



reteta-video.ro

## Rulada cu Dovleac si Crema de Branza si Unt

**Rulada cu dovleac, crema de branza si unt** este acea prajitura de casa pufoasa si plina de arome care parca striga toamna, caldura la casa, bauturi fierbinti si paturici.

Sigur ati observat ca in fiecare toamna fac macar o [prajitura cu dovleac](#). Nu este anotimpul meu preferat, dar in ultima vreme am inceput sa ma bucur de el altfel. Am inceput sa ii iubesc frunzele colorate si toate mirosurile si aromele. Este acel moment in care imi place sa merg in piata si sa aleg mere, pere, gutui, struguri, nuci si cateodata dovleci mari.

Este sezonul in care nu ma pot abtine sa nu fac **retete cu dovleac**. Si, desi imi place mult mirosul de [dovleac copt](#) care inunda bucataria in timp ce stau langa cuptor, ei bine, poate ca nu va asteptati, dar nu ma omor dupa gustul lui, asa simplu. Pentru mine e mirosul bucataria bunicii cand scotea dovleacul din cuptorul sobei si stateam zgribuliti pe langa ea, e aroma de turta dulce care a fost la apropierea Craciunului, e gustul de simplu si bun. Dar nu-i bai, ca inevitabil o bucata din el ajunge intr-o [prajitura cu dovleac copt](#).

De data asta m-am hotarat sa fac o **rulada cu dovleac**. Trebuie sa va marturisesc ca este prima rulada pe care o fac dupa vreo o luna. Aproape ca mi-a fost teama ca am uitat cum se face blatul 🤔. Cu toate ca imi plac foarte mult prajiturile sub forma de rulada, fac de rar. Mi se par frumoase si cochete, simple si rapide, dar si spornice. Si imi amintesc cat de fascinata eram de momentul in care se desface foaia de rulada din prosop. Mi se parea ceva magic!

Asa ca, cu gandul la o toamna blanda, un bostan portocaliu si rotofei a ajuns intr-o **rulada de dovleac**. Culoarea ei este in ton cu frunzelor mangaiate de soarele timid. Iar daca va intrebati daca **desertul cu dovleac copt** nu are un gust pregnant, ei bine nu, dovleacul ii aduce blatului de rulada doar o aroma subtila. Aromele de dovleac dulce si scortisoara din **foaia pufoasa de rulada** se combina perfect cu crema de branza fina.

Stiu ca la prima vedere pare complicat sa faci o rulada pufoasa cu crema, cel mai intimidant este blatul. Insa nu-ti trebuie cine sa te ajute la indemanare, doar putina rabdare. O data [blatul de rulada](#) facut, totul este super simplu, caci crema este gata in 5 minute. Si cu o gramada de combinatii si arome pe care le poti varia, asta daca nu vrei sa faci rulada cu crema de branza. De la rulada simpla cu crema sau dulceata, la rulada cu crema de portocale sau lamaie, cu crema de vanilie, rulada cu crema de branza si fructe, cu crema de ciocolata, cu mascarpone, rulada glazurata sau imbracata in frisca (la ultima, eu zic pas).

Orice alegi, o rulada ramane clasica, un desert rapid si usor, care merita efortul. Si acum, nu ca imi place mie, dar in toamna asta suntem datori sa-i dam bostanului locul pe care-l merita in bucatarie, ca e in placinta sau in tarta, in rulada sau intr-o [prajitura](#), in biscuiti, intr-o [supa crema](#), intr-o salata sau cu paste. Deci, fuguta in piata, ca se gasesc dovleci placintari pe alese. Luați un maricel, luptati-va cu el, taiati-l, curatati-l de seminte si varati-l in cuptor pana cand este moale. Apoi stati la caldura sau rasfata razele soarelui si bucurati-va de frumusetea, aromele si bogatia toamnei! Sa va fie de folos!

