Rulada trenulet cu crema de lamaie



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:



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



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 trenuletului, capitol de care s-a ocupat micul meu bucatar -Bogdi
Aici lipeste „rotile” (buline de ciocolata) cu mare grija:



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



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



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!!!!!