

Un rasfat al simturilor, un festin la care iau parte cele mai gustoase dintre citrice.



□□□□□□□□□□ **Timp de preparare**Indelungat

□□□□□□□□□□ **Numar de portii**12

□□□□□□□□□□ **Complexitate**complex

□□□□ **Ingrediente**

175 g unt moale, plus extra pentru uns
185 g faina de cozonac
1 lingurita praf de copt
175 g zahar
3 oua medii
coaja rasa fin de la 2 portocale
100 g ciocolata neagra, topita (minim 70% cacao)
1 lingura cafea solubila, diluata in o lingura de apa fiarta

Pentru crema de trufe:

300 ml smantana groasa
400 g ciocolata neagra (minim 70% cacao)
5 galbenusuri de ou
4 linguri zahar fin
4 linguri lichior Grand Marnier

Mod de preparare

Se unge o forma rotunda de 20 cm cu pereti detasabili si se tapeteaza baza cu hartie de copt. Se incinge cuptorul la 190°C. Se amesteca faina cu praful de copt, se adauga untul, zaharul, ouale si coaja de portocala si se bat pana se obtine o compozitie omogena. Apoi se incorporeaza ciocolata topita si cafeaua.

Se pune compozitia cu lingura in forma pregatita si se coace 30-35 de minute. Pentru a vedea daca s-a copt, se inteapa cu o scobitoare in mijloc. Daca iese curata, blatul este copt. Apoi se lasa la racit cateva minute, se scoate din forma si se indeparteaza hartia de copt. Se taie in doua, pe orizontala, pentru a obtine doua blaturi.

Pentru umplutura de trufe, se pune smantana intr-o cratita si se adauga ciocolata. Se amesteca la foc mic, apoi se da la o parte. Se pun galbenusurile, zaharul si lichiorul intr-un vas termorezistent si se bat la Bain-Marie 5 minute. Apoi se ia vasul de pe foc, se adauga mixul de ciocolata si se amesteca.

Se asaza primul blat pe fundul tavii, desfacand forma, astfel incat sa ramana un spatiu intre prajitura si peretii formeii. Se toarna jumatate din umplutura impingand-o spre margini. Se asaza al doilea blat si se toarna restul compozitiei de trufe, impingand-o din nou spre margini.

Se niveleaza deasupra si se lasa 2-3 ore la frigider. Se incalzesc peretii formeii cu o carpa fierbinte si se detaseaza folosindu-se un cutit curbat pentru a nivela marginile.

*** sursa - ecuisine.ro