### **SFATURI:**

1. Eu am taiat dovleacul curatat in bucatele mici de cam 0,5 cm, pentru a se coace mai repede, insa acesta poate fi copt si taiat in mari cu tot cu coaja, apoi curatat si pasat (dureaza putin mai mult). Este important sa-l coacem acoperit, pentru ca nu vrem rumeneasca sau sa se usuze.
2. Putem sa coacem si un dovleac intreg, sa-l pasam si sa-l portionam in pungute pe care le punem la congelator si le putem oricand ne este pofta de o reteta cu dovleac.
3. Daca dovleacul este mai zemos, dupa ce il coacem, il lasam sa se scurga.
4. Rulada cu dovleac se potriveste foarte bine si cu o crema de ciocolata.
5. In foaia pentru rulada de dovleac, pe langa scortisoara, mai putem adauga nucsoara, cardamom, cuisoare macinate sau pudra de ghimbir.
6. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor. Spargem fiecare ou deasupra unui pahar, pentru a fi sigur ca nu este alterat, si abia apoi separam albusul de galbenus.
7. Bolul dar si paletelile mixerului in care pregatim rulada trebuie sa fie curate si degresate inainte cu putina zeama de lamaie si sters cu o servetel.
8. Pentru o rulada pufoasa este important ca spuma de albusuri cu zahar sa fie foarte bine batuta, pana ce aceasta devine lucioasa si castronul poate fi intors cu capul in jos, fara ca spuma sa cada.
9. Uleiul vegetal, unul fara aroma intensa, face ca prajitura cu dovleac sa fie mai umeda. Folosim un ulei neutru: de floarea soarelui, de germeni de orez sau de rapita; cele cu un gust intens, cum este uleiul de masline, vor schimba gustul blatului.
10. Dupa ce adaugam faina, dar si piureul de dovleac in compozitia pentru blatul de rulada, nu amestecam mai mult decat este nevoie doar pana la incorporare, cat sa nu mai avem pungute de faina, pentru ca altfel nu vom avea o prajitura pufoasa.
11. Este important sa nu amestecam circular, ci numai pe verticala, pentru a nu se pierde volumul de aer incorporat in aluat, altfel nu vom obtine un blat de rulada pufos.
12. Blatul pentru rulada nu trebuie sa fie foarte rumen, dar nici necopt, trebuie sa fie elastic. Daca se usuca prea tare, nu-l vom mai putea rula. Secretul este sa nu aiba marginile uscate, deoarece exista riscul sa crape foarte usor.
13. Foaia de blat pentru rulada trebuie sa fie rulata cat inca este fierbinte, pentru ca dupa ce se raceste este mult mai complicat sa o poata rupe foarte usor.
14. Putem sa rulam foaia de rulada si pe una din laturile mai mici, o sa obtinem o rulada mai scurta si mai groasa.
15. In locul unui prosop putem folosi si o alta hartie de copt pentru a rula foaia in ea, la fel pudrata cu zahar pudra. Sau putem inlocui blatul ca in cazul ruladei cu blat de pandispan.
16. Crema de branza poate fi inlocuita cu mascarpone, insa aceasta trebuie sa fie rece, nu la temperatura camerei (ca in cazul cremei de branza). Nu folosim crema de branza light!
17. Pentru crema folosim unt cu minim 80% grasime pentru ca are mai putina apa. Il lasam la temperatura camerei cateva ore inainte sa incepem sa pregatim crema pentru rulada.
18. Este foarte important ca si untul si crema de branza sa fie la temperatura camerei, altfel crema pentru prajitura se poate taia.
19. Nu batem crema de unt in exces, pentru ca altfel riscam sa se taie (cel mai bine este sa oprim din cand in cand mixerul si sa verificam consistenta).
20. Peste crema de unt si branza se potrivesc foarte bine cateva nuci, alune sau migdale rumenite si taiate maricel.

### **INGREDIENTE RULADA CU DOVLEAC, CREMA DE BRANZA SI UNT**

#### **Pentru foaia de rulada:**

- 300 g de dovleac placintar, curatat de coaja si de seminte, cantarit dupa ce a fost curatat, si taiat in bastonase
- 5 albusuri
- 125 g de zahar
- 5 galbenusuri
- 30 ml de ulei (de floarea soarelui)
- 135 g de faina
- o lingurita cu scortisoara
- o lingurita cu extract de vanilie
- un plic cu praf de copt (10 g)
- sare
- 3 linguri cu zahar pudra

#### **Pentru crema:**

- 100 g de unt, la temperatura camerei
- 125 g de zahar pudra
- 300 g de crema de branza, la temperatura camerei

## **MOD DE PREPARARE RULADA CU DOVLEAC, CREMA DE BRANZA SI UNT**

**1. Cum se coace dovleacul.** Incalzim cuptorul. Punem bucatile de dovleac, intr-o tava tapetata cu hartie de copt si le distribuim strat uniform. Acoperim tava cu o hartie de copt si punem dovleacul in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 15-20 de minute cand este moale si se rupe imediat cu o furculita.

