

Ciocolata cu cafea si nuci

written by Andreea



Ciocolata cu cafea si nuci, bucatele delicioase de ciocolata cu 4 feluri de cafea, si nuci prajite. Un astfel de patratel iti satisface si pofta de cafea si pofta de dulce! Iubesc aceasta ciocolata si pentru faptul ca nu are atat zahar ca cea din comert, deci pot stabili singura acasa "gradul" de dulce.

Ideea pentru aceasta ciocolata mi-a venit dupa ce am postat pe blog delicioasa ciocolata cu fistic si trandafiri. Si aceea mi-a placut atat de mult, incat am decis sa merg mai departe cu aromele si texturile si sa incerc si alte tipuri de ciocolata. Asa ca... aceasta de astazi este una speciala!



Ciocolata cu cafea si nuci

Combinatia de cafea si nuci mi se pare geniala si am mai folosit-o si in alte preparate precum: prajiturele cu nuci si cafea, biscotti cu nuci si cafea sau negresa cu nuci si sos de cafea.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 500 g lapte praf
- 250 g zahar
- 150 ml espresso tare
- 2 lingurite cafea instant
- 200 g unt gras 82%
- 2 lingurite zahar vanilat
- 200 g miez nuca prajita
- Esenta de cafea (optional)

- 20 g bobbe cafea
- 1 lingurita cafea macinata

Pregatiti o tava patrata cu latura de 23 cm. Puteti pregati si intr-o tava dreptunghiulara cu masuri similare. Tapetati fundul si peretii tavii cu folie alimentara sau cu hartie de copt. Lasati deoparte.

Puneti laptele praf in bolul mixerului planetar cu paleta atasata de acesta. Intr-un ibric puneti espresso si zaharul, amestecati bine si fierbeti la foc mic pentru 15 minute. Luati de pe foc, adaugati untul si cafeaua instant, lasati sa se topeasca, apoi adaugati zaharul vanilat (si esenta de cafea daca folositi) si amestecati.



Ciocolata cu cafea si nuci

Porniti mixerul la viteza mica si turnati peste laptele praf siropul format. Mixati rapid (aprox. 1-2 minute) pana ce tot siropul este incorporat si nu mai aveti urme de lapte praf uscat. . Aceasta operatiune dureaza destul de putin, deci nu insistati cu amestecatul. Vetii obtine o masa vascoasa si greu de amestecat. Miscati-va destul de repede caci ciocolata tinde sa se intareasca foarte repede.



Ciocolata cu cafea si nuci

Adaugati nucile prajite si amestecati rapid cu ajutorul unei spatule. Turnati amestecul intr-o tava 23x23 cm si intindeti in strat uniform. Presarati boabele de cafea si cafeaua macinata, apasati usor ca sa le ajutati sa se lipeasca de suprafata ciocolatei.

Va puteti ajuta de o folie alimentara pe care sa o asezati peste tava si sa presati ciocolata cu mainile, apoi cu o spatula pentru a nivela bine.

Lasati ciocolata sa se raceasca la temperatura camerei, apoi dati la frigider pentru cateva ore sau cel mai bine peste

noapte.



Scoateti ciocolata din tava cu tot cu folia alimentara sau hartia de copt, asezati-o pe un tocator, indepartati folia sau hartia. Cu un cutit ascutit taiati bucati. Puteti taia cuburi, romburi sau puteti taia patrate mai mari cum am taiat eu.

Se pastreaza la frigider sau intr-un loc racoros acoperita etans cu folie alimentara. Nu o lasati neacoperita caci tinde sa se intareasca destul de tare. Rezista foarte bine in aceste conditii pentru aproximativ 2 saptamani.

Daca daruiti aceasta ciocolata, o puteti pune in pungute legate cu funa sau o puteti inveli in foi de celofan pe care sa le legati apoi cu funa.



Enjoy!