

Titlu reteta: Chec pufos marmorat cu cacao 2

Autor reteta: elenutza

Ingrediente reteta: - 6 galbenusuri

- 200 ml ulei
- 1 pliculet praf de copt
- 6 albusuri
- un praf de sare
- 300 g zahar
- 1 pliculet zahar vanilat
- 300 g faina
- 2 linguri cacao

Descriere reteta: Galbenusurile se amesteca bine cu uleiul turnat incet, ca pentru maioneza, apoi se incorporeaza praful de copt stins cu zeama de lamaie sau otet. Albusurile se bat spuma tare cu un praf de sare, apoi se incorporeaza, putin cate putin, zaharul si zaharul vanilat, si se bate pana se obtine o spuma lucioasa, apoi se incorporeaza in compozitia de galbenusuri, alternand cu faina in ploaie.

Din aluat se iau cateva linguri care se amesteca cu cele 2 linguri de cacao. Restul de aluat se toarna in 2 tavi de chec captusite cu folie de aluminiu si pudrate cu faina, deasupra se toarna aluatul de cacao si se amesteca usor cu o furculita pentru a i se da un aspect marmorat. Tavile se dau la cuptorul incins, la foc mic, si se lasa circa 40 minute pana sunt coapte checurile. Checul pufos marmorat cu cacao, copt, se scoate fierbinte din tava si se lasa sa se raceasca.

Poza reteta:

