

Prăjitură de post cu blat pufos și cremă de vanilie

Ingrediente

cremă

- 300 ml de lapte de soia cu aromă de vanilie (eu am folosit Alpro Soya [1])
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 1 lingură cu vârf de făină
- 1 lingură cu vârf de amidon de porumb (zis și “corn starch”, de la Gustin)
- 100 g de zahăr
- 100 g de unt de cocos (sau margarină pentru prăjituri)
- zeamă de lămâie (opțional)

blat

- 200 g de făină
- 1 linguriță de praf de copt
- 3 linguri de cacao
- 60 ml de ulei
- 250 ml de lapte de soia cu aromă de vanilie (eu am folosit Alpro Soya [1])
- 200 g de zahăr
- 1 praf de sare (orice ar însemna asta)
- 1 lingură de zeamă de lămâie (sau oțet)
- 1 lingură de extract de vanilie

Preparare

cremă

1. Într-o crăticioară se omogenizează cu telul laptele de soia, zahărul, făina și amidonul de porumb
2. Se pune pe foc și se fierbe până se îngroasă, amestecând continuu cu telul în formă de pară (se poate trece la lingură odată ce devine greu de amestecat cu telul), apoi se dă deoparte ca să se răcească până ajunge la temperatura camerei. Ideal ar fi să se răcească așezând crăticioara cu crema fiartă într-un vas mai mare cu apă rece, ca să fie gata până se pune blatul la cuptor (nu e musai).
3. În compoziția răcită se incorporează cu mixerul esența de vanilie și untul de cocos sau margarina (poza 2).
4. (Opțional) La final, se poate adăuga și zeamă de lămâie, după gust, pentru a da un gust dulce-acrișor creimei - adăugați puțin, puțin până găsiți gustul deplin.

blat

1. Porniți cuptorul și setați-l la 180 °C. Amânați momentul dacă e nevoie, în funcție de durata fiecăruia dintre următorii pași.
2. Într-un castron, se bat cu telul laptele de soia, care e bine să fie rece, din frigider, uleiul, zahărul și zeama de lămâie sau oțetul (poza 1).
3. Făina, sarea, praful de copt și cacaoa se omogenizează bine, separat (poza 2).
4. Ingredientele uscate se adaugă peste cele lichide și se omogenizează rapid amestecând cu telul în formă de pară. Nu se amestecă exagerat, doar cât să se obțină un aluat cu o consistență tipică de blat de tort sau de chec.
5. Aluatul se toarnă într-o tavă căptușită cu hârtie de copt. În funcție de dimensiunea tăvii, blatul va ieși mai subțire sau mai gros - rețeta originală a folosit o tavă de 35x38, eu una ceva mai mare. Se nivelează bine aluatul în tavă.

6. Blatul se coace în cuptorul preîncins la 180 °C timp de 12-15 minute. Practic, blatul este gata în momentul în care trece testul scobitorii, care trebuie să iasă curată și uscată atunci când este înțepat blatul copt cu ea. Experimental, se poate prelungi coacerea cu până la 5 minute, pentru a obține un blat mai spongios (nu garantez).
7. Se așează blatul copt pe un grătar pentru prăjituri (sau un fund de lemn), ca să se răcească rapid.

Asamblarea

Imediat ce s-a răcit blatul, se desprinde hârtia de copt și blatul se taie în 3 fâșii egale, care se suprapun cu cremă. Dacă se prepară mai multă cremă, se poate decora stratul de deasupra sau chiar îmbrăca complet prăjitura, finisând-o ca pe un tort.

Poftă bună!