

Dr. Oetker



Caca

unt de cacao minim 2

utilizare: la prepararea diverselor băuturi calde s
rea de creme, umpluturi, glazuri, aluaturi pentru p
e casă, pentru decor.

Recomandarea noastră

Prăjitură de ciocolată cu musli

luat:

moale sau margarină
ăr
o neagră Dr. Oetker
(sime)
ăr vanilinat Dr. Oetker
pte
guri
i crocant cu fructe Dr. Oetker
e cu zahăr
nă
f de copt Dr. Oetker

decor:

Decor Glazură cu gust de
Dr. Oetker
e apă rece

Mod de preparare:

Se amestecă într-un vas untul sau margarina cu zahărul, cacao, zahăr vanilinat și laptele și se pune pe foc. Încălzește compoziția (nu se fierbe amestecând continuu, până la omogenizare. Se ia compoziția de pe foc și se adaugă gălbenușurile frecate cu zahăr și cerealele cu fructe. Se amestecă făina, praful de copt și se adaugă în compoziția de mai sus. Apoi se bat albușurile foarte bine cu cele 2 linguri 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 coacere 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 și apoi se răstoarnă pe un grătar de bucătărie și se îndepărtează hârtia de pe blat. Se prepară glazura conform instrucțiunilor.

