



Ingrediente **Pentru blat** 6 oua 6 linguri rase de Green Sugar Cooking 4 linguri
cu varf de faina

2 linguri cu varf de cacao

Pentru umplutura

300 g fructe de padure (mure,
coacaze si afine),
din care se pot pastra cateva intregi

pentru ornat

200 g crema de branza dulce

tip Ricotta sau Mascarpone

6 lingurite Green Sugar Cooking

Mod de preparare

Se separa albusurile de galbenusuri, in vase separate. Peste galbenusuri se adauga cele 6 linguri de indulcitor natural Green Sugar si se pun la bain marie.

Se amesteca pana ce indulcitorul se dizolva, iar galbenusurile devin cremoase.

Nu am avut stare si am gustat din amestec inainte ca galbenusurile sa se faca. Indulcitorul da cremei de galbenusuri un gust proaspat si un parfum curat, de plante. Imi place.

...Altfel, banuiesc ca sesizati sistemul meu de "bain marie". Suportul metalic este luat din cuptorul cu microunde, pe care nu prea il folosesc. Dar in loc de castron ceramic merge mai bine unul metalic, se incinge mai repede. Galbenusurile se freaca incontinuu, ca sa nu se lipeasca, pana ce granulele de Green Sugar se dizolva si ouale devin cremoase.

Albusurile se mixeaza pana se obtine o spuma tare.

Se adauga usor in albus, amestecand lent, ca sa nu se lase spuma: crema de galbenusuri, faina si cacao.

Se mai amesteca usor, cu o furculita, pana se obtine o crema spumoasa, omogena.

Am uitat sa spun ca se incalzeste cuptorul, dar ii poti da drumul si acum si sa il lasi cat timp pregatesti aluatul.

Se tapeteaza o tava de cuptor, patrata, cu hartie de copt. Incearca sa folosesti o hartie buna, si ai grija sa fie perfect intinsa, pentru ca blatul va iesi destul de subtirel si e bine sa nu fie rupt de indoiturile hartiei (eu am gresit aici, putin, dupa cum se vede in poza). Toarna crema-spuma de cacao pe hartia de copt. Egalizeaza cu o lingura, formand un patrat sau dreptunghi.

Lasa la cuptor 10 minute, pana ce aluatul este facut. Scoate blatul de prajitura si desprinde-l de hartia de copt, punandu-l cu fata in jos pe un fund de lemn sau pe masa de lucru. Ruleaza-l strangand usor, astfel incat blatul sa se raceasca deja in forma de rulada. E bine sa lucrezi cu grija, ca sa nu il rupi, dar daca se rupe nu te ingrijora: se va lipi de la crema din interior.

Cat se raceste un pic blatul, se trece la pasul urmator, adica amestecarea branzei dulci cu fructele de padure. Aduaga-le si zdrobeste-le cu ajutorul unei furculite, integrandu-le in crema de fructe. Aduaga linguritele de indulcitor Green Sugar spre final, dar amesteca bine, ca sa se omogenizeze, chiar daca mai raman cristale.

Intinde crema de fructe pe blat, in strat uniform. Lasa stratul mai gros spre capatul din centru si mai putin spre margini. Ruleaza incet, cu rabdare.

Ruleaza iar si lipeste marginile, apoi da la rece 10 minute. Daca mie mi-a iesit, iti va iesi si tie. Daca ai goluri in rulada, pentru ca nu ai strans suficient blatul, mai umple-le cu crema de fructe, pe masura ce tai portii.

RETETA CULINARA: Rulada de cacao cu crema de fructe de padure

Duminică, 06 Iulie 2014 06:18 - Ultima actualizare Joi, 13 Aprilie 2017 13:26

AUTOR: Alina Miron

SURSA:

<http://www.hobbybucatar.ro/>