

Rulada cu ciocolata si piure de castane

*Laura
Sava*



Recomandarea de astazi este una dulce, dragilor, o rulada cu

ciocolata si piure de castane cu un gust absolut sublim!!!! ...asta daca iubiti ciocolata, sau piureul de castane ☺

Ingrediente:

Pentru blatul de rulada:

- 4 oua mijlocii, separate
- 150 g zahar tos
- 2 linguri cacao
- 40 g migdale macinate

Pentru crema:

- 180 g ciocolata cu lapte
- 6 linguri piure de castane, indulcit
- 3 linguri lapte condensat (sau simplu)
- 200 ml smantana dulce pentru frisca

Sfat: La blatul de rulada, migdalele se pot inlocui cu nuci. Iar daca vreti sa il faceti fara migdale sau nuci, poate fi inlocuit cu cel de aici: **Rulada Padurea Neagra**

O adevarata prajitura, usor de facut si absolut delicioasa!!!!

*Laura
Sava*



Mod de preparare:

Blatul: Preincalziti cuptorul la semnul 4 sau 180 grade (foc potrivit).

Ungeti usor si tapetati cu hartie o tava cu laturile de 20×30. Dizolvati cacaua in 2 linguri apa clocoita, apoi lasati sa se raceasca. Puneti galbenusurile intr-un castron impreuna cu zaharul tot si cacaua, racita. Bateti cu mixerul pana ce amestecul se deschide la culoare si devine foarte gros. Incorporati cu grija migdalele macinate.

Bateti albusurile pana devin tari si incorporati-le cu grija in amestec, folosind o spatula sau lingura mare. Turnati in tava pregetita si loviti o data, de doua ori, usor, pentru ca amestecul sa se aseze uniform.

Coaceti timp de 18-20 de minute pana creste si isi recapata forma dupa apasare. Acoperiti cu un servet de bucatarie, umed, si lasati sa se racoreasca; rasturnati-l apoi pe un prosop de bucatarie presarat cu zahar.

Crema: Rupeti ciocolata in bucatele, puneti-o intr-un castron impreuna cu 1 lingura apa si topiti deasupra unei cratite care fierbe mocnit (la bain-marie). Luati apoi de pe foc si puneti, batand cu mixerul, piureul de castane. Adaugati laptele condensat sau simplu si 50 de ml. de frisca batuta bine (o sustrageti din cantitatea totala de frisca) si amestecati. Raciti la frigider pana se intareste.

Finalizare: Intindeti umplutura de ciocolata peste blat. Bateti bine restul de frisca; lasati deoparte 5-6 linguri de frisca batuta pentru a orna feliile de rulada. Intindeti frisca peste crema de ciocolata si rulati cu grija blatul (nu va necajiti daca se crapa usor).

Mutati cu grija, prin rostogolire, pe un platou; presarati cu zahar pudra si raciti la frigider. Serviti feliile cu frisca sau cu o crema de ciocolata, obtinuta din 200 grame ciocolata cu lapte, topita, pe care o amestecati cu 100 g mascarpone.

Va fi foarte buna, oricum ati face :))



Laura
Sava



Laura
Sava