

Cozonac cu ciocolata si portocale

written by Andreea



Cozonac cu ciocolata si portocale cu umplutura multa de ciocolata, nuca si portocale confiate, glazurat cu ciocolata.

Nu as fi crezut niciodata ca un cozonac poate fi si glazurat. Adica, in copilărie cozonacii pe care ii faceau bunicile si mamele noastre erau mari, pufosi cu rahat si nuca. Dar, niciodata cu ciocolata. Si mai ales glazurati!



Acum, nu ma intelegeti gresit, se prea poate sa fi avut cineva ideea aceasta, insa ingredientele erau putine, se gaseau greu, iar cozonacii se faceau foarte rar, doar la sarbatori. In plus, traditia trebuia neaparat respectata!



Desi au trecut demult acele vremuri, ma bucur totusi ca si in zilele noastre se mai face cozonac acasa. Am vazut din ce in ce mai multa lume care isi doreste sa framante cozonac acasa, si nu va pot spune cat sunt de bucuroasa! Ce-I drept, si robotii de bucatarie ajuta si fac mare parte din treaba, insa totusi e facut in casa!

Anul trecut am facut pentru prima data acest cozonac glazurat cu ciocolata, insa nu am apucat sa postez reteta. Astazi i-am dedicat aici o intreaga postare, caci, la cum este de bun, de pufos si de decadent, isi merita cu prisosinta locul pe blog!



Si pentru aceasta reteta am folosit faina pentru cozonac de la

Baneasa si va spun ca nici de data aceasta nu m-a dezamagit! A iesit un cozonac spectaculos si o sa-l fac din nou cu prima ocazie!



Pe blog mai gasiti si alti cozonaci: fabulosul cozonac cu aluat oparit, cozonac cu smantana si fructe uscate, cozonacei cu migdale si merisoare sau chiar Babka cu ciocolata si Babka cu fructe de padure.

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

- *Ingrediente (pentru 2 cozonaci)*
- 650 g faina pentru cozonac Baneasa
- 300 ml lapte cald
- 120 g zahar
- 2 lingurite zahar vanilat
- 3 galbenusuri si 2 oua intregi
- 10 g drojdie uscata
- Coaja rasa de la 2 portocale bio, netratate
- 1 lingurita sare
- 150 g unt moale 82% grasime
- *Pentru umplutura:*
- 200 g ciocolata neagra
- 200 g ciocolata cu lapte
- 300 ml frisca lichida
- 300 g nuca prajita si macinata
- 2 lingurite esenta de rom
- 100 g coaja de portocala confiata
- (sau coaja rasa de la 2 portocale)
- *pentru finisat cozonacul:*
- 1 galbenus ou
- 10 ml lapte
- *Pentru glazura:*
- 400 g ciocolata neagra
- 200 ml smantana lichida

- 1 lingura ulei
- 2 lingurite miere



Pregatiti aluatul pentru cozonac cu ciocolata si portocale: Puteti framanta manual aluatul sau va puteti ajuta de un robot de bucatarie. Eu am optat pentru framantatul manual. Intr-un vas puneti faina cernuta si faceti o gropita in mijlocul ei.

Intr-un vas inalt puneti galbenusurile, ouale, laptele cald, drojdia uscata, zaharul si zaharul vanilat. Cu ajutorul unui tel amestecati totul bine pana ce obtineti o masa omogena.



Turnati amestecul peste faina si cu ajutorul unei linguri amestecati incet pana ce faina incepe sa se stranga in jurul lingurii.



Adaugati sarea si incepeti sa framantati cu mana sau la robot. Framantati timp de 15 minute pana ce aluatul nu se mai lipeste de maini. Luati cate o bucata de unt si incorporati in aluat, framantand bine.

Dupa ce tot untul este incorporat, puneti aluatul intr-un bol si lasati sa creasca la loc cald pentru 1-2 ore.



Pregatiti umplutura pentru cozonac cu ciocolata si portocale: puneti pe foc un ibric in care ati turnat smantana lichida, aduceti la punctul de fierbere.

Intr-un bol rezistent la temperaturi mari puneti ciocolata rupta bucati sau taiata cu cutitul. Peste ciocolata turnati smantana fierbinte si lasati 2 minute sa se topeasca incet.



Dupa aceea puteti incepe sa amestecati cu ajutorul unui tel sau cu un blender vertical. Mixati doar pana ce ciocolata este

topita si obtineti o compozitie lucioasa. In aceasta ciocolata incorporati nuca macinata impreuna cu esenta de rom si amestecati bine, lasati deoparte.



Intre timp pregatiti tavile de cozonac. Ungeti bine cu unt pe interior si lasati deoparte. Scoateti aluatul din bol, cantariti aluatul si impartiti in 4 parti egale, cate 2 pentru fiecare cozonac.

Formati cozonacii:. Intindeti prima bucata de aluat intr-un dreptunghi cu dimensiunile de 30x40 prima parte de compozitie pe toata suprafata aluatului, pe deasupra presarati portocala confiata.



Rulati aluatul intr-un sul si lasati-l deoparte. Procedati la fel si cu cealalta bucata de aluat. Impletiti cele doua suluri de aluat obtinand un cozonac.



Formati si cel de-al doilea cozonac. Luati doua foi de copt trecute usor prin apa si foarte bine stoarse. Captusiti formele de cozonaci cu foile acestea de copt. Asezati cozonacii in tavi, acoperiti-i cu folie alimentara si lasati-i din nou sa dospeasca pentru 50 de minute.

Lasati cozonacii la crescut pentru 1-2 ore. Cand sunt gata, ungeti-i cu amestecul de ou si lapte.



Coaceti cozonacii: incingeti cuptorul la 165 grade Celsius. Dati cozonacii la copt pentru o ora. Ca forma de siguranta, puteti face testul scobitorii ca sa va asigurati ca sunt copti inaintea.

In caz ca vi se pare ca s-au copt prea repede, sau au tendinta sa se arda puteti sa ii acoperiti cu o hartie de copt umezita si stoarsa. Daca in ultimele 10 minute cozonacii nu par rumeni

la culoare, puteti creste temperatura pana la maxim 170 grade Celsius, dar nu mai mult de atat.

Dupa ce ati scos cozonacii din cuptor asezati pe blat un gratar de bucatarie, lasati sa alunece cozonacii usor din forma pe lateral. Dupa 10 minute intoarceti cozonacii si pe cealalta latura asigurand astfel racirea uniforma a acestora. Repetati operatiunea aceasta de 2-3 ori pana ce cozonacii se racesc complet.

Glazurati cozonacii: Pregatiti mai intai glazura: puneti frisca lichida intr-un ibric si aduceti la punctul de fierbere. Peste ciocolata turnati frisca fierbinte impreuna cu uleiul si mierea si lasati 2 minute sa se topeasca incet. Apoi amestecati cu un blender vertical.



Asezati cozonacii pe un gratar de bucatarie. Sub gratar puneti o tava pentru ca glazura sa se poata scurge in tava. Turnati glazura intr-un vas mai larg ca sa va fie mai usor sa o turnati peste cozonaci.



Incepand de la un capat al cozonacului turnati glazura incontinuu fara sa va opriti pana in celalalt capat al cozonacului, avand grija sa ajunga si pe marginile cozonacului.



Glazura scursa in tava se poate colecta si se poate folosi din nou pe cozonaci, usor incalzita.



Lasati cozonacii pe gratar pentru ca glazura sa se intareasca.



Taiati cozonacul cu ciocolata si portocale felii doar dupa ce glazura s-a stabilizat pe suprafata cozonacilor.



Enjoy!