



reteta-video.ro

Rulada cu Crema Mascarpone, Portocale si Blat de Cacao

Rulada cu portocale, crema de mascarpone si frisca si blat de cacao aduna numai lucruri simple si bune. De ce? Pai este o **rulada cu crema de mascarpone si frisca**, care se face la rece, este o crema fara fierbere gata in 5 minute. Crema este invelita in plapuma de o **foaie de rulada cu cacao** pufoasa, iar toate sunt completate perfect de un interior fresh de portocale intregi. Vezi despre un **desert cu fructe** nu prea dulce, care pune in valoare gustul portocalelor.

Desi fac rar prajituri cu crema, genul asta de **rulada rapida** este printre preferatele mele. De fapt, cred ca este printre putinele pe care le pregatesc. Nu imi plac deserturile prea dulci, cu multe ingrediente si multi pasi de urmat, ca nu stau prea bine la capitolul rabdare. Mai simple, cu atat mai bine! Insa recunosc ca am ajuns sa fac **rulada cu mascarpone** cu ochii inchisi.

Mi se pare eleganta si potrivita pe orice masa. In plus, o prajitura rulada este si spornica, dintr-o rulada scoti cu usurinta cel puţin o portie. Imi amintesc cat de fascinata eram de momentul in care mama desfacea **blatul de rulada** din prosop. Mi se parea ceva misterios. Evident ca reteta de **rulada cu blat de pandispan** o am de la ea. Si iarasi evident ca nu este obligatoriu sa faceti **rulada cu crema de mascarpone si frisca**, asa cum am pregatit-o eu. Asta e si farmecul unei rulade, poti sa o transformi in ceva inedit, de fiecare data o faci. De la rulada simpla cu gem sau dulceata, la o rulada cu crema de cacao, crema de portocale sau lamaie, cu crema de vanilie sau cu crema de branza si fructe, cu crema de ciocolata, rulada glazurata sau imbracata in frisca (la ultima, eu zic pas).

Insa am gasit portocale rosii si mi s-a parut ca, daca fac **rulada cu blat de cacao**, culorile si aromele se vor completa minunat. Si cum am avut dreptate, nu? Nu doar ca arata bine (iar ma laud!), dar fiind o **rulada cu portocale intregi**, in plin sezon al virozelor profumate de aportul excelent de vitamina C, fibre, nutrienti, vitamine si antioxidanti. Caci ce e iarna fara o prajitura cu portocale?

Poate ca la prima vedere rulada cu fructe pare sofisticata. Nu este deloc asa! Cred ca cel mai intimidant este blatul. Insa nu-ti trebuie decat o mica stie ce indemanare, daca intelegi procedeul, ca apoi sa faci o rulada de cacao sau una simpla, cu blat de pandispan, sau o rulada cu albusuri ajunge sa fie o joaca de copil. Chiar si decorata mai stangaci, cum am facut-o eu, ca parca am doua maini stangi, **prajitura cu crema de mascarpone si fructe** ajunge sa fie vedeta pe o masa de sarbatoare, alegerea perfecta pentru desertul de weekend sau pentru momentele in care stai la povesti cu familia si prietenii. Blat de cacao pufos, crema de mascarpone cu frisca fina, lejera si delicioasa, portocale dulci-acrisoare, ce poti sa-ti mai doresti de la o prajitura simpla? Sa va fie de folos!

Alte retete de rulada gasiti aici:

[Rulada cu Blat de Pandispan si Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe](#)

[Rulada de Cacao si Crema de Ciocolata](#)

[Rulada din Albusuri cu Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe](#)

[Rulada cu Blat de Cacao, Crema de Unt si Glazura de Ciocolata](#)

[Rulada cu Dovleac si Crema de Branza si Unt](#)

[Rulada Aperitiv cu Crema de Branza si Sunca](#)

INGREDIENTE:

Pentru blatul de pandispan cu cacao:

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

Pentru crema de mascarpone si frisca:

270 ml smantana proaspata pentru frisca (cu minim 30% grasime)
250 g de mascarpone
75 g de zahar pudra
o lingurita cu extract de vanilie
sare
6-7 portocale rosii mici

SFATURI:

