

# Rulada de nuca cu crema de vanilie

[shashin type="photo" id="16769" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

De ziua lui mami, pe langa **deliciosul tort** :P, le-am facut copiilor o rulada de nuca cu crema de vanilie, simpla tare dar gustoasa!!!

Ingrediente:

**Pandispan** de nuca:

- 5 oua
- 5 linguri zahar
- 5 linguri ulei
- 3 linguri cu varf faina
- 2 linguri cu varf nuca macinata

Crema de vanilie:

- 1 pachet praf de budinca de vanilie
- 300 ml. lapte
- 4, 5 linguri zahar
- 50 ml. frisca lichida
- 5, 6 linguri nuca macinata pentru ornat

Mod de preparare:

Se separa ouale; se bat albusurile spuma cu un praf de sare, si zahar.

Se adauga galbenusurile. Se amesteca usor cu o spatula/lingura de lemn. Se adauga uleiul si faina (neaparat) cernuta si se amesteca totul, cu miscari usoare, de jos in sus. Se toarna aluatul intr-o tava intinsa (daca o folositi pe cea a aragazului, faceti rulada din 6 oua), se coace la foc potrivit, in cuptorul preincalzit, cca.12 minute, sau pana cand se rumeneste usor:

[shashin type="photo" id="16770" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se rastoarna apoi pe un prosop umed sau presarat cu zahar; se desprinde cu grija hartia de copt (stropiti-o cu putina apa pentru

a se dezlipi mai usor)

[shashin type="photo" id="16771,16772" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se ruleaza in prosop (se lasa asa pentru a-si pastra forma, pana cand crema e gata)

Intre timp se prepara crema: se face o budinca groasa din praful de budinca, laptele si zaharul mentionat mai sus; se amesteca bine si se lasa la racit (acoperiti-i suprafata cu folie transparenta pentru a nu face pojghita)

Se bate frisca lichida si se amesteca cu budinca de vanilie. Se unge rulada de nuca cu jumatate din crema de vanilie, in care puteti adauga cativa stropi de esenta de vanilie, pentru a o parfuma:

[shashin type="photo" id="16773" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se ruleaza, din nou, cu atentie, pentru ca crema sa nu dea pe-afara:

[shashin type="photo" id="16774,16775" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se da la rece pentru minim 2, 3 ore (crema va fi oarecum moale si atunci, fiindca nu are niciun fel de intaritor in compozitie, dar va spun eu, asta chiar nu mai conteaza :P)

[shashin type="photo" id="16776" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se acopera rulada cu restul de crema si se presara deasupra, cat mai uniform, nuca macinata:

[shashin type="photo" id="16777" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Feliile au disparut rapid de pe platou :))

In spate puteti vedea nelipsitele „**saviecute**” cu mac (si nuca, da' pe alea nu le-am mai prins in poza)

...si oricum, si Greta Garbo sau altfel cunoscuta prajitura **Jerbo** a fost prezenta pe masa „festiva” :))

S-aveti pofta!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!