

Prăjitură acadea cu aspect de confeti



Ingrediente

Baza pentru rețeta de prăjitură acadea

Ingrediente pentru amestecul de prăjitură:

- 125 g de unt la temperatura camerei
- 90 g de zahăr
- 1 praf de sare
- 2 ouă (mici)
- 110 g făină
- 1 pachet de vanilie Bourbon (pentru 500 ml lapte)
- 2 lingurițe de praf de copt
- 1 lingură de lapte

Pentru forma de copt:

- 1 lingură de grăsime
- 1 lingură de făină de grâu

Prăjitură acadea cu aspect de confeti

Rezultă în jur de 20:

- 1 prăjitură de vanilie (aproximativ 420 g de pandișpan, vezi rețeta)
- 5 linguri de lichid, de exemplu gem, suc de fructe sau lichior
- 50 g de zahăr pudră
- 300 g de ciocolată albă menaj
- 100 g de ornamente din zahăr colorat

Mod de preparare

Pentru amestecul de prăjitură:

Preîncălzește cuptorul la 180°C. Unge și presară cu făină forma de copt.

Pune margarina/untul într-un bol și bate cu mixerul până la omogenizare. Adaugă treptat zahărul și sarea. Amestecă ouăle separat timp de aproximativ 30 de secunde la setarea cea mai mare.

Amestecă făina, praful de copt și praful de budincă. Adaugă alternativ amestecul de prăjitură și laptele până când se formează o masă îngroșată. Pune amestecul de prăjitură în forma de copt și netezește.

Coace în cuptor (convecție cu aer fierbinte) timp de aproximativ 45 de minute. Lasă să se răcească timp de aproximativ 10 minute și scoate prăjitura din formă.

Prăjitură acadea cu aspect de confeti. Metoda de preparare

1. Într-un bol, fărâmițează în bucăți mari prăjitura pregătită anterior și răcită.
2. Adaugă gemul și amestecă cu mixerul până când se obține o pastă omogenă.
3. Modelează două rulouri. Taie în bucăți de aproximativ 20 g fiecare și modelează mici bile.
4. Topește ciocolata pe baie de aburi. Amestecă cu zahărul pudră într-un bol. Înfige bilele pe un bețigaș de lemn.
5. Scufundă bilele în glazură. Recomandarea noastră: pentru a împiedica scurgerea glazurii, scufundă bilele înclinate, iar apoi rotește-le pentru

a uniformiza glazura.

6. Acoperă cu ornamentele imediat. Lasă prăjiturile acadea astfel obținute să se răcească, folosind ca suport un pahar plin cu zahăr.