



reteta-video.ro

Rulada cu Piscoturi, Crema Mascarpone, Frisca si Capsuni

Rulada cu piscoturi, crema mascarpone, frisca si capsuni sau alte fructe este exact desertul de care aveti nevoie in zilele canicula sau atunci cand nu prea aveti timp, dar vreti ceva bun. E una dintre cele mai rapide **prajituri fara coacere** pe care le-am incercat. F

In plus, de fiecare data, genul asta de **prajitura cu mascarpone si piscoturi** pe mine ma scoate din impas in cel mai usor si mai simplu mod cu putinta. Ca e un simplu weekend in familie, ca e o intalnire cu prietenii, ca e o masa festiva (la noi vara sunt cele mai multe aniversari), mereu, dar mereu, o **rulada fara coacere cu mascarpone** ma salveaza! Ba inca mai primesc si laude si mi se cere rețeta.

Fara cuptor, fara stres, **rulada din piscoturi cu mascarpone si frisca** este acel desert rapid care aduce tuturor un zambet larg. In plus, cat ai zice vara si, nu doar ca este simpla, dar este si gustoasa si aratoasa si asta fara sa deschizi aragazul, nu mai zic de cupa de cafea si de nevoie doar de un mixer (poate nici de el) si in 20 de minute este gata.

Desi ati observat ca eu fac rar prajituri cu crema, genul asta de **rulada rapida** este printre preferatele mele. Nu imi plac deserturile dulci, cu multe ingrediente si multi pasi de urmat. Cu cat mai simple, cu atat mai bine! Insa recunosc ca am ajuns sa fac **rulada cu mascarpone** cu ochii inchisi. Aduna numai lucruri bune. Si nici macar nu trebuie sa faci inainte blatul de rulada, pentru ca **rulada din piscoturi, frisca si fructe** se face la rece.

Practic faci o crema fara fierbere gata in 5 minute, care apoi este invelita ca de o plapuma de un blat de **rulada din piscoturi**, iar apoi sunt completate perfect de capsuni proaspete sau alte fructe. Mi se pare eleganta si frumoasa foc. Nu mai zic ca o prajitura rulada este spornica, dintr-o rulada scoti cu usurinta cel putin 8-10 portii.

Poate ca la prima vedere **rulada cu capsuni** pare sofisticata. Nu este deloc asa! Cel mai mult timp iti ia sa pregatesti capsuni proaspete, insiropezi piscoturile si sa le aranjezi si cred ca cel mai intimidant este sa o rulezi. Insa nu-ti trebuie cine stie ce indemanare, doar rabdare. Chiar si decorata mai stangaci, cum am facut-o eu, ca parca am doua maini stangi, o **rulada cu piscoturi, frisca si mascarpone** ajunge sa fie vedeta pe orice masa. Pana cand ajungi la desert, prajitura cu mascarpone fara coacere are suficient timp sa stea in frigider. Si nici nu este obligatoriu sa faceti prajitura cu capsuni, va explic pe indelete in reteta video si va astept sa-mi spuneti ce alte fructe ati pregatit-o. Sa va fie de folos!

Alte retete de desert fara coacere gasiti aici:

[Prajitura cu Foi de Napolitana cu Ciocolata si Nuca](#)

[Cheesecake fara Coacere cu Mascarpone, Ricotta si Fructe](#)

[Salam de Biscuiti cu Mascarpone si Ciocolata](#)

[Prajitura fara Coacere cu Piscoturi, Mascarpone si Fructe](#)

[Tort Tiramisu](#)

[Prajitura Rapida, fara Coacere, cu Biscuiti si Crema de Mascarpone si Ciocolata](#)

[Cheesecake \(Desert\) la Pahar cu Fructe, Crema de Branza si Iaurt](#)

[Panna Cotta cu Vanilie si Fructe](#)

["Tiramisu" cu Fructe la Pahar, fara Oua](#)

[Cheesecake cu Cocos, Ciocolata Alba si Fructe, fara Coacere](#)

INGREDIENTE:

24-26 piscoturi

200 ml de smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime

300 g de mascarpone

70 g de zahar pudra

o lingurita cu extract de vanilie

sare

120 ml de lapte dulce rece

350-400 g de capsuni

SFATURI:

1. Prajitura cu frisca si mascarpone poate fi facuta si cu blaturi de pandispan, in loc de piscoturi, atunci cand inca mai puteti folosi cuptorul.

