

Rulada Padurea Neagra



Ultima reteta reinventata de mine, in urma provocarii **Engie**, este aceasta rulada Padurea Neagra cu visine din visinata si crema de mascarpone cu ciocolata alba. Stratul de frisca care altadata acoperea aceasta prajitura minunata a fost inlocuit de zahar pudra. Simplu si foarte gustos!!! ☐

Ingrediente:

Pentru rulada:

- 4 oua
- un praf de sare
- 4 linguri apa fierbinte
- 120 g zahar
- 50 g faina
- 50 g amidon (sau tot faina)

- 25 g cacao
- 1 lingurita praf de copt

Pentru crema:

- 200 g visine din **visinata**
- 280 g mascarpone
- 150 ml smantana pentru frisca
- 100 g ciocolata alba
- 3 foite de gelatina

In plus:

- 100 ml visinata pentru insiropat
- zahar pudra

Mod de preparare:

Pentru rulada, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare de aragaz (cea incorporata aragazului), de cca.

Se separa ouale; galbenusurile se bat (cu mixerul) cu 60 g zahar timp de 2 minute sau pana se spumeaza. Se adauga apa fierbinte si se mai bat putin. Separat, se bat albusurile (tot cu mixerul) cu praful de sare (cat luati cu trei degete) si restul de zahar (60 g) pana se intaresc (nu ca pentru bezea). Spuma tare se incorporeaza apoi in amestecul de galbenusuri, cu miscari usoare, de sus in jos. Se adauga faina+amidonul+praful de copt si cacaoa, in 2-3 transe. Nu se mai foloseste mixerul ci o spatula sau o lingura de lemn si se amesteca cu grija, usor, cu rabdare □ ...pana cand aluatul e omogen (sa nu aiba bucatele de faina sau cacao „nedizolvate”). Se toarna aluatul in tava pregatita, se niveleaza si se pune in cuptor, pe sina din mijloc. In felul acesta, rulada se va coace uniform si frumos. Se stie ca profesionistii utilizeaza, cu precadere, plitele cu gaze naturale tocmai pentru a obtine rezultate excelente. Rulada se coace cca. 12 minute, maxim 14:



Cand e gata, rulada se rastoarna pe un prosop de bucatarie presarat cu zahar pudra sau cacao si se desprinde, cu grija, hartia:



Daca hartia opune rezistenta □ , nu fortati, ca sa nu rupeti blatul, ci udati-o putin, cu o pensula de bucatarie, si se dezlipeste.

Se ruleaza blatul in prosop si se lasa sa se raceasca complet:



Pentru crema, se scot mai intai samburii din visine, iar visinele se lasa la scurs. In continuare, se pun foitele de gelatina la inmuiat in multa apa rece si se lasa cca. 5-8 minute, timp in care se pregateste ganache-ul de ciocolata. Astfel, se pun intr-un vas smantana pentru frisca si ciocolata alba si se lasa la topit, la microunde sau la bain-marie. Se amesteca din cand in cand, mai ales daca ciocolata va fi topita la microunde (aveti nevoie de 2-3 pauze de „amestecat”). Se scot foitele de gelatina din apa si se adauga in crema de ciocolata inca fierbinte. Se amesteca energic, apoi se lasa sa se raceasca. Cand e rece (la temperatura camerei, n-o puneti in frigider) se amesteca cu branza mascarpone, batuta separat cu mixerul. Si asta e crema □

Blatul de rulada se deruleaza si se insiropeaza cu visinata; se intinde crema pe blat dar nu pana la capat, se lasa marginile

libere (eu am cam trecut peste linia imaginara □). Se lasa sa stea asa aproximativ 15 minute, pentru a prinde un pic de consistenta:



Se aseaza visinele la un capat al blatului:



Se ruleaza apoi, usor, fara sa apasati, pana se obtine rulada. Daca vedeti ca iese putina crema la capatul ruladei, luati-o cu o lingura si introduceti-o inapoi, la capetele ruladei. Se lasa apoi sa stea in locul in care a fost rulata, nu se muta cca. o ora, pentru ca crema sa prinda consistenta. De-abia dupa aceea o puteti transfera pe un platou, pentru a o pune la frigider, unde trebuie sa o lasati pentru minim 5-6 ore.

Eu am lasat-o peste noapte si apoi am ornat-o cu cateva visine din visinata, dar nu inainte de a o pudra cu zahar praf:



Rulada Padurea Neagra, intr-o alta prezentare! ☐



Delicioasa!!!



Laura Sava