

# Rulada cu dovleac



Laura Sava

Din colectia mea intarziata de retete cu dovleac am sa v-o prezint si pe aceasta, o minunatie de rulada cu dovleac, la care mi-a ramas gandul inca de cand am vazut-o la **Cristina**, cea cu suflet nipon si maini de aur ☺

Cristinelu' drag, mii de pupici pentru inspiratia ce ne-o oferi tuturor!!!

## Ingrediente:

### Pentru foaia de rulada:

- 4 oua
- 70 g faina
- 1 lingura plina cu cacao
- 80 g zahar

- 2 linguri ulei
- 2 linguri apa

### **Crema:**

- 200 ml smantana pentru frisca
- 4 linguri zahar pudra
- 200 g crema Philadelphia sau branza dulce
- esenta vanilie sau rom
- 1/2 dobleac de placinta
- 8 linguri zahar tos
- seminte de dobleac sau fistic pentru ornare

### **Mod de preparare:**

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Foaie rulada: se spumeaza galbenusurile cu jumata din cantitatea de zahar. Peste ele se toarna treptat uleiul si apa, amestecand continuu. Se adauga si faina cernuta impreuna cu cacaua si se amesteca usor. Albusurile se bat spuma cu restul de zahar. Se adauga in 3 repreze peste compozitia precedenta, amestecand usor. Totul se toarna in tava (aragazului), tapetata cu hartie de copt si se coace 8-10 minute. Se scoate din cuptor si se rastoarna pe un prosop umed sau presarat cu zahar. Se desprinde cu grija hartia si se ruleaza cu ajutorul prosopului. Se lasa sa stea pana cand facem crema:



*Laura Sava*

Crema: (din dovleacul curatat si fierat trebuie sa ne ramana cca. 350 g )

Astfel, dupa ce e fierat la aburi sau copt, se face piure (cat este fierbinte) si se amesteca cu zaharul tos si branza dulce. Se bate frisca impreuna cu lingurile de zahar pudra si se adauga compozitiei de dovleac. Se amesteca totul foarte bine:



*Laura Sava*

Lui Bogdi i-a placut atat de mult crema incat am crezut ca nu-mi va ramane destula pentru ornat ☺



*Laura Sava*

Cu jumătate din crema rezultată se umple rulada:



...iar cu cealalta jumata se imbraca rulada:



Pana la urma, mi-a mai ramas un pic de crema, cu care am ornat niste briose cu dovleac, absolut delicioase!!!

Rulada se orneaza cu samburi de fistic, cum am facut eu  , sau cu seminte de dovleac (putin prajite) si maruntite:



*Laura Sava*

Stratul de fistic de deasupra a facut-o de-a dreptul irezistibila!!!!

Iata rulada mea cu dovleac, in doua ipostaze:



Laura Sava



Laura Sava

Foarte gustoasa!!! ...si pe masura ce mancam ni se parea si mai seducatoare!!!

Pentru iubitorii de dovleac e un rasfat ce trebuie pus in practica cat mai repede :))



Laura Sava