2. Fara fructe, o puteti transforma oricand intr-o **rulada tiramisu**, de exemplu.

3. Sigur ca **piscoturile** facute in casa sunt mult mai bune, dar acest lucru mareste timpul de pregatire al prajiturii, in plus va trece timpul pe care l-am petrecut la cumpararea ingredientelor.

4. In cazul **piscoturilor din comert**, alegeti unele mai putin poroase si cu cat mai putina glazura de zahar.

5. Nu este obligatoriu sa faceti rulada cu capsuni, poate fi facuta si cu **alte fructe**, unele care pot fi taiate in felii subtiri si care apoi se pot usca usor: mango, caise, piersici, nectarine, pere, kiwi, ananas, banane, kaki.

6. Eu inainte spal capsunile si apoi le indepartez codita, asta pentru ca prin orificiul creat intra apa si se pierde din gust, in plus chiar daca le uscam, avem nevoie de apa in prajitura. Dupa ce le curat, le usuc pe servetele din hartie.

7. Cantariti fructele dupa ce au fost curatate.

8. Folositi **smantana naturala proaspata pentru frisca** cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala.

9. Toate ingredientele pentru **crema de mascarpone** trebuie sa fie reci.

10. Branza mascarpone poate fi inlocuita cu o crema de branza, gen Philadelphia, care trebuie sa fie rece. Nu folositi crema de branza light!

11. Ca sa fie si mai aromata, puteti adauga in **crema de mascarpone si frisca** pentru rulada si coaja rasa de portocale.

12. In loc de **lapte dulce** rece, puteti sa insiropati piscoturile in compot sau cafea, tot reci.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire crema mascarpone.

Taiem capsunile in felii de 2-3 mm.

Turnam smantana proaspata pentru frisca, rece, cu minim 30% grasime, intr-un castron mare. Adaugam branza mascarpone, zaharul pudra, o lingurita cu extract de vanilie si putina sare si batem, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand mixerul incepe sa lase urme adanci in crema.

In 3-4 minute crema de mascarpone cu frisca ar trebui sa fie gata.

O punem in frigider, acoperita, pana cand pregatim blatul din piscoturi.

2. Inainte de a incepe sa pregatim rulada, facem o proba cu piscoturi.

La capatul unei hartii de copt punem doua bucati de piscoturi, unul langa altul pe lungime.

Le incadram intre doua tocatoare, asezate la capete.

In continuarea celor doua piscoturi puse incepem sa asezam altele, unul langa altul, pe doua randuri, incadrandu-le intre tocatoare.

Practic facem doua randuri de cate 12-14 piscoturi fiecare.

Dupa ce ne-am straduit sa asezam piscoturile le indepartam, dar le lasam pe cele de la ambele capete.

3. Pregatire blat din piscoturi.

Umplem golul ramas, intre capetele din piscoturi si tocatoare, cu felii de capsune, asezate una langa alta, cat mai apropiate.

Indepartam piscoturile de la capete, dar nu si tocatoarele, ne vor ajuta in continuare.

Trecem fiecare piscot prin lapte dulce o secunda, nu mai mult, si il si scurgem.

Apoi il asezam peste capsuni, incepand cu unul din capete, cu partea cu zaharul in sus.

Formam doua randuri din cate 12-14 piscoturi, puse unul langa altul, avand grija sa nu miscam capsunile.

