

# Rulada de nuca cu crema de vanilie



De ziua lui mami, pe langa **deliciosul tort** ☐ , le-am facut copiilor o rulada de nuca cu crema de vanilie, simpla tare dar extrem de gustoasa!!! Sa va spun cat de incantati au fost?! :))

## Ingrediente:

### **Pandispan** de nuca:

- 5 oua mari
- 6 linguri zahar
- 4, 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

- 5 linguri zahar
- 50 ml smantana pentru frisca
- 6, 7 linguri nuca macinata pentru ornat

## **Mod de preparare:**

Incalzim cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si tapetam cu hartie de copt o tava intinsa (daca o folositi pe cea a aragazului, faceti rulada din 6 oua, adaugand cate o lingura in plus de faina si nuca macinata).

Pregatim pandispanul: separam ouale; batem albusurile spuma cu un praf de sare. Adaugam zaharul si batem bine pana cand obtinem o spuma tare si lucioasa.

Punem apoi galbenusurile si amestecam usor cu o spatula/lingura de lemn.

Adaugam uleiul si faina (neaparat) cernuta, nuca macinata si amestecam totul, cu miscari usoare, de jos in sus.

Turnam aluatul in tava si nivelam usor cu dosul unei linguri.

Lasam la copt cca.12 minute sau pana cand se rumeneste usor:



Cand e gata, se rastoarna 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):



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

Intre timp, preparam crema: facem o budinca groasa din praful de budinca, laptele rece si zaharul mentionat mai sus; amestecam bine si o lasam la racit (acoperiti-i suprafata cu folie transparenta pentru a nu face pojghita).

Intre timp, batem frisca lichida si o amestecam cu budinca de vanilie.

Ungem rulada de nuca cu jumatate din crema de vanilie, in care putem adauga cativa stropi de esenta de vanilie, pentru a o parfuma:



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



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Punem rulada 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 ☐ )



La final, acoperim rulada cu restul de crema si presaram deasupra, cat mai uniform, nuca macinata:



In spate puteti vedea nelipsitele „**saviécute**” 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” :))

Feliile au disparut rapid de pe platou :))



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