

Rulada cu cafea



Pentru acest sfarsit de saptamana (inca insorit ☺) va propun o rulada cu cafea, fina si aromata, care contine exact ce-mi place mie la nebunie: cafea, ciocolata...si un pic de rom!!!!!! :))

Blatul ruladei este foarte gustos si pufos, de pandispan, si se armonizeaza perfect cu savoarea minunata a cafelei!

Ingrediente:

Pentru blat:

- 4 oua
- 100 g zahar
- 1 praf de sare
- 1 pachetel zahar vanilat (10 g)

- 4 linguri apa
- 100 g faina
- 50 g amidon
- 2 lingurite praf de copt

Pentru crema si ornat:

- 200 g ciocolata cu lapte
- 350 ml cafea foarte concentrata
- 7 foi gelatina sau 1 pliculet jumătate de gelatina, granule (12-15 g)
- 100 g zahar
- 40 ml rom sau 1 lingurita esenta de rom
- 300 ml smantana pentru frisca
- boabe de cafea pentru ornat

Sfat: In loc de ciocolata puteti pudra **rulada** cu nes, daca vreti.



Iar daca va plac ruladele cu ciocolata, va mai las una ca inspiratie aici: **Rulada cu ciocolata si piure de castane**

Mod de preparare:

Blatul:

Incingeti cuptorul la 190 grade (potrivit spre mare).

Bateti spuma ouale cu sarea, zaharul si zaharul vanilat. Adaugati apa si, putin cate putin, faina amestecata cu praful de copt si amidonul.

Puneti aluatul rezultat intr-o tava intinsa (cea din dotarea aragazului), tapetata cu hartie pentru copt; neteziti-l, acoperiti-l cu o alta coala de hartie (e important sa faceti asta, fiindca altfel aluatul se umfla prea tare si dati-l 15 minute la cuptor.

Scoateti blatul din tava. Indepartati hartia de deasupra, rulati-l cu grija, cu ajutorul hartiei de dedesubt, si lasati-l sa se raceasca.

Crema:

Inmuiati foile de gelatina in multa apa rece. Daca folositi granule de gelatina, la plic, puneti doar atata apa cat sa le cuprinda bine.

Taiati in bucatele mici ciocolata si lasati-o sa se topeasca in cafeaua fierbinte, in bain-marie.

Adaugati apoi romul si zaharul si amestecati bine.

Scurgeti gelatina si adaugati-o in crema de ciocolata si cafea.

Lasati crema sa se raceasca, amestecand din cand in cand.

Intre timp, bateti smantana pentru frisca apoi incorporati-o in crema racita, amestecand usor.

Lasati-o la frigider cca. 20 de minute (daca se incheaga prea tare cand o scoateti, bateti-o cateva secunde cu mixerul si isi revine)

Finisare:

Intindeti, din nou, blatul si ungeti-l cu jumatate din crema de

cafea.

Rulati-l din nou, cu grija, si puneti-l cu partea unde se termina blatul pe un platou.

Ungeti cu restul de crema si puneti la frigider pentru minim o ora.

Serviti rulada ornata cu ciocolata rasa si boabe de cafea.

...n-am avut timp de poze pas cu pas, dar sper ca aceste poze finale sa spuna totul ☐



E o rulada absolut delicioasa!!!!!! ...pe care noi am servit-o cu nesat langa o cana maaare de cappuccino ☐



Laura
Sava