

Reteta Turnulet In Ciocolata

Scris de Sighet Online

Duminică, 27 Noiembrie 2011 07:37 - Ultima actualizare Duminică, 27 Noiembrie 2011 10:32



Ingrediente prajitura

Pentru blat 150 g margarina 100 g ciocolata neagra 300 g zahar 3 linguri cu cacao cana cu
lapte 4 oua 300
g faina
un praf de copt

Pentru crema

200 g ciocolata cu lapte
300 ml frisca
o esenta de rom

Pentru decor

bomboane ousoare
bomboane de ciocolata

Mod de preparare reteta

Amesteci laptele cu zaharul, cacaua, ciocolata si margarina si fierbi totul pe foc mic pana se topest. Lasi sa se raceasca, apoi adaugi pe rand galbenusurile, faina, praful de copt si, la final, albusurile batute spuma. Torni compozitia intr-o tava unsa si tapetata si o dai la cuptor pentru 50 de minute. Intre timp, prepari crema de ciocolata: razi

ciocolata, o topesti in frisca lichida si o iei de pe foc inainte sa dea in clocot.

O lasi sa se raceasca, ii adaugi esenta de rom si o mixezi pana devine pufoasa.

Dupa ce s-a racit blatul, il tai patratele mai mari. Imbraci fiecare bucata de prajitura in crema de ciocolata pregatita si o decorezi dupa preferinta.

Pofta buna!