

Prajitura cu ciocolata, pere si ghimbir

written by Andreea



Desi intentionam ca urmatoarea postare pe blog sa fie tortul cu ciocolata de post, s-a intamplat ca zilele astea am pus pe Facebook niste poze dulci :), n-am mai putut rezista rugamintilor voastre si am venit cu reteta pentru aceasta deliciosenie. Despre aceasta prajitura va spun ca este una pretioasa care trebuie (spun, trebuie!!) □ pregatita pentru o zi de sarbatoare, pentru cei dragi sau de ziua voastra. De ce este asa de speciala? Incercati si o sa va dati seama singuri :).

Visez la aceasta prajitura de vreo 2 luni si ieri am reusit sa o fac dupa gustul meu. Oh! :). Mi-am dorit un blat umed si moale in care sa gasesc bucati de ciocolata amaruie, pere parfumate pe care sa le simt impreuna cu ciocolata, si un gust . De fapt, ghimbirul nu se simte in prajitura, rolul lui este acela de a accentua gustul ciocolatei. Si nu uitati sa folositi cea mai buna ciocolata, ea este cea care va da gustul final al prajiturii.

Este atat de delicata, de fina, moale, umeda, rautacioasa, calorica, decadenta, sa vedeti mai incolo de ce spun schimbatoare. In si un sos de vanilie, facut in care sos, o sa-mi multumiti si mai mult! O sa vreti sa-l aveti mereu prin frigider si sa-l aruncati pe vreun dulce banal, astfel incat sa obtineti o minune de desert. O sa vreti sa-l mancati si pe paine! □

Dar nu va mai prelungesc asteptarea. Iata reteta:

Pentru o prajitura cu diametrul de 24 cm:

2 oua
150 g unt 82% grasime
150 g zahar brun
100 g zahar alb
2 lingurite extract de vanilie
100 g smantana fermentata 20% grasime
75 g cacao neagra
1 lingurita ghimbir proaspat ras
220 g faina alba
150 g ciocolata neagra minim 70% cacao
3 pere medii brune
1 lingurita praf de copt
1 lingurita bicarbonat
1 praf sare

(reteta pentru sosul de vanilie se gaseste mai jos)-fara poze pas cu pas ca am uitat complet sa fac! ☐



Ca sa obtinem un blat moale si lipicios, folosim ingrediente grase, precum untul 82% si smantana fermentata 20%. In plus, folosim un tel simplu, fara a amesteca foarte mult compozitia in vas.

Incingem cuptorul la 185 grade Celsius. Intr-un bol amestecam cu telul untul impreuna cu zaharul brun, zaharul alb si extractul de vanilie. Adaugam pe rand ouale , dupa care smantana fermentata.



Intr-un vas amestecam faina impreuna cu cacaoa, praful de copt, bicarbonatul si sarea. Incorporam amestecul de faina in compozitia din bol.



Tocam ciocolata neagra (eu am folosit Godiva, dar nu e neaparat nevoie sa fiti excentrici ca mine ☐) si o inglobam in compozitia de prajitura.



Curatam ghimbirul de coaja si il radem pe razatoarea cu ochiuri mici. Adaugam totul in bol cu tot cu sucul de ghimbir!

Credeti-ma, nu se simte deloc ciudat ghimbirul in aceasta prajitura!



Curatam perele si le tocam in cubulete, le adaugam si pe ele la final.

Ungem cu unt o tava cu diametrul de 24 cm. Aici NU va sfatuiesc sa folositi o tava din aceea speciala pentru tort cu inel detasabil, deoarece compozitia va deveni destul de lichida la copt. Cautati o tava rotunda normala, sau o cratita.



Dam tava la cuptorul incins pentru 15 minute, dupa care scadem temperatura la 175 grade si o coacem pentru inca 45 de minute. In total, mie mi-au trebuit in jur de 50-55 de minute pentru ca aceasta prajitura sa se coaca. Introduceti o scobitoare in centrul prajiturii, daca scobitoarea iese curata, atunci prajitura este gata.



Lasam prajitura sa se raceasca COMPLET in tava, dupa care o putem transfera pe un platou. Trecem cu cutitul intre marginea tavii si prajitura. Punem cu fata in jos o farfurie mare, de dimensiunea tavii. Rasturnam prajitura pe farfurie, dupa care deasupra ei punem cu fata in jos platoul de servit. Cu o miscare ferma rasturnam farfuria, astfel incat prajitura sa fie pe platou cu fata in sus.



Ingrediente pentru sosul de vanilie:

2 galbenusuri

150 g zahar alb

200 ml lapte

200 ml smantana lichida 30% grasime

1 lingura amidon

2 lingurite extract natural de vanilie

sau 1 pastaie vanilie

sau 1 lingurita pasta de vanilie.

Intr-o craticioara cu fund dublu turnam 100 ml lapte si toata smantana lichida. Punem pe foc si lasam sa se incalzeasca,

fara a clocoti. Intr-un castron amestecam galbenusurile de ou impreuna cu zaharul si 100 ml lapte. Amestecam totul foarte bine pentru a nu ramane urme de galbenus. Turnam in fir subtire amestecul de lapte, smantana si zahar peste compozitia de galbenusuri amestecand in continuu cu un tel. Turnam compozitia toata inapoi in craticioara cu fund dublu si lasam sa fiarba la foc mic in jur de 5 minute (amestecam incontinuu cu telul!) pana ce compozitia incepe sa faca o spuma la suprafata. Amestecam amidonul cu 1 lingura de lapte rece pana se dizolva, cu grija sa nu ramana cocoloase. Adaugam amidonul dizolvat la compozitia de pe foc si amestecam incontinuu pana ce compozitia incepe sa se ingroase usor si capata consistenta unui sos curgator subtire. La sfarsit adaugati vanilia, neaparat sa fie din pastaie de vanilie naturala! Eu am folosit o pasta de vanilie, excelenta!

(sosul il puteti face mai gros sau mai subtire, depinde cum va place, nu uitati insa ca dupa ce se raceste, acesta tinde sa se ingroase mai mult!) Lasati sosul sa se raceasca complet, dupa care il puneti in recipiente de sticla. Rezista la frigider in jur de 1 saptamana.



Taiati prajitura felii potrivite si turnati dupa pofta inimii din sosul cel minunat.



Si pentru ca v-am zis ca aceasta prajitura este sa-i dati o cu totul alta nunata daca inainte de a o servi o incalziti cateva secunde la cuptor si pe deasupra turnati sosul de vanilie rece! deasupra un glob de inghetata de vanilie.



Gata, am terminat! ☐



Acuma, repede dati fuguta la bucatarie si pregatiti prajitura
si sosul. Aveti pentru ce sa-mi multumiti! ☐



Enjoy! ☐

