



reteta-video.ro

Rulada cu Blat de Pandispan si Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe

Rulada cu blat pufos de pandispan este una dintre amintirile copilăriei pentru mulți dintre noi. Cândva, erau foarte populare și o nu fi fost, când, practic este una dintre cele mai simple, mai rapide și mai economice **prajituri de casa**. Nu era bucatărie în care să găsești și mamele din "gasca" noastră se întreceau în a face cea mai spectaculoasă ruladă, deși nu se prea găseau ingrediente la colț de stradă. Cea mai obișnuită era **rulada cu gem**, oarecum firesc căci nimanui nu-i lipsea un borcan cu gem din cameră. Când eram mai maricică și au început să se găsească și pe la noi diverse bunătăți, pe care până atunci le vedeam doar în reclamele revistelor aduse de "pe afară", tin minte că s-a iscat o adevărată modă și toată lumea făcea **rulada cu blat de pandispan și crema de mascarpone și frisca**. Cred că de atunci mi se trage și obsesia pentru crema mascarpone. Dar, să fim sinceri, nu doar că este o "la rece", fără gătit, fără unt sau ouă, perfectă pentru orice tort sau prajitură, pentru rulourile de foietaj, savarine, [Pavlova](#), pandispan de prajituri cu miere sau din aluat fraged, dar este și super racoroasă și rapidă. Adică în maxim 5 minute este gata și numai bună în orice!

Asta explică, oarecum, și de ce **rulada cu mascarpone** a devenit vedetă. Pentru că iei două lucruri super simple, le combini și iese un super bun. **Blatul de ruladă** este, de fapt, un pandispan simplu, pufos și elastic, rulat strâns cât este încă fierbinte și lăsat la răcit încât să ia forma de cilindru. Ouă, zahăr, făină și vanilie și nimic mai mult. Nu mai ai decât să umpli rulada pufoasă cu crema.

Partea și mai bună este că poți să transformi **prajitura ruladă** în ceva inedit de fiecare dată când o faci. De la rulada simplă cu gem dulceț, la rulada cu [crema de portocale](#) sau [lamaie](#), cu [crema de vanilie](#), rulada cu crema de brânză și fructe, cu crema de ciocolată, rulada glazurată sau îmbrăcată în frisca (la ultima eu zic pas). Pe scurt, oricât de banală ar părea, eu cred că oricine găsește o combinație de ruladă care să-i fie pe plac, cu blat de pandispan, cu [blat de cacao](#) sau cu [blat de albusuri](#).

La ultima ruladă pe care am făcut-o am promis să pazesc frigiderul și să va mai arată una, așa că promisiunea e promisiune! Greu să fi fost, căci doar știți că nu rezistam prea mult în fața unei **rulade cu fructe**! Teoretic, nu-mi ia mai mult de o oră să o fac, însă cu răbdare și răbdare nu stau deloc bine. Mai dau eu vina pe alții, dar pe cuvânt că de data asta am rezistat eroic. Și a meritat fiecare minut!

Deși îmi este greu să mă decid, eu raman tot la dragostea mea pentru **rulada cu crema mascarpone și fructe**. Este aromată și racoroasă, ușoară ca o spumă, încât chiar și după o masă bogată poți să manânci lejer și a doua felie. Și e și spornică, mai ales când ai musafiri și fiecare poate să primească o felie generoasă.

În plină vară este **prajitura cu fructe** de sezon perfectă, căci o poți face și orice: capsuni, visine, cirese, pișci, caise, zmeură, afine, mure. În plină iarnă e și mai bună, că se transformă într-o **ruladă simplă cu crema de frisca și mascarpone**, care mă face să uit de vremea urată. Adică desertul irezistibil! Să va fie de folos!

INGREDIENTE RULADA DIN PANDISPAN SI CREMA DE MASCARPONE, FRISCA SI FRUCTE

Pentru blatul de rulada pandispan:

5 albusuri
5 galbenusuri
125 g de zahar
125 g de faina
o lingurita cu extract de vanilie
sare
2 linguri cu zahar pudra

Pentru crema de mascarpone si frisca:

250 g de mascarpone
240 ml de smantana proaspata pentru frisca (cu minim 30% grasime)
60 g de zahar pudra
o lingurita cu extract de vanilie
300 g de fructe (zmeura)

MOD DE PREPARARE RULADA CU BLAT DE PANDISPAN SI CREMA DE MASCARPONE, FRISCA SI FRUCTE

1. Cum se face blatul de rulada pandispan simplu. Incalzim cuptorul si aranzam in tava o hartie pentru copt. Punem albusurile castron mare, curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zaharul continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o beza tare, densa si lucioasa, care nu mai cade pe paletele telului. Punem extractul de vanilie si galbenusurile si mai mixam, la viteza mica, 20-30 de secunde, dar nu mai mult. Cand peste aceasta compozitie faina si amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia, pentru incorporarea completa, dar nu mai mult.

