

Negresa cu sos de capsune

written by Andreea



Deși nu a sosit încă momentul lor de glorie, totuși visăm la capsunile bune, proaspete și parfumate de la noi din țară. Pana vor apărea și acelea, o idee de rețetă care să ne facă așteptarea mai dulce :). După **Negresa cu nuci și sos de cafea**, m-am gândit că o negresa cu sos de capsuni n-ar strica :)). Iată mai sus ce a ieșit. Eu una vă spun că am simțit într-adevăr că am 2 nări! :)) O nară a nasului alerga după mirosul de ciocolată și vanilie, iar cealaltă nară după mirosul de capsuni ușor coapte...

Am folosit:

200 g ciocolată neagră

100 g ciocolată cu lapte

250 g unt

6 ouă

220 g făină

250 g zahăr

250 g capsuni

1 linguriță amidon

2 pliculețe zahăr vanilat

1/2 linguriță sare

1/2 linguriță praf de copt

Dacă doriți ca prăjiturica să fie chiar negresă, atunci puneți în total 300 g ciocolată neagră și nu mai puneți ciocolată cu lapte și eventual creșteți cantitatea de zahăr dacă vă place mai dulce. În final culoarea va ieși mai închisă decât cea a prăjituricii mele.

Mai întâi am topit ciocolata împreună cu untul într-o

craticioara pusa pe baie de abur



apoi am lasat sa se raceasca



am ales capsunile



le-am curatat, si le-am taiat bucati, dupa care le-am pus in
blender



un adevarat carnagiu pentru bietele capsunile! Le-am
transformat intr-un piure, dar nu foarte fin ci cu bucatele
mici, peste acest piure am pus restul de 50g zahar si amidonul
si am amestecat bine



intr-un castron mai mare am mixat foarte bine ouale impreuna
cu 200 g zahar, sarea si zaharul vanilat, pana ce si-au dublat
volumul, iar zaharul s-a topit



am adaugat amestecul de ciocolata si unt



dupa care faina cernuta si amestecata cu praful de copt



compozitia rezultata am turnat-o intr-o tava unsa cu unt



din loc in loc am pus cate 2 linguri din piureul de capsune



iar cu lama unui cutit am trecut usor printre ele, facand
usoare valuri □



am dat tava la cuptorul incins pentru 35 de minute



un adevarat carnagiu! v-am zis! ☐



bineinteles ca am lasat prajiturica sa se raceasca



cat s-a copt si s-a racit prajiturica, narile o luasera razna!



dupa ce s-a racit si am gustat-o, au inceput papilele
gustative sa nu ma mai asculte!



un gust acrisor si proaspat
Enjoy!