1. Este bine ca **ouale** sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Daca se intampla sa uitati, puneti-le 5-10 minute bol cu apa calda. Spargeti fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi siguri ca nu este alterat, si abia apoi separati albusul de galbenus.
2. Pentru o rulada cu cacao cu adevarat buna, este important sa folositi **cacao** de calitate.
3. **De ce folosim zahar pudra pentru rulat?** Zaharul pudra poate fi inlocuit cu cacao. Acestea nu lasa blatul sa se lipeasca.
4. Folositi **smantana naturala proaspata pentru frisca** cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala.
5. Toate **ingredientele pentru crema** de mascarpone trebuie sa fie reci.
6. **Branza mascarpone** poate fi inlocuita cu ricotta sau cu o crema de branza care insa trebuie sa fie la temperatura camerei.
7. Ca sa fie si mai aromata, puteti adauga in crema pentru rulada si **coaja rasa de portocale**.
8. Alegeti niste **portocale rosii** mai mici.
9. Daca nu gasiti portocale rosii, puteti face fara probleme desertul cu portocale normale, dar mici, mandarine, clementine sau mine.
10. Rulada poate fi facuta si cu **alte fructe** intregi, iarna cu kiwi sau kaki, de Paste cu capsuni, vara cu cirese sau visine fara samburi, coacaze, mure, afine, zmeura, orice fructe de padure, toamna cu smochine sau prune fara samburi.
11. Daca nu vreti sa faceti rulada cu fructe intregi sau nu este sezonul in care gasiti fructele potrivite ca marime, puteti pregati rulada cu **fructe** precum: piersici, caise, pere, taiate in jumatati si cu samburele sau semintele scoase, sau cu ananas sau mango, taiate in felii egale si asezate una langa alta. La fel de bine puteti taia fructele in bucatele si sa le adaugati in crema de mascarpone si frisca, e drept insa ca rulada va mai arata la fel, insa va fi la fel de gustoasa.
12. **Putem sa facem rulada cu fructe congelate sau din compot?** Da, cu fructe din compot foarte bine scurse, dar si cu fructe congelate, insa decongelate inainte si foarte bine scurse.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire blatul de rulada pandispan cu cacao.

Incalzim cuptorul si pregatim o tava cu dimensiunile de 35x42 cm in care asezam hartie de copt. Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam un sfert de lingurita cu sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand obtinem o spuma tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele mixerului. Punem galbenusurile si extractul de vanilie si mai mixam, la viteza mica, 20-30 de secunde, dar nu mai mult. Cernem peste aceasta compozitie faina si pudra de cacao, apoi amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus ca si cum am amesteca intoarce compozitia, pana la incorporarea completa, dar nu mai mult.

2. Temperatura si timp de coacere blat rulada.

Turnam aluatul pentru foaia de rulada in tava pregatita, il intindem pe toata suprafata si nivelam usor deasupra. Punem blatul in cuptorul incalzit la 175 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru 13-15 de minute, cat foaia sa se rumeneasca putin, depinde de cuptor.

3. Cum se ruleaza foaia de rulada.

Imediat ce il scoatem din cuptor presaram peste blat zaharul pudra, il acoperim cu o hartie de copt, asezam deasupra o alta tava cu aceleasi dimensiuni, si il rasturnam folosind manusi de bucatarie, tava este fierbinte. Ridicam tava care este acum deasupra si desprindem cu grija hartia de copt de pe spatele blatului, tragand pe rand fasii din ea. 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 mici, rulam cu grija blatul, cu tot cu hartia de copt pe care este asezat si cat mai strans. Apoi il lasam sa se raceasca invelit in hartie de copt.

4. Pregatire crema de mascarpone si frisca.

Turnam smantana proaspata pentru frisca, rece, cu minim 30% grasime, intr-un castron mare. Adaugam zaharul pudra, branza mascarpone rece, o lingurita cu extract de vanilie si putina sare si batem, intai la viteza mica, apoi marim treptat, pana cand telul incepe sa lase urme adanci in crema. In 3-4 minute, crema de mascarpone cu frisca ar trebui sa fie gata. Crema trebuie sa fie usor moale, dar pufoasa. O punem in frigider, acoperita, pana cand blatul de rulada este complet rece.

5. Pregatire portocale.

Curatam 6-7 portocale rosii mici de coaja si cu un cutit indepartam pielita alba, cat de mult putem. Taiem putin din capetele fiecarei portocale pentru a le putea aseza una langa alta intr-un rand uniform.

6. Pregatire rulada cu crema si fructe.

Cand blatul de rulada este rece, il desfacem usor din hartie.

Punem crema de frisca si mascarpone peste foaia de rulada si o intindem pe toata suprafata, lasand pe una din laturile mai margine de 2 cm neacoperita.

Punem portocalele, alinate, una langa alta, de-a lungul laturii scurte a ruladei, cea unde am pus crema, dar nu chiar la margine, cam 1-2 cm ca sa putem rula. Ca sa nu se miste atunci cand o sa rulam prajitura, eu am trecut prin mijlocul portocalelor, dintr-un pana in altul, un bat de frigaruie.

Rulam incet prajitura, in jurul portocalelor, cat mai strans, spre marginea lasata neacoperita de crema.

Scoatem batul de frigaruie, daca ati folosit, imbracam apoi rulada in folie alimentara cat mai strans si o punem in frigider pentru 2-3 ore sau, si mai bine, peste noapte.

7. Servire si pastrare.

Apoi desfacem desertul din folie, presaram peste el zahar pudra sau ii puteti face o glazura de ciocolata topita, moate de frisca, pastra putina crema si sa o decorati cu ea. Puteti presara ciocolata razuita, sa puneti fructe sau flori comestibile, crocant de migdale sau fistic, fulgi de cocos, aici tine doar de imaginatie.

