

Checul copilăriei

written by Andreea



Checul copilăriei pufos, aromat și delicat. Un chec marmorat cu cacao absolut delicios! Pudrat cu zahar, o adevărată incantare!

Dacă ar fi să mă întrebați despre desertul care îmi aduce aminte de copilărie, cu siguranță v-aș spune: checul! Și sunt sigură că și pe voi va lega o multime de amintiri despre chec! Și cred cu tărie că pe vremuri se făcea acest chec pentru că era spornic, nu necesita multe ingrediente și era un dulce pe care îl puteai lua cu tine oriunde! Îmi amintesc și că atunci când mergeam în excursii, mama pregătea chiftele, snitele și la desert chec. ☐



Fiecare mamă, bunica sau matusă are rețeta proprie de chec. Fie că rețetele începeau cu 1 cană zahăr, 2 cani, fie că începeau cu 7 linguri zahăr, 11 linguri de făină... checurile acelea ieșeau minunat!

Chiar dacă în zilele noastre checul copilăriei nu mai este atât de popular ca înainte, el ne face să devenim nostalgici și să ne dorim să îl gustăm din nou ca în copilărie.



Pe blog mai găsiți și alte variante mai moderne de chec precum: chec cu portocale, chec cu fructul pasiunii, chec cu mentă și ciocolată, chec cu pere posate, sau chec aperitiv.

Dacă nu mai aveți pe cine să întrebați în familie despre acest desert simplu dar absolut delicios, vă las aici rețeta mamei de chec.

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

- Ingrediente checul copilariei (1 tava 30x10cm)
 - 5 oua mari
 - 200 g zahar
 - 100 ml ulei
 - 200 g faina
 - 10 g praf de copt
 - 1/2 lingurita sare
 - Coaja de la 1 lamaie bio
 - 1 lingurita extract vanilie
 - 25 g cacao
 - 150ml lapte
- Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Separati galbenusurile de albusuri. Puneti galbenusurile intr-un castron impreuna cu sarea, mixati si adaugati treptat uleiul pana obtineti o crema lichida. Lasati deoparte.
- ✖
- Bateti albusurile pana devin usor spumoase, apoi adaugati treptat zaharul si mixati pana obtineti o bezea lucioasa.
- ✖
- Turnati in fir subtire amestecul de galbenusuri si ulei, adaugati coaja rasa de lamaie, extractul de vanilie si 100 ml lapte (pastrati restul pentru cacao). La final incorporati faina amestecata cu praful de copt.
- ✖

- Separat, într-un castron puneti cacaoa, turnati restul de lapte (50 ml) si amestecati pana obtineti o crema. Peste crema adaugati jumatate din compozitia de chec si amestecati usor.



- In tava de chec acoperita cu hartie de copt turnati jumatate din compozitia alba, peste ea turnati jumatate din compozitia de cacao, treceti cu un cutit prin aluat pentru a obtine marmorare.



- Continuati cu restul de compozitie alba si apoi cea de cacao. Treceti din nou cu cutitul prin aluat.



- Dati tava la cuptorul incins pentru 40-45 de minute, faceti testul scobitorii. Lasati sa se raceasca 15 minute, apoi scoateti checul din tava si lasati-l sa se raceasca complet pe un gratar de bucatarie.



- Pudrati cu zahar si bucurati-va de cel mai pufos chec din lume: checul copilariei!
- Enjoy!