**2. Cum se face piureul de dovleac.** Lasam dovleacul copt sa se raceasca, apoi il pasam fie cu un mixer vertical, fie cu o furculita cand obtinem un piure fin.

**3. Cum se face blatul de rulada cu dovleac.** Punem albusurile intr-un castron mare, curat si degresat, adaugam un sfert de lingura sare si le batem spuma. Cand spuma este tare, adaugam zaharul si continuam sa mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat cand obtinem o beza tare, densa si lucioasa, care nu mai cade de pe paletele telului. Adaugam galbenusurile, extractul de vanilie si mai mixam, la viteza mica, 20-30 de secunde, dar nu mai mult. Asezam deasupra castronului o sita in care punem faina, de copt si scortisoara si le cernem. Amestecam usor, cu o spatula, cu miscari de jos in sus, ca si cum am intoarce compozitia pentru incorporarea completa, dar nu mai mult. Adaugam piureul de dovleac si amestecam usor, tot cu spatula, tot cu miscari de jos in sus pentru la omogenizare, dar nu mai mult.

**4. Cum si cat se coace blatul pentru rulada pufoasa.** Turnam aluatul pentru foaia de rulada intr-o tava tapetata cu hartie de copt unsa cu unt, cu dimensiunile de 35x42 cm, il intindem pe toata suprafata si nivelam usor deasupra. Punem blatul pentru rulada in cuptorul incalzit la 175 de grade pentru 13-15 de minute.

**5. Cum se ruleaza foaia de rulada.** Asezam pe masa un prosop mare si curat si presaram peste el zahar pudra din belsug. Scoatem blatul de rulada din cuptor cand incepe sa se rumeneasca putin, dar fara sa fie uscat, mai ales pe margini. Rasturnam imediat foaia de rulada, cu tot cu hartia din tava, peste prosopul presarat cu zahar pudra. Desprindem cu grija hartia de copt de pe spatele blatului pornind de la una din laturile mai lungi, rulam cu grija blatul, cat inca este fierbinte, cu tot cu prosopul pe care este asezat si cu un strans. Apoi il infasuram bine in prosop si il lasam sa se raceasca complet.

**6. Cum se face crema de branza si unt.** Punem untul moale, la temperatura camerei, intr-un castron si adaugam cele 125 g de zahar pudra. Mixam la viteza mica, pana cand zaharul nu se mai simte si avem un amestec cremos care se deschide la culoare, ca la 1-2 minute. Din cand in cand oprim mixerul si adunam untul de pe marginile castronului. Adaugam crema de branza, care trebuie sa fie la temperatura camerei, si mai mixam 1-2 minute, la viteza mica, pana cand avem o crema pufoasa. Pastram crema de unt in frigider acoperita, pana cand blatul de rulada este complet rece.

**7. Cum se face rulada cu dovleac si crema de branza.** Cand foaia de rulada este rece, o desfacem usor. Punem crema de branza peste blat si o intindem pe toata suprafata, lasand pe una din laturile mai mari o margine de 2 cm neacoperita. Rulam prajitura cu dovleac si crema de branza, cat mai strans, spre marginea lasata neacoperita de crema. "Imbracam" rulada in folie alimentara si o punem in frigider pentru 2-3 ore sau peste noapte.

**8. Servire rulada cu dovleac, crema de unt si branza.** Desfacem desertul din folie, presaram peste el zahar pudra sau ii putem adauga glazura de ciocolata topita. Feliem rulada cu un cutit bine ascutit si sters inainte de fiecare taietura. Se pastreaza in frigider, infasurata in folie alimentara, 2 zile.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Rulada cu Dovleac, Crema de Branza si Unt*.**

**POFTA BUNA!**