

# Rulada cu gem



Rulada cu gem este acea prajitura care te duce cu gandul la copilărie ☺ E foarte simpla dar extrem de gustoasa, ori cu gem de capsuni, ori cu gem de zmeura!!!

Pozele de la sfarsitul postarii cu **rulada** fac de fapt parte din gratiosul **tort „de 4 ani de blog”** pe care am sa vi-l arat numaidecat ☺ , si care a fost foarte special pentru mine!

Se prepara foarte usor, ceea ce o face extrem de atractiva in fata bucatarelor incepatoare!!!

## Ingrediente:

- 3 oua
- un praf de sare
- 5 linguri apa fierbinte
- un pliculet zahar vanilat (10 g)

- 100 g zahar
- 50 g amidon sau faina
- o lingurita rasa praf de copt
- 200-250 g gem de capsuni sau zmeura

Sfat: daca vreti, puteti „unge” rulada si cu o portie de mascarpone sau alta crema de branza (100 g), obtinand astfel doua straturi (suprapuse) de crema.

P.S. Rulada se poate umple cu orice alt gem, dupa preferinte, iara daca o preferati mai mare, dublati cantitatile (folositi tava mare de aragaz in cazul asta)

Poza recenta, cu rulada refacuta:



Poza veche □



### **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la foc potrivit (180 grade) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma de copt (38/26 cm.).

Pentru alutul de rulada, se separa prima data ouale. Albusurile se bat spuma cu sare si zahar. Se adauga apa fierbinte si se amesteca usor, cu o spatula/lingura de lemn. Se adauga apoi galbenusurile, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare, cu miscari usoare, de jos in sus (in felul asta, compozitia ramane aerata, iar blatul de pandispan va fi pufos).

Se amesteca separat amidonul sau faina cu praful de copt; se cern deasupra compozitiei de ou si se omogenizeaza.

Rulada se coace pentru cca. 15 minute. Cand este gata, se rastoarna

pe un prosop de bucatarie presarat cu zahar. Se scoate imediat hartia (daca nu il folositi imediat, se ruleaza in prosop). Se unge cu gem. Se ruleaza strans si se lasa la rece pana in momentul servirii.

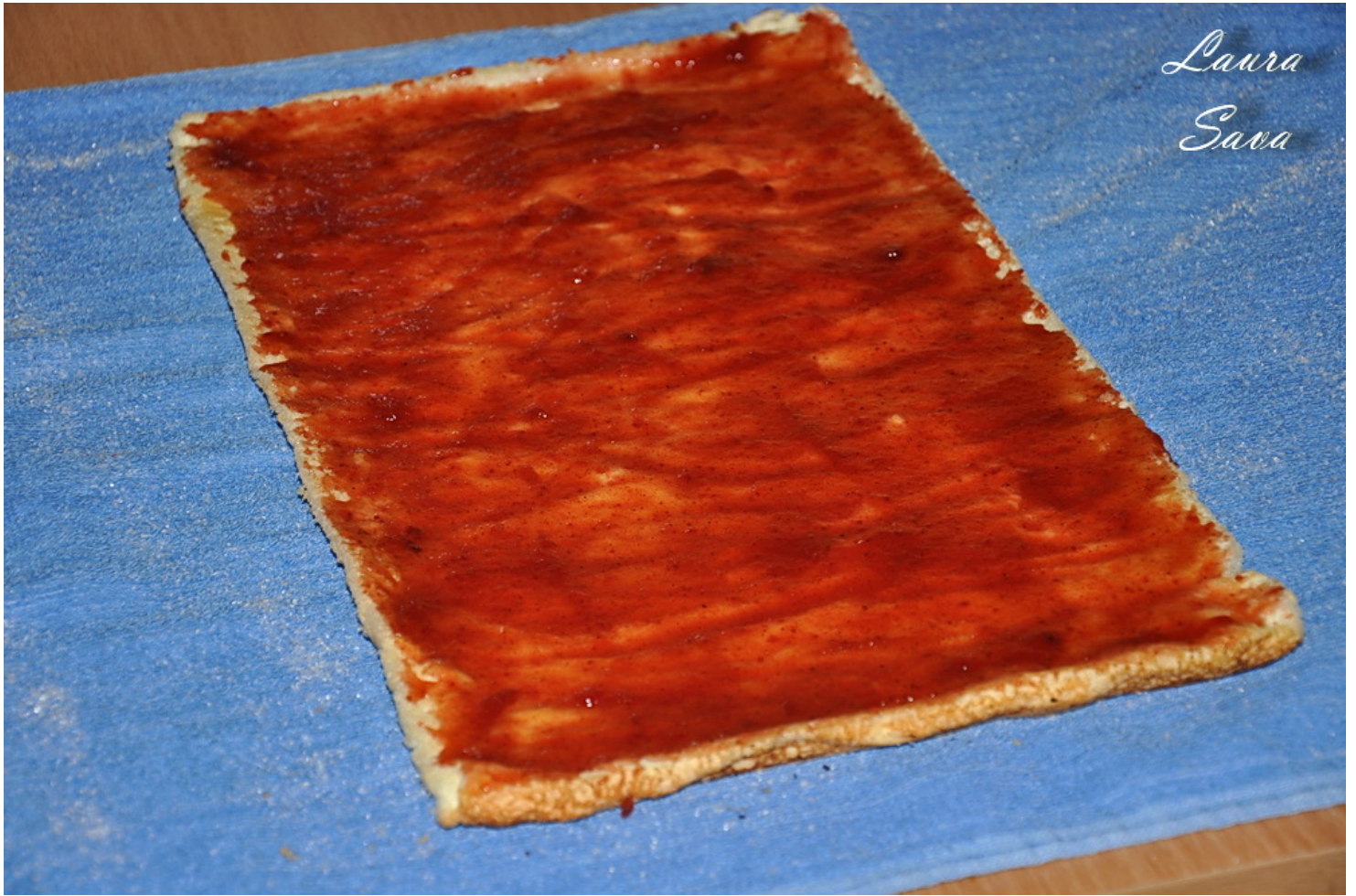


Foarte gustoasa!!!



Iar aici sunt pozele vechi cu rulada, pe care am feliat-o imediat, pentru ca aveam mare nevoie de ea, la tortul meu aniversar ☐





Laura  
Sava



Laura  
Sava





Laura  
Sava