

# Rulada de ciocolata



Aceasta rulada de ciocolata e o reminiscenta a Craciunului ☺ , pe care nu mi-l inchipuiam fara macar o rulada din asta (ciocolatoasa, bineinteles ☺ ), caci mi-am dorit tare mult sa va incant ochii cu un festiv Buche de Noel sau cu o **buturuga** la fel de incantatoare, de pe meleagurile noastre.

Din pacate, atunci, sub imboldul maretelor emotii, n-am fost in stare de nimic...ei ba, de lenevit, hihi...asa ca astazi am sa ma revansez oarecum fata de voi, aducandu-va aceasta minunata **rulada de ciocolata**, direct de sub bradutul meu prea nins!

E o reteta de zile mari, rafinata, si deci foarte potrivita pentru zile de sarbatoare dar la fel de bine se poate savura si intr-o frumoasa zi de duminica, alaturi de cei dragi!!!

**Ingrediente pentru cca. 16 felii**

## Pentru blat:

- 5 oua
- 5 linguri zahar
- 5 linguri apa
- 3 linguri pline cu faina
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu sau o lingurita rasa praf de copt
- o lingura cacao

## Sirop de zahar:

- 4 linguri apa
- 75 g zahar
- 20 ml coniac/rom

## Crema si ornat:

- 300 g ciocolata de lapte
- 400 g unt
- 8 galbenusuri
- 50 g zahar
- 40 ml Cointreau sau alt lichior de portocale
- 50 g **martipan**
- zahar praf

## Mod de preparare:

### Blatul: foarte asemanator **pandispanului**:

Se separa ouale; intr-un castron incapator, si perfect curat/uscat, se bat albusurile spuma cu un praf de sare. Se adauga zaharul, lingura cu lingura, si se bat tare, tare, ca pentru bezea, si se mixeaza pana se topeste. Se pune apa, tot lingura cu lingura, amestecand usor, cu o spatula/lingura de lemn. Excluz deci mixerul

□

Se adauga galbenusurile, pe rand, amestecand usor.

Bicarbonatul sau praful de copt se amesteca cu faina si cacaoa si se cern. Se adauga in ploaie peste amestecul de oua. Se incorporeaza cu miscari usoare, de jos in sus, pentru a nu scoate aerul din aluat. In felul asta vom obtine un blat pufos.

Se tapeteaza o tava cu hartie de copt; se toarna aluatul si se niveleaza.

Se da la cuptor (in prealabil incalzit), la foc potrivit pentru cca. 12-15 minute.

Se rastoarna, apoi, pe un prosop de bucatarie presarat cu zahar si se lasa la racit (eu de obicei il rulez pentru ca sa-si pastreze cat mai frumos forma)



### **Siropul:**

Se incalzeste apa intr-un ibric; se adauga zaharul si coniacul sau romul. Se lasa sa dea cateva clocote, dupa care se lasa la racit; se intinde apoi, cu o pensula de bucatarie, pe blat. In felul asta, blatul se insiropeaza uniform.

### **Crema:**

Se topeste ciocolata la bain-marie (stiti voi, oala aia care vine pusa peste o alta, umpluta pe jumatate cu apa, unde la „etajul superior” se adauga ciocolata rupta in bucatele si se amesteca pana se topeste. Risc minim de esec ☐ ).

Se freaca untul moale (tinut in prealabil la temperatura camerei)

cu zaharul si galbenusurile, adaugate unul cate unul. Se toarna lichiorul de portocale si ciocolata topita. Se omogenizeaza totul foarte bine.

Se deruleaza blatul si se intinde pe el jumatate din crema racita. Se ruleaza inapoi si se tine cca. 2 ore la rece.

Se introduce restul cremei intr-un sprit cu capat in forma de stea si se orneaza rulada.

Se amesteca zaharul praf cu martipan si se intinde intre doua folii de plastic. Se stanteaza stelute care se aplica pe rulada:



Poza finala, la tati-n brate, care dardaia de frig ☐



Sub cupola de gheata, pentru voi toti!



E absolut delicioasa!!!!

P.S. Cei care nu adora cremele cu (prea mult) unt sunt rugati prietenos sa mai scada din cantitatea de unt, chiar si 100 de grame (si probabil si vreo 2, 3 galbenusuri ☐ )

Va spun asta deoarece la **tortul de ciocolata aniversar**, care este un deliciu, am avut cateva obiectii in legatura cu crema, fina, in viziunea mea, si gretoasa in viziunea altora :))

E doar o chestiune de gust, si din cauza asta si vreau sa va atrag atentia.