



Ingrediente pentru foi:



1 ou

450 de grame de faina (aproximativ, difera in functie de marimea oului si de calitatea fainii)

120 de grame de unt 80% sau margarina

150 de grame de zahar

1 plic de amoniu pentru prajituri

1 plic de zahar vanilat

3 linguri de lapte

Ingrediente pentru crema:



2 oua  
200 de grame de zahar  
1 plic de budinca da vanilie  
zeama si coaja unei lamai mari  
200 de grame de unt

Glazura:

150 de grame de ciocolata alba topita cu 3 linguri de ulei  
30 de grame de ciocolata amaruie

Prepararea foilor:

Untul, zaharul si zaharul vanilat se spumeaza, apoi se adauga oul, se mixeaza putin, se adauga bicarbonatul de amoniu dizolvat in lapte si faina. Se amesteca cu o lingura, apoi se ia la famantat pana la obtinerea unui aluat compact si nelipicios, care se imparte in 4 parti egale:

Fiecare parte de aluat va deveni o foaie fina. Eu procedez astfel: pentru a obtine foi cat mai egale, desenez cate un dreptunghi de marime egala pe patru foi de hartie de copt; pentru stabilirea dimensiunilor dreptunghiului ma orientez dupa o tava obisnuita (nu foarte mare!) de aragaz, sa fie ceva mai mic decat aceasta. Intorc foaia cu partea pe care am desenat in jos si pun aluatul pe ea:

Acopar cu o alta foaie de hartie de copt, nedesenata, si incep sa intind foaia cu sucitorul, intre cele doua coli de hartie de copt

Desigur, sucitorul nu va impinge aluatul strict in limitele dreptunghiului desenat, dar decupez ceea ce depaseste desenul si completez unde lipseste, presand, astfel obtin aceasta foaie de aproximativ 1 mm grosime si cu margini regulate:



Fiecare foaie o transfer cu tot cu hartia de dedesubt pe o tava (sau pe dosul unei tavi) si o dau la cuptorul preincalzit la 180 de grade, cu mare atentie, deindata ce marginile se bronzeaza usor foile sunt coapte.



Prepararea cremei:

Ouale se bat cu zaharul intr-un vas rezistent la foc, se adauga budinca hidratata cu zeama de lamaie, coaja de lamaie si se omogenizeaza. Se trece vasul pe foc mic, amestecand continuu:

Cand se ingroasa se da deoparte si se asteapta sa se raceasca:

Crema fiarta racita se mixeaza cu untul:

Pe fiecare foaie se pune o cantitate egala de crema:

Se netezeste bine si se suprapun foile:

Se aseaza deasupra prajiturii o greutate, de exemplu o tava in care ati pus o carte de dimensiuni mari, si se da la rece pentru cateva ore.

Pentru glazura, se topeste in bain-marie ciocolata alba cu uleiul, amestecand continuu, pana la obtinerea unei compozitii onctuoase

Se pune glazura calda peste prajitura, netezindu-se bine cu un cutit cu lama lunga, in acelasi timp trebuie sa avem la dispozitie ciocolata amaruie topita la microunde sau in bain-marie si pusa intr-o punga sau in seringa, cu care se traseaza linii diagonale pe suprafata glazurata cu ciocolata alba, apoi cu o scobitoare se trag linii perpendiculare pe



cele de ciocolata neagra

Dupa ce se intareste glazura, prajitura se taie cu un cutit in permanenta inmuiat in apa



fierbinte.