

# Prajitura in doua culori

## Prajitura in doua culori

### Ingrediente :

10 oua, 17 linguri zahar, 12 linguri faina, 2-3 pliculete zahar vanilat, un pachet unt, o lingurita cacao, 200 ml lapte, 200g zahar pudra, o esenta de vanilie, 150g nuca de cocos.

### Preparare :

Se separa albusul de galbenus. Albusurile se amesteca cu 15 linguri zahar si cu pliculetele de zahar vanilat si se bat spuma (pana in momentul in care capata o consistenta tare). Se amesteca si galbenusurile cu cele 2 linguri de zahar ramase, pana se topeste zaharul. Se amesteca albusurile cu galbenusurile, dar foarte incet pentru a pastra aceiasi consistenta. Dupa ce s-au amestecat cele doua se adauga faina si apoi, compozitia obtinuta se imparte in doua parti egale; o parte se pune intr-o tava tapetata cu faina iar cealalta parte se amesteca cu cacao si se pune in tava. Dupa ce s-au copt, se feliaza.

### Crema cocos

Se amesteca untul cu zaharul pudra pana devine o crema pufoasa. Se adauga esenta de vanilie, laptele si nuca de cocos. Aceasta crema o sa iasa mai zemoasa.

Pentru a finaliza prajitura se ia o felie alba de pandispan, se pune

crema apoi se pune o felie neagra, si se continua procedura pana se termina pandispanul. Zeama de la crema se pune peste prajitura. Se lasa in jur de doua ore la rece si apoi se taie, dar pe diagonala.

Pofta buna!