2. Cum si cat se coace blatul pentru rulada pufoasa. Turnam aluatul pentru foaia de rulada intr-o tava tapetata cu hartie de coac dimensiunile de 35x42 cm, il intindem pe toata suprafata si nivelam usor deasupra. Punem tava in cuptorul incalzit la 175 de grade pentru 13-15 de minute, cat foaia sa se rumeneasca putin, dar sa nu fie uscata.

3. Cum se ruleaza foaia de rulada. Imediat ce il scoatem din cuptor, presaram peste blat zahar pudra, il acoperim cu o hartie de coac asezam deasupra o alta tava si il rasturnam folosind manusi de bucatarie. Ridicam tava care este acum deasupra si desprindem cu o spatula hartia de copt de pe spatele blatului. Punem o alta hartie de copt peste foaia de rulada si o intoarcem din nou. Indepartam hartia de deasupra si, pornind de la una din laturile mai lungi, rulam cu grija blatul, cu tot cu hartia de copt pe care este asezat si cat mai usor. Apoi il lasam sa se raceasca complet invelit in hartia de copt.

4. Cum se face crema de mascarpone si frisca. Turnam smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime, intr-un castron mare. Adaugam branza mascarpone, zaharul pudra si extractul de vanilie si batem, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand totul incepe sa lase urme adanci in crema. In 3-4 minute crema de frisca de mascarpone cu frisca ar trebui sa fie gata.

5. Cum se face rulada cu crema mascarpone. Cand blatul de rulada este rece, il desfacem usor. Punem crema de frisca de mascarpone peste foaia de rulada, o intindem pe toata suprafata, lasand pe una din laturile mai mari o margine de 2 cm neacoperita deasupra punem fructele, cat mai uniform. Rulam incet prajitura cu crema de mascarpone, frisca si fructe, cat mai strans, spre margine lasata neacoperita de crema. "Imbracam" rulada in folie alimentara si o punem in frigider pentru 2-3 ore.

6. Servire rulada cu mascarpone, frisca si fructe. Desfacem desertul din folie, presaram peste el zahar pudra sau ii putem adauga glazura de ciocolata topita si il feliem cu un cutit bine ascutit si sters inainte de fiecare taietura.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Rulada cu Blat din Pandispan si Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe. POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea pandispanului, incalziti cuptorul si tapetati forma cu hartie de copt.
2. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi mai usor de bătut, ca nu este alterat, si abia apoi separati albusul de galbenus.
3. Bolul dar si paletele mixerului in care pregatim rulada trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sters cu o lingura.
4. Fiind un blat de prajitura fara praf de copt, este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce ea devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada.
5. Dupa ce adaugam faina in compozitia pentru blatul de rulada, nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca vom pierde aerul acumulat in oua si prajitura nu va mai creste.
6. Blatul de pandispan pentru rulada nu trebuie sa fie foarte rumen, dar nici necopt. Daca se usuca prea tare, nu-l vom mai putea rula.
7. Foaia de blat pentru rulada trebuie sa fie rulata cat inca este fierbinte, pentru ca dupa ce se raceste se intareste.
8. Puteti sa rulati blatul pandispan si pe una din laturile mai mici, o sa obtineti o rulada mai scurta si mai groasa.
9. Toate ingredientele pentru crema de mascarpone, dar si castronul si paletele mixerului trebuie sa fie reci.
10. Va recomand sa folositi smantana naturala proaspata pentru frisca cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala.
11. Nu bateti crema cu frisca si mascarpone in exces, pentru ca altfel riscati sa se taie (cel mai bine este sa oprim din cand in cand mixerul si sa-i verificam consistenta).
12. Daca pentru rulada folositi fructe mai mari (piersici, caise), taiati-le in bucatele.