






Ingrediente

Faina - 6 linguri
Oua - 6 bucati
Zahar - 12 linguri
Nuca pisata - 12 linguri
Cacao - 2 linguri
Unt nesarat - 250 de grame
Zahar vanilat - 1 plic
Ciocolata neagra - 100 de grame

 55 de minute  10 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Pentru aceasta prajitura, vom separa ouale. Din cele 12 linguri de zahar pe care le-am amintit la ingrediente, 6 le vom folosi la albus, iar celelalte 6 linguri, la galbenusuri. Batem cu mixerul albusurile, pana obtinem o spuma, apoi adaugam zaharul (mai putem adauga si un plic de zahar vanilat) si amestecam pana cand spuma devine lucioasa si suficient de consistenta.
2. Este timpul sa adaugam untul (untul trebuie sa fie la temperatura camerei, ca sa fie moale si usor de amestecat cu celelalte ingrediente), cacaoa si amestecam cu mixerul. Adaugam cele 12 linguri (pline) cu nuca si cele 6 linguri cu faina. (La aceasta prajitura nu avem nevoie de praf de copt!) si amestecam cu o lingura de jos in sus.
3. Asezam compozitia rezultata intr-o tava tapetata cu hartie de copt si o dam la cuptorul incalzit 20 de minute la foc mediu.
4. In acest timp, ne vom ocupa de galbenusuri. Acestea se amesteca bine cu cele 6 linguri de zahar ramase pana obtinem o crema. Scoatem tava din cuptor, adaugam aceste galbenusuri si mai dam tava la cuptor pentru inca 20 de minute. In total, tava poate sta la cuptor pana la 40 de minute. Daca s-a incins foarte bine cuptorul, putem lasa si numai 35 de minute.
5. Scoatem tava din cuptor si putem rade ciocolata neagra peste prajitura, ca aceasta sa se topeasca. Obtinem cam 16 bucati (chiar si mai multe, asta depinde de cum o taiem). Se serveste rece. Este o reteta foarte potrivita de Craciun! Pofta buna!

Pofta buna!

