

# Rulada trenulet cu crema de lamaie



*Laura Sava*

Aceasta rulada trenulet cu crema de lamaie s-a nascut din imbinarea a doua retete minunate: o rulada suuuper buna de lamaie, preluata din „decupajele” mele din „Secretele bucatariei” si un „trenulet” dulce, afisat intr-ocarticica de copii: Bucataria copiilor, de la Editura Aquila, care m-a inspirat si incantat la maxim!

Ii este dedicata cu toata dragostea micului meu bucatar care a castigat un premiu dragut datorita acestei retete: **Clovn de inghetata** ☐

## Ingrediente:

### Blat rulada:

- 4 oua

- 1 priza de sare
- 120 g zahar
- 4 linguri apa fierbinte
- 100 g faina

### **Crema de lamaie:**

- 2 lamai mici
- 150 g zahar vanilat
- 250 g crema de branza Philadelphia sau Mascarpone
- 120 ml smantana pentru frisca

### **In plus:**

- buline de ciocolata gen M&M

### **Mod de preparare:**

Incalziti cuptorul la 175 grade (foc mediu). Puneti hartie pentru copt intr-o tava mare (tava de aragaz would be just fine! ☺ )

Pentru blat, bateti albusurile spuma cu sare. Frecati galbenusurile cu zahar si 4 linguri de apa fierbinte, pana veti obtine o crema. Incorporati putin cate putin faina si spuma de albusuri. Turnati coca pentru blat, neteziti-o cu un cutit daca e nevoie, si coaceti cca. 20 de minute.

Scoateti cu grija blatul pe un prosop curat de bucatarie presarat cu zahar tos sau pudra:



Stropiti hartia pentru copt de pe blat cu putina apa, pentru a o putea indeparta mai usor:



Rulati blatul si lasati-l sa se raceasca.



Pentru crema, spalati bine lamaile cu apa fierbinte, stergeti-le cu un prosop de bucatarie, dupa care radeti coaja pe razatoarea mica. Stoarceti si sucul de lamaie. Amestecati-le cu crema de branza (puteti folosi si branza de vaci) si cu zaharul vanilat. Bateti spuma frisca si adaugati-o cremei de lamaie, amestecand pana la omogenizare:



*Laura Sava*

Cu grija, derulati blatul si ungeti-l cu crema:



*Laura Sava*

Rulati din nou blatul cu ajutorul prosopului:



Feliati rulada in 4 bucati: una din ele va fi locomotiva iar celelalte vagoanele ☐

Eu dintr-un blat de pandispan am taiat bucatele egale si am „croit” legaturile dintre vagoane, pentru ca-mi era la indemana...voi insa puteti sa folositi sticksuri gen Finetti sau jeleuri colorate, etc...





*Laura Sava*



Faceti cu spritul doua „sine” pe tava, din frisca batuta, si asezati vagoanele deasupra...desi eu, dupa cum se vede, le-am „proiectat” dupa ☐

Poate ca ar fi bine de stiut ca sinele erau de fapt formate din bezea...dar cine avea la dispozitie 3 ore, pentru a usca bezelele la cuptor?! ...eu nu!!! :)))



Presarati pe rulada zahar pudra sau fulgi de nuca de cocos...ori chiar fistic macinat, daca o preparati pentru alta ocazie, moment in care serviti rulada ornata cu feliute de lamaie si frunzulite de lamaita.

Se orneaza apoi trenuletilui, capitol de care s-a ocupat micul meu bucatar -Bogdi ☐

Aici lipeste „rotile” (buline de ciocolata) cu mare grija:



*Laura Sava*

...pe locurile pe care i le-am trasat eu cu frisca:



Si-o poza de final, cu cosul de fum, fumegand! ☐

Laura  
Sava



E o reteta pe cat de simpla pe-atat de gustoasa! Bogdi si copiii prezenti la balaceala zilnica ☐ ...au fost extaziati!!!



Sfat: Acest trenulet poate fi umplut si cu inghetata!!!!