



Prăjitură Tosca

 Pentru: 6 porții  Gata în: 75 minute  Dificultate: medie

“Un desert pe care Bunica îl pregătește mereu cu drag, prăjitura Tosca este o încântare pentru toți cei

care adoră un desert sănătos și gustos!”

Ingrediente

- ✓ *Pentru blat*
- ✓ *4 albușuri ou*
- ✓ *sare*
- ✓ *120 g zahăr*
- ✓ *150 g mac nemăcinat*
- ✓ *5 g vanilie*
- ✓ *40 g nucă de cocos rasă*
- ✓ *100 g făină*
- ✓ *Pentru crema de vanilie*
- ✓ *400 ml lapte*
- ✓ *1 lingură extract de vanilie*
- ✓ *4 gălbenușuri*
- ✓ *150 g zahăr*
- ✓ *60 g făină*
- ✓ *sare*
- ✓ *200 g unt 82% grăsime (la temperatura camerei)*
- ✓ *Pentru stratul de biscuiți*
- ✓ *150 g biscuiți Petit Beurre*
- ✓ *2 lingurițe ness*
- ✓ *50 ml cafea espresso*
- ✓ *Pentru glazura de ciocolată*
- ✓ *75 g smântână pentru frișcă*
- ✓ *100 g ciocolată, de preferat neagră*

Cum prepari?

1. Blatul

1. *Bate foarte bine albușurile de ou cu un praf de sare.*
2. *Când acestea încep să capete o consistență spumoasă,*

- adaugă zahărul puțin câte puțin. Continuă să bați spuma până se dizolvă zahărul.*
- 3. Adaugă macul, vanilia, nuca de cocos și făina, amestecând ușor cu o spatulă pentru a nu scoate aerul din spuma de albușuri.*
 - 4. Preîncălzește cuptorul la 180 °C.*
 - 5. Tapetează o tavă pentru cuptor cu hârtie specială de copt.*
 - 6. Toarnă compoziția în tavă și niveleaz-o.*
 - 7. Introdu tava în cuptor și așteaptă 15 minute. Dacă vrei să vezi când este gata, poți să probezi acest lucru cu o scobitoare (o introduci în aluat și, dacă atunci când o scoți, aluatul nu se „prinde” de ea, înseamnă că este gata).*
 - 8. Scoate tava din cuptor și mută blatul pe o farfurie sau pe un fund de lemn, ca să se răcească.*

2. Crema de vanilie

- 1. Pune laptele la fiert împreună cu vanilia.*
- 2. Pune în castronul mixerului: gălbenușurile, zahărul, făina și un praf de sare.*
- 3. Mixează toate aceste ingrediente la viteză medie până obții o compoziție spumoasă.*
- 4. După ce laptele a fiert, ia-l de pe foc și toarnă-l ușor, sub forma unei șuvițe, deasupra compoziției mai sus amintite.*
- 5. Pune tot acest amestec într-o cratiță și las-o la fiert, la foc mic, timp de aproximativ 10 minute.*
- 6. Amestecă încontinuu pentru că, altfel, există riscul să se prindă de cratiță și să se afume.*
- 7. Când începe să dea primele semne că începe să fiarbă mai*

- las-o 2-3 minute, apoi ia-o de pe foc.*
- 8. Toarnă crema într-un castron și acoper-o cu folie alimentară, ca să nu facă crustă, și las-o la răcit.*
 - 9. Pune untul într-un castron și mixează-l, la viteză medie, până devine spumos.*
 - 10. Adaugă crema de vanilie peste unt. Este indicat să adaugi această cremă în trei tranșe, mixând scurt după fiecare dintre ele.*
 - 11. Întinde crema obținută pe toată suprafața blatului, căutând ca aceasta să fie cât mai nivelată posibil.*

3. Stratul de biscuiți

- 1. Pregătește o ceașcă cu cafea espresso fierbinte. Dizolvă în această cafea cele două lingurițe de ness.*
- 2. Cu o pensulă, însiropează biscuiții cu amestecul rezultat.*
- 3. Așază biscuiții însiropați deasupra cremei de vanilie.*
- 4. Pune tava la frigider timp de 15-20 minute.*

4. Glazura de ciocolată

- 1. Pune smântâna într-o cratiță mai mică și așteaptă până se înfierbântă.*
- 2. Taie ciocolata în bucăți și adaug-o în smântână după ce aceasta s-a înfierbântat, dar fără a ajunge la punctul de fierbere.*
- 3. Dă focul la mic și amestecă încontinuu până se topește ciocolata.*
- 4. Toarnă glazura obținută peste stratul de biscuiți. Nivelează cu o spatulă.*

5. Pune prăjitura în frigider câteva ore, de preferat peste noapte.
6. Scoate-o de la frigider și împarte-o. De obicei se taie sub formă de dreptunghiuri, dar poți să alegi orice formă dorești.

*Un răsfăț pentru simțuri și pentru papilele gustative,
prăjitura Tosca a Bunicii îți va îndulci ziua încă de la
prima îmbucătură! Încearc-o și tu!*