

Titlu reteta: Prajitura cu cocos, gem de caise si glazura de ciocolata

Autor reteta: admin

Ingrediente reteta: Blat:

- 120 g faina
- 1 pliculet praf de copt
- 2 linguri cacao
- 160 g zahar pudra
- 65 g fulgi de nuca de cocos
- 125 g unt, topit
- 1/2 lingurita esenta de vanilie
- 1 ou, batut usor

Glazura de gem:

- 1 lingura suc de lamaie
- 160 g gem de caise

Glazura de ciocolata:

- 45 g unt
- 100 g ciocolata amaruie, taiata bucatele
- 2 linguri smantana dulce pentru frisca

Descriere reteta: Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius. Se captureste cu hartie de copt o tava cu dimensiunea de 28x18 cm.

Blat: Faina se cerne impreuna cu praful de copt si cacaua. Se adauga zaharul si fulgii de cocos. Se face o adancitura la mijloc in care se pune untul topit, esenta de vanilie si oul si se amesteca cu o lingura de lemn. Aluatul se toarna in tava pregatita, se niveleaza si se da la cuptor pentru 20-25 minute. Se lasa sa se raceasca in tava.

Glazura de gem: Sucul de lamaie se amesteca cu gemul de caise, pe foc mic. Atunci cand glazura incepe sa fiarba, se da deoparte, se toarna peste blatul din tava si se intinde uniform cu lama unui cutit. Se lasa circa 20 minute ca sa se intareasca.

Glazura de ciocolata: Untul se topeste pe foc mic, se adauga ciocolata si smantana dulce si se da deoparte de pe foc. Se amesteca doar pana se topeste ciocolata si se obtine o crema omogena. Glazura se intinde imediat peste stratul de gem din tava si se lasa pana se intareste. Se taie in patrate mici si se decoreaza cu spirale de ciocolata.

Poza reteta:

