



## Sumar

• Moelleux ca la mama acasă .....	4
• Prăjitură fondantă cu ciocolată .....	6
• Moelleux cu ciocolată și fistic .....	8
• Prăjitură cu ciocolată și mirodenii .....	10
• Prăjitură cu ciocolată și un strop de făină .....	12
• Pizza cu caramel sărat și ciocolată .....	14
• Bărcuțe cu ciocolată și nuci pecan .....	16
• Tartă cu ciocolată și brânză .....	18
• Negrese cu ciocolată și praline .....	20
• Sufleu de ciocolată .....	22
• Cremă de ciocolată ca la bunica .....	24
• Șarlotă de ciocolată .....	26
• Tartă cu ciocolată .....	28
• Brișe cu ciocolată lichidă .....	30
• Cremă de zahăr ars cu ciocolată lichidă .....	32
• Ciocolată Liege .....	34
• Profiterol .....	36
• Bezele umplute cu ciocolată .....	38
• Cremă bavareză cu ciocolată și vanilie .....	40
• Macarons cu ciocolată .....	42
• Tarte cu ciocolată și cafea .....	44
• Mini-prăjituri cu ciocolată și caramel .....	46
• Biscuiți fragezi cu petale de trandafiri .....	48
• Prăjitură Banoffee cu ciocolată .....	50
• Trufe cu ciocolată neagră .....	52
• Ciocolată caldă după o rețetă străveche .....	54

# Moelleux ca la mama acasă

Pentru 6-8 persoane

Preparare: 20 min

Coacere: 25 min

250 g (9 oz) ciocolată LINDT EXCELLENCE cocoa 70%

- 125 g unt nesărat + extra pentru ungere
- 8 ouă un vârf de cuțit de sare
- 180 g (o cană) zahăr pudră
- 50 g (1/2 cană) făină
- zahăr pudră

- 1.** Preîncălziți cuptorul la 240°C (475°F). Tăiați ciocolata LINDT EXCELLENCE și untul în bucățele. Puneți-le într-un vas și topiți-le la bain-marie, amestecând regulat cu o lingură din lemn.
- 2.** Spargeți ouăle și separați albușurile de gălbenușuri. Bateți albușurile spumă cu un praf de sare.
- 3.** Într-un bol mare, bateți zahărul cu gălbenușurile cu ajutorul unui mixer până când obțineți o spumă albă. Adăugați albușurile, continuând să amestecați cu mixerul.
- 4.** Vărsați ciocolata și untul topite în bol. Bateți bine. Incorporați făina și continuați să bateți. Compoziția va scădea puțin în volum.
- 5.** Ungeți cu unt o formă cu un diametru de 22 cm (8 1/2 in). Turnați în ea compoziția, apoi dați la cuptor pentru 5 minute. Reduceți temperatura la 150°C (300°F) și coaceți încă 20 de minute. Verificați prăjitura cu ajutorul unui cuțit: lama trebuie să iasă acoperită cu ciocolată.
- 6.** Scoateți prăjitura și așezați-o pe un grill de patiserie. Presărați-o cu zahăr pudră și serviți-o caldă.



## Prăjitură fondantă cu ciocolată

Pentru 8 persoane  
Preparare: 20 min  
Coacere: 1 h

- 250 g unt nesărat + extra pentru ungere
- 250 g (9 oz) ciocolată LINDT EXCELLENCE cocoa 70%
  - 3 ouă
  - 200 g (1/4 cană) zahăr pudră
  - 75 g (1/2 cană) amidon de porumb
  - zahăr pudră pentru decor

- 1.** Preîncălzești cuptorul la 170°C (325°F). Ungeți cu unt o formă cu un diametru de 25 cm (10-in) și tapetați-o cu hârtie specială pentru copt. Ungeți cu unt hârtia pentru copt. Puneți forma pe o tavă.
- 2.** Fărâmițați ciocolata LINDT EXCELLENCE în bucățele într-un bol și topiți-o la bain-marie. După ce s-a topit, luați de pe foc, adăugați untul în porții mici și amestecați până când compoziția se omogenizează.
- 3.** Într-un bol, bateți ouăle cu zahărul până când obțineți o spumă albă. Încorporați amidonul de porumb, apoi compoziția de ciocolată. Amestecați bine.
- 4.** Vărsați compoziția în forma pregătită, apoi turnați apă fierbinte în tavă, cam până la jumătate. Dați la cuptor timp de o jumătate de oră.
- 5.** Scoateți prăjitura din cuptor și lăsați-o să se răcească bine. Scoateți prăjitura din formă și presărați-o cu zahăr pudră, înainte de servire.

*Sfat!* Serviți prăjitura a doua zi, aromele vor deveni mai intense.

