



🕒 120 de minute 👤 10 portii 📊 Mediu

Ingrediente

Faina - 7 linguri
Amidon - 1 lingurita
Apa - 250 de mililitri
Ciocolata de menaj - 150 de grame
Frisca lichida - 250 de mililitri
Gelatina - 10 grame
Lapte - 200 de mililitri
Oua - 10 bucati
Praf de copt - 1 varf de cutit
Zahar - 18 lingurite
Ulei de floarea soarelui - 2 lingurite
Esenta de rom - 1 lingurita
Fulgi de ciocolata - 50 de grame

Mod de preparare

1. Se bat albusurile cu un praf de sare. Se adauga zaharul. Dupa ce se topeste zaharul se adauga galbenusurile unul cate unul, apoi faina amestecata cu cacao si praful de copt. Se toarna compozitia intr-o tava de copt si se coace cca 20-30 minute. Pentru sirop: amestecam zaharul cu apa si esenta de rom. Se pune pe foc si se da in clocot, apoi se lasa la racit. Intre timp, se pune gelatina la inmuiat in putina apa rece.

2. Crema: Se caramelizeaza zaharul, se adauga laptele fierbinte amestecand repede. Se freaca galbenusurile cu amidonul, se toarna siropul de caramel fierbinte si se fierbe la baie marin pana se ingroasa ca o smantana. Se adauga gelatina si se lasa sa se raceasca. Se bate frisca si albusurile si se incorporeaza in crema de galbenusuri. Se taie blatul in 2 pe orizontala. Se insiropeaza prima parte, se intinde jumatate din crema si se acopera cu celalalt blat insiropat. Se imbraca cu restul de crema si se decoreaza cu ciocolata. Pofta buna!

Pofta buna!

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