

Buturuga cu cacao



Buturuga cu cacao: de nelipsit de pe masa festiva de Craciun!!

Am vrut inca de anul trecut sa va arat o buturuga de Craciun simpla si gustoasa, pe care sa o poata face oricine, dar nu am reusit sa va inspир decat cu una aperitiv, un **trunchi de copac** sarat si delicios!!!

Bine si asa ☹ , numai ca imi doream tare mult una dulce. Si cand, intr-un sfarsit, m-am hotarat sa fac **rulada**, Craciunul trecuse de mult si nu am mai simtit aceeasi bucurie.

Anul asta va aduc, insa, la timp ☹ , o **buturuga cu cacao**, dulce si

aromata...sper eu, pe placul vostru!!!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 3 oua
- un varf de cutit sare
- 100 g zahar
- 100 g faina

Sirop de zahar cu rom:

- 150 ml apa
- 3 linguri zahar
- 1-2 lingurite esenta de rom

Crema de unt cu cacao:

- 2 oua
- 200 g zahar pudra
- 4 linguri pudra de cacao
- 200 g unt
- 2 linguri coniac sau rom (ori esenta de rom)

Sfat: Daca sunteti presati de timp, puteti opta pentru o crema de cacao „instant”: doar amestecati zaharul cu untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, pana se topeste zaharul, apoi adaugati cacaua si esenta de rom (nu mai adaugati ouale). Crema e gata ☐

Mod de preparare:

Cuptorul se incalzeste la 170 grade C (foc domol). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (tava de la aragaz).

Preparare blat:

Bateti albusurile spuma tare cu praful de sare. Galbenusurile se bat cu zaharul pana se deschid la culoare (se mixeaza 2-3 minute).

Cerneti faina si adaugati-o „in ploaie” peste galbenusuri. Omogenizati bine compozitia, apoi incorporati usor, cu o spatula sau cu mixerul, la cea mai mica treapta de viteza, albusurile batute spuma. Nu se adauga toata spuma deodata, ci in transe, amestecand usor de fiecare data.

Turnati compozitia in tava si nivelati cu dosul unei linguri (cu cat e asezata mai uniform, cu atat mai frumoasa va fi rulada). Coaceti blatul cca. 10-12 minute. Nu o tineti mai mult de-atat deoarece va fi prea uscata si se va rupe cand o veti rula. Se scoate apoi blatul pe un prosop de bucatarie umezit si se ruleaza cu tot cu prosop. Se lasa sa se raceasca.

Crema fiarta de cacao:

Bateti zaharul pudra cu ouale intregi pe baie de aburi pana se ingroasa, adica aproximativ 15 minute. Adaugati cacaoa si mai lasati pe foc inca vreo 2 minute, amestecand des.

Taiati untul (rece, din frigider) in bucati si adaugati-l in crema fierbinte. Amestecati energic, iar in momentul in care bucatelele de unt s-au topit se ia vasul de pe foc, se adauga esenta de rom sau coniacul si se lasa la racit.

Sirop de zahar:

Intre timp se prepara siropul. Se dizolva zaharul in apa si se lasa la fiert cca. 5 minute, dupa care se da vasul deoparte. Cand s-a racit, se adauga esenta de rom. Se desface cu grija blatul, se insiropeaza usor, fara a exagera, si se intinde pe el jumătate din crema. Se ruleaza la loc si se pune la frigider timp de 10 minute.

Finalizare buturuga:

Din rulada obtinuta se taie doua bucati mai mici, care se aseaza in lateralul ruladei astfel incat sa semene cu o buturuga.

Se imbraca cu restul de crema si se fac cu o furculita striuri care sa le imite pe cele de pe scoarta copacului. Se orneaza cu fructe confiate, o ramurica de brad si zahar pudra sau nuca de cocos si se lasa la rece pana este servita.



Laura Sava