

Prajitura cu piersici si ciocolata

written by Andreea



Prajitura cu piersici si ciocolata cu blat umed de ciocolata, crema de mascarpone cu piure de piersici, piersici proaspete si fistic.

Prajitura aceasta se face foarte usor si chiar daca nu aveti piersici la indemana, puteti sa o faceti si cu alte fructe. Eu am folosit piersici pentru ca este sezonul lor si pentru ca imi plac mult.

Pe blog mai gasiti si alte preparate dulci cu piersici, insa nu ratati geniala salata cu paste si piersici sau tarta cu piersici si nuca de cocos! O sa va placa mult!



Prajitura cu piersici si ciocolata

Prajitura mea de astazi este coapta intr-o tava rotunda, insa daca doriti puteti sa o faceti si intr-o tava dreptunghiulara sau patrata. Va iese la fel de buna, fara probleme J.

Am ales sa pun pe deasupra niste piersici proaspete, insa daca doriti, puteti pune si piersici din compot. Si puteti pune mai multe felii de piersici. Mie mi s-a parut mai artistic sa pun doar cateva :)).



Prajitura cu piersici si ciocolata

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

- Ingrediente (o prajitura cu diametrul de 22 cm):
- Pentru blatul de ciocolata:
- 125 g faina
- 30 g cacao
- 1 lingurita praf de copt
- 1/3 lingurita bicarbonat de sodiu
- ½ lingurita sare
- 120 g zahar
- 2 oua
- 100 g smantana acra
- 50 ml ulei
- 1 lingurita zahar vanilat
- 2 lingurite cafea solubila (ness)
- 120 ml apa fierbinte
- Pentru piureul de piersici:
- 2 piersici sau 2 nectarine
- 70 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- Pentru crema de mascarpone:
- 250 g mascarpone
- 50 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 100 ml frisca lichida
- Pentru ornat:
- 1 piersica sau 1 nectarina
- Fistic tocat

Pregatiti blatul: incineti cuptorul la 180 grade Celsius. Ungeti cu unt si tapetati cu hartie de copt o forma rotunda cu fund detasabil.

Intr-un vas amestecati faina, cacaoa, praful de copt, bicarbonatul, si sarea, lasati deoparte. Intr-un vas amestecati zaharul cu ouale, smantana acra, uleiul, zaharul si zaharul vanilat. Dizolvati cafeaua solubila in apa fierbinte si turnati peste amestecul lichid. La final turnati toata compozitia in vasul cu amestecul de faina si cacao. Cu

ajutorul unui tel amestecati bine pana obtineti o compozitie omogena.

Turnati compozitia in forma pregatita si dati la cuptorul incins pentru 25-30 de minute pana ce blatul este copt. Lasati blatul sa se raceasca in tava pentru 20 de minute dupa care scoateti-l din tava pe un gratar de bucatarie si lasati-l sa se raceasca complet.



Pregatiti piureul de piersici:

Curatati de samburi piersicile si tocati-le bucati. Puneti piersicile intr-o craticioara impreuna cu zaharul. Lasati sa fiarba pana ce devin moi. Cu ajutorul unui blender vertical pasati piersicile pana obtineti un piure fin. La final adaugati zaharul vanilat, amestecati din nou si lasati sa se raceasca complet. Pastrati la frigider pana in momentul folosirii.

Pregatiti crema de mascarpone: Intr-un vas amestecati mascarpone impreuna cu zaharul si zaharul vanilat. La final incorporati frisca lichida. Lasati deoparte.



Prajitura cu piersici si ciocolata

Montati prajitura: asezati blatul de ciocolata pe platoul de servit. Daca in timpul coacerii blatul a facut o calota pe partea de deasupra, o puteti indeparta cu un cutit ascutit, astfel incat sa aveti un blat nivelat.

Peste blat puneti crema de mascarpone. Nu e nevoie sa o nivelati foarte bine. Din loc in loc puneti piure de piersici. Cu ajutorul unui cutit amestecati usor piureul de piersici in crema de mascarpone pentru a obtine un efect marmorat.

Dati prajitura la frigider pentru 3-4 ore.



Prajitura cu piersici si ciocolata

Pentru finisat: taiati piersica sau nectarina in felii.
Asezati feliile pe deasupra si presarati fistic tocat.

Este absolut minunata!



Prajitura cu piersici si ciocolata
Enjoy!