4. Asamblare rulada cu piscoturi, mascarpone, frisca si capsuni.

Scoatem crema de mascarpone si frisca din frigider si punem gramajoare din ea, din loc in loc, peste stratul din piscoturi.

O intindem usor, nu vrem sa miscam piscoturile, si uniform, dar la unul din capete, ori unul mai mic, ori unul mai mare, cel spre care vrem sa o rulati, lasam stratul de crema putin mai subtire pentru a nu pierde din crema la rulare.

Ajutandu-ne de hartia de copt, incepem sa rulam prajitura cat mai strans, cu stratul din capsuni spre exterior.

Strangem bine hartia peste rulada, dar si capetele.

O mutam pe un tocator si o punem in frigider pentru 2 ore, timp in care crema se va intari, piscoturile isi vor trage umezeala de la crema si de la fructe.

5. Servire si pastrare.

Desfacem rulada din hartie, cu atentie, ca sa nu miscam capsunile. Daca se intampla sa se miste, le puneti la loc.

Presaram peste ea zahar pudra, fistic maruntit sau puteti pastra putina crema mascarpone din care sa faceti cateva aveline sau sa adaugam o putina frisca si sa ii faceti deasupra cateva moate.

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

Feliem rulada cu un cutit cu lama zimtata, cel de paine, si sters inainte de fiecare taietura.

Este o prajitura potrivita pentru o duminica in familie, o aniversare, ca s-au anuntat prieteni in vizita, chiar si de Sarbatori, dupa o masa bogata. De fapt, ce zic eu, e buna in orice zi.

Se pastreaza in frigider, acoperita cu folie alimentara, 2 zile. A doua zi inasa, o sa observati ca in platou se aduna ceva umezeala, dar piscoturile sunt mai moi, este de preferat sa va bucurati de rulada in aceeasi zi in care o pregatiti.

SFATURI:

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

2. 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).

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

4. Crema pentru prajitura poate fi facuta cu o zi inainte si pastrata in frigider intr-o cutie inchisa ermetic, dar daca sta mai mult isi pierde cremozitatea. Inainte de a o folosi este bine sa o mai bateti un minut cu un tel.

5. Nu sariti peste pasul in care faceti o proba cu piscoturi inainte de a incepe sa pregatiti rulada. Astfel obtineti o baza din fructe peste care se vor potrivi apoi perfect piscoturile, laturile vor fi egale si drepte.

6. Insiroparea piscoturilor se face doar cu lichide reci (lapte, compot, cafea) pentru ca altfel absorb prea mult lichid si se inmoaie. Piscoturile trebuie sa se insiropeze doar la exterior, iar la interior sa ramana crocante.

7. Daca nu va plac prajiturile foarte insiropate treceti piscoturile prin lapte cat mai putin timp. Piscoturile se vor inmuia si de la fructe, dar la crema, insa totusi avem nevoie de putina umiditate ca sa putem rula prajitura.

8. Eu am rulat-o pe latura mai mica, dar o puteti face si pe una din laturile mai mari, o sa obtineti o rulada mai lunga si mai subtire.

9. Daca se intampla sa cada felii de capsune, este posibil, va opriti si incercati sa le puneti la loc.

10. Rulati usor, din aproape in aproape, dar cat mai strans, fara ca hartia de copt sa ramana in interior.

11. Pentru siguranta, pentru ca rulada cu piscoturi si capsuni sa ramana cat mai stransa, inainte sa o puneti la frigider puteti sa o inveliti suplimentar in folie alimentara si sa strangeti capetele.

12. Daca lasati rulada cu piscoturi si frisca in frigider mai mult, peste 3-4 ore, este posibil ca fructele sa-si lase multa apa si piscoturile sa devina prea moi.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Prajitura fara Coacere cu Piscoturi, Crema de Mascarpone, Frisca si Fructe de Padure*.
POFTA BUNA!**