

**Dr.Oetker**

# Cacao

unt de cacao minim 20%

Indicații de utilizare: la prepararea diverselor băuturi calde sau reci;  
la prepararea de creme, umpluturi, glazuri, aluaturi pentru prăjituri,  
ciocolată de casă, pentru decor.

### Recomandarea noastră

#### Prăjitură de ciocolată cu musli

##### Pentru aluat:

200 g unt moale sau margarină  
200 g zahăr  
40 g Cacao neagră Dr. Oetker  
(22,5% grăsime)  
1 plic Zahăr vanilinat Dr. Oetker  
125 ml lapte  
3 gălbenușuri  
70 g Musli crocant cu fructe Dr. Oetker  
3 albușuri  
2 lingurițe cu zahăr  
160 g făină  
1 plic Praful de copt Dr. Oetker

##### Pentru decor:

2 plicuri Decor Glazură cu gust de  
ciocolată Dr. Oetker  
8 lingurițe apă rece

##### Mod de preparare:

Se amestecă într-un vas untul sau margarina cu zahărul, cacao, zahărul vanilinat și laptele și se pune pe foc. Se încălzește compoziția (nu se fierbe), amestecând continuu, până la omogenizare. Se ia compoziția de pe foc și se adaugă gălbenușurile frecate și cerealele cu fructe. Se amestecă făina cu praful de copt și se adaugă în compoziția de mai sus. Apoi se bat albușurile foarte bine cu cele 2 lingurițe de zahăr și se încorporează tot în compoziția de mai sus. Aluatul obținut se toarnă într-o formă cu diametrul de 26 cm, tapetată cu hârtie pentru copt și se introduce în partea din mijloc a cuptorului preîncălzit. Se coace timp de cca. 25-30 minute la 180 °C.

După coacere, prăjitura se lasă la răcit, apoi se răstoarnă pe un grătar de bucătărie și se îndepărtează hârtia de pe blat. Se prepară glazura conform instrucțiunilor de pe plic și se decorează prăjitura.