Eu am lasat-o simpla, decorata cu felii de portocale si frunze de menta.

Este o rulada pufoasa, usoara, rapida, spornica (ies minim 10 felii din ea) si eleganta. Este un desert potrivit pentru multe oc aniversare in familie, ca s-au anuntat prieteni in vizita, de Valentine s Day chiar si de Craciun sau Sarbatori. De fapt, e buna in orice

Feliem rulada cu un cutit bine ascutit si sters inainte de fiecare taietura.

Se pastreaza in frigider, infasurata in folie alimentara, 2 zile.

SFATURI:

1. Inainte de a incepe pregatirea pandispanului, incalziti cuptorul si tapetati **tava** cu hartie de copt. Inainte de a pune hartia de copt stropesc tava in care urmeaza sa pun rulada la copt cu putina apa, foaia de copt se lipeste de tava si nu se mai misca atunci cand compozitia ruladei.

2. **Bolul**, dar si paletetele mixerului in care pregatiti rulada trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sters

3. Aerul acumulat de albusuri este cel mai bun agent natural de crestere.

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 aerul devine tare si lucioasa si castronul poate fi intors, fara ca spuma sa cada, iar granulele de zahar nu se mai simt (luam putina spuma de albusuri si o frecam intre doua degete).

5. Este important sa cerneti faina si pudra de cacao pentru a acumula cat mai mult aer si a scapa de bulgarasi.

6. Dupa ce adaugati **faina si pudra de cacao** in compozitia pentru blatul de rulada, nu amestecati mai mult decat este nevoie (daca sa nu mai aveti pungute de faina si bulgarasi de cacao), pentru ca veti pierde tot aerul acumulat in oua si prajitura nu va mai creste. Este important sa nu amestecati circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat, altfel nu veti obtine blat de rulada pufoas.

7. **Blatul de pandispan pentru rulada** nu trebuie sa fie foarte rumen, dar nici necopt, trebuie sa fie elastic. Daca se usuca prea tare, nu veti mai putea rula. Secretul este sa nu aiba marginile uscate, deoarece exista riscul sa crape foarte usor.

8. **Foaia de blat pentru rulada** trebuie sa fie cu fata in sus si rulata cat inca este fierbinte, pentru ca dupa ce se raceste se intareste si devine mult mai complicat si se poate rupe foarte usor.

9. Puteti sa **rulati** blatul cu cacao si pe una din laturile mai mari, o sa obtineti o rulada mai lunga si mai subtire, insa riscati sa nu se despart portocalele in mijloc.

10. Mie mi se pare mai usor sa rulez blatul in hartie de copt, insa imediat dupa ce o scoateti din cuptor puteti sa rasturnati foaia de blat pe o tava cu tot cu hartia din tava, peste un prosop presarat cu zahar pudra. Desprindeti hartia de copt de pe spatele blatului si, pornind de la o latura, rulati din laturile mai mici, rulati cu grija blatul, cat inca este fierbinte, cu tot cu prosopul pe care este asezat si cat mai strans. Apoi il infasurati bine in prosop si il lasati sa se raceasca complet.

11. **Blatul de rulada** poate fi pastrat impachetat in hartie de copt si apoi pus intr-o cutie de carton, intr-un loc racoros, chiar si doriti sa il pastrati inainte de a-l umple.

12. **Blatul de rulada cu cacao** se prepara usor si poate fi umplut si decorat dupa preferintele si fantezia fiecaruia, de la gem, o crema de fructe de sezon, pana la o rulada cu o crema de unt, frisca sau ciocolata, de fapt rulada poate fi umpluta cu orice alta crema.

13. Toate ingredientele pentru **crema de mascarpone**, dar si castronul si paletetele mixerului trebuie sa fie reci.

14. Nu bateti **crema cu frisca si mascarpone** in exces, pentru ca altfel riscati sa se taie (cel mai bine este sa opriti din cand in cand mixerul si sa-i verificati consistenta).

15. **Crema de mascarpone si frisca** poate fi facuta cu o zi inainte si pastrata in frigider intr-o cutie inchisa ermetic. Daca sta mai mult timp pierde cremozitatea. Inainte de a o folosi este bine sa o mai bateti un minut cu un tel.

16. **Crema de mascarpone** poate fi folosita la orice alta prajitura sau tort. Este minunata la prajituri cu foi, cu blat de pandispan, furseuri, fragede sau rulouri.

17. Ca sa se curete mai bine pielita alba, puteti pune **portocalele** curatate de coaja in apa calduta pentru 30 de minute. Apoi cu un cutit mic, pielita aceea alba se curata mai usor.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Rulada cu Blat de Cacao, Crema de Mascarpone, Frisca si Portocale*.
*POFTA BUNA!***