

Rulada cu ciocolata si piure de castane



Recomandarea de astazi este una dulce :P, 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. frisca lichida sau smantana pentru frisca

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 cacaoa in 2 linguri apa clocotita, apoi lasati sa se raceasca. Puneti galbenusurile intr-un castron impreuna cu zaharul tos si cacaoa, 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 pregatita 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 moznit (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 :P) 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 □



Laura Sava



Laura Sava

Pofta buna, dragilor!!!!!!!!!!!!!! ☐

P.S. Migdalele se pot inlocui cu nuci ☐