

Chec cu ciocolata, cirese si alune de padure

written by Andreea



Eu una nu ma dau in vant dupa checuri, insa acesta cu ciocolata si cirese m-a cucerit definitiv! Are un gust atat de bun incat nu te poti opri la o singura felie! In plus, nu aveti cum sa dati gres cu el! Se prepara foarte simplu, nu se lasa la copt, nu se strica, se taie foarte punctul meu de vedere, este checul perfect! Din aceasta compositie va iese un chec mare sau doua mai mici.

Asadar avem nevoie de:

250 g unt

250 g zahar brun

250 g faina

50 g cacao neagra

150 g alune de padure

200 g cirese fara samburi (eu am avut cirese negre amare)

5 oua

1 plic de praf de copt

1 plic zahar vanilat

1 lingurita esenta de migdale

1 praf de sare

-pentru decor: 200 g ciocolata topita + cateva alune taiate
grosier

Se incinge cuptorul la 175 grade Celsius. Intr-un bol se cern

împreună făina, cacaoa, praful de copt și sarea. Într-un bol separat, untul se mixează foarte bine până se obține o spumă foarte fină,

se adaugă zahărul brun, zahărul vanilat și esența de migdale,
se mixează din nou



apoi se adaugă ouăle, nu toate odată, ci pe rând, după fiecare ou se amestecă bine până se încorporează în compoziție, apoi se continuă cu celălalt ou.



Se adaugă făina amestecată cu praful de copt, sarea și cacaoa



se mixează din nou foarte bine până se obține o compoziție de genul acesta



alunele de pădure



se prăjesc ușor, se lasă la răcit, apoi se curată de coajă și se toacă în bucăți mai mari; se adaugă compoziției de mai sus împreună cu cireșele fără samburi



se amestecă totul ușor cu lingura, apoi se pune totul într-o tavă de chec unsă cu unt și tapetată cu făină. Eu am avut o tavă mare de chec.



se coace in cuptorul incins cam 40 de minute (cuptorul meu coace foarte repede, asa ca l-am tinut mai putin), se face testul cu scobitoarea, se scoate pe un gratar si se lasa la racit.



Dupa ce s-a racit, se toarna ciocolata topita pe deasupra apoi se presara cateva alune de padure peste el.



Are un gust superb, o textura tare placuta...



aici am prins hotzul in flagrant, sotzul tocmai se pregatea sa ia prima felie...:)



oricum, cu hotz, fara hotz, va asigur ca este tare bun!



enjoy!