

Prajtura de ciocolata fara faina



Nu ai cum sa dai gres pregatind un desert cu ciocolata. Iti propunem o reteta cu un gust intens si o textura fina, pe care o poti realiza cu minim de efort.

Ingrediente: 200 g de unt, 200 g ciocolata neagra 70% cacao, 1 lingura de cafea tare, 6 oua, 250 g de zahar tos, 70 g de cacao pudra.

Incinge cuptorul la 160 °C. Imbraca o tava rotunda cu diametrul de 20 cm in foaie de copt. Topeste ciocolata impreuna cu untul la bain-marie. Dupa ce amestecul s-a emulsionat adauga si cafeaua. Lasa compozitia sa se raceasca.

Separa albusurile de galbenusuri. Bate albusurile bezea. Zaharul pune-l peste galbenusuri si amesteca folosind un [mixer](#) pana ce isi schimba culoarea. Apoi adauga pudra de cacao si un praf de sare. Incorporeaza si ciocolata topita cu unt. Dupa ce le-ai mixat, pune si albusurile avand grija sa amesteci cu grija pentru ca acestea sa-si pastreze volumul si fermitatea. Pune compozitia in tava si da-o la cuptor pentru o ora. Dupa ce se raceste pudreaza prajitura cu cacao si decoreaza cu capsuni proaspete.