

Chec rulada



Ati mancat vreodata un chec rulada, prieteni dragi?! ☐ Un chec in rulada, mai bine zis, pentru ca exact asta se intampla! Este vorba despre un **chec** cu fructe confiate, cat mai diverse si frumos colorate, care este mai apoi infasurat, ca intr-o plapumioara ☐ , intr-o foaie de **rulada** cu cacao.

Foarte aspectuos si gustos!!!!

Ingrediente:

Pentru chec:

- 80 g unt moale
- 80 g zahar

- 2 oua
- 80 g faina
- 1/2 lingurita praf de copt
- 50 g migdale macinate fin
- o lingura de rom
- zeama si coaja de la 1/2 lamaie
- 200 g fructe uscate, confiate

Pentru rulada:

- 2 oua
- 2 galbenusuri
- 70 g zahar
- esenta de vanilie
- 60 g faina
- 10 g cacao
- o lingura lapte

In plus:

- 3-4 linguri gem (eu am folosit de zmeura pe care l-am trecut prin sita)
- 2 lingurita amaretto (sau alt lichior)

0 reteta de chec speciala!! Pentru voi:



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Pregatiti mai intai fructele confiate: taiati-le in bucatele mici, sa fie aproximativ cat o stafida. Amestecati apoi fructele uscate cu romul si coaja de lamaie si lasati deoparte pana pregatim aluatul de chec.

Doa poze cu ingredientele-cheie □



Laura Sava



Preparare chec:

Incalziti cuptorul la 170 C (foc mic) si tapetati o forma mica de chec, de 20 x 7 cm.

Bateti untul cu zaharul. Adaugati ouale batute, putin cate putin, amestecand de fiecare data, apoi migdalele macinate, zeama de lamaie si faina cernuta impreuna cu praful de copt.

Puneti si fructele uscate si amestecati usor apoi turnati compozitia in forma tapetata. Lasati la copt pentru cca. 40 de minute sau pana cand scobitoarea infipta in centru iese curata.

Rasturnati checul pe un gratar si lasati-l cu fata in jos ca sa se „tufleasca” partea care creste.

Rulada cu cacao:

Mariti temperatura cuptorului la 180 C (foc potrivit). Tapetati o tava de 30 x 30 cm cu hartie de copt.

Mixati foarte bine ouale, pana aproape isi tripleaza volumul.
Aaugati zaharul si mixati in continuare pana cand nu se mai simte.

Turnati apoi laptele si vanilia, amestecati scurt, puneti si faina cernuta impreuna cu cacaoa si amestecati usor de jos in sus.

Rasturnati aluatul in tava pregatita si lasati la copt aproximativ 10 min. Cand este gata, se scoate din tava, cu tot cu hartie, se aseaza cu fata in jos, pe o alta hartie, si se desprinde hartia de copt.

Finalizare:

Amestecati gemul cu lichiorul. Ungeti apoi blatul inca fierbinte, pe partea care a fost lipita hartia de copt, cu gem.

Asezati checul (cu latura) pe blat la o distanta de margine de aprox. jumatate din latimea checului si rulati impreuna cu blatul, cu ajutorul hartiei, presand usor sa se lipeasca blatul de chec.

Taiati blatul incat cele doua margini sa vina una langa alta, nu sa se suprapuna.

Taiati si marginile laterale de blat care sunt in plus si pudrati checul-rulada cu cacao pe toate partile. Lasati-l sa se raceasca bine, dupa care il puteti taia.



Reteta preluata de la **Cristina K**