Adugi unul cate unul galbenusurile, apoi incorporezi albusurile batute spuma, amestecand de jos in sus.
3. Cum asamblezi prajitura: din cafeaua macinata si 100 ml apa, prepari o cafea si o strecuri. Asezi prima foaie pe un platou si o insiropezi cu amestecul de cafea si coniac.
4. Intinzi $\frac{1}{2}$ din crema, presari $\frac{1}{2}$ din ciocolata rasa si migdale, apoi repeti straturile. Servesti prajitura dupa ce ai tinut-o la rece pentru cateva ore.

Pofta buna!

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