



reteta-video.ro

Rulada de Cacao si Crema de Ciocolata

O **rulada pufoasa cu crema** este, dupa mine, una dintre cele mai bune prajituri de casa. Asta fie ca are un **blat de rulada cu cacao** unul simplu. Imi este greu sa aleg care este preferata mea, pentru ca este acel desert care poate fi facut in zeci de variante, un gustoasa ca cealalta.

Dupa ce pregatesti blatul pentru rulada, nu mai exista limite. Poti sa faci o rulada simpla cu gem, cu [crema de vanilie](#), cu [crema de portocale](#), cu [crema de mascarpone si frisca](#), o rulada cu ciocolata alba, o rulada cu ce vrei tu si iti este mai usor. La fel cum poti sa faci foaie de [rulada din albusuri](#), una simpla la care sa folosesti ouale intregi sau una cu cacao. Pe oricare o alegi, nu ai cum sa dai gres.

Nu stiu cum s-a intamplat, ca pana acum nu a vazut lumina internetului 🙄 **rulada de cacao si ciocolata** in varinata Ina. De fapt, Daca de obicei o **prajitura cu ciocolata** rezista la noi cam 2, hai sa zicem 3 zile, in cazul unei **rulade cu crema de ciocolata** a dispare intr-o zi (a se citi cateva ore). Cine sa mai reuseasca sa faca macar o poza decenta? Zici ca avem soricea in frigider!!!!

Singurele dati cand rezista mai mult este cand asteptam musafiri, dar si atunci marginile **ruladei cu ciocolata** sunt taiate inainte, ca nu o sa le punem pe masa? Si nu, nu se intampla doar in cazul ruladei de ciocolata, ci asa "pateste" orice prajitura pe care o fac. Cui voi este la fel?

De cele mai multe ori las rulada simpla, fara sa o mai ornez desi, cu siguranta, ar avea un aer mai festiv fie imbracata in frisca (stiu ca ma omor dupa ea), fie cu o glazura de ciocolata picurata deasupra. Chiar si decorata asa, mai stangaci, parca tot arata mai bine de tort la care oricum imi lipseste rabdarea sa-l fac frumos si de la care oamenii au asteptari sa fie WOW!!

Si pana la urma, asa modesta cum e ea, chiar este un **desert cu ciocolata** greu de refuzat! Da, este o **prajitura rapida** si simpla ca toate astea, chiar le are pe toate adunate in ea, **blat de rulada pufos si crema de ciocolata** fina si delicata.

Aaaa, si sa nu uit! Puteti sa umpleti blatul de rulada si cu un [ganache de ciocolata neagra](#), mai ales unul fara cacao. Depinde de dulciuri cum suntem, eu am ales, de data asta, sa umplu blatul de **rulada cu ciocolata alba si frisca**, desi niciodata nu este prea multa ciocolata intr-o prajitura. Jucati-va si experimentati! Iar eu promit ca la urmatoarea rulada pe care o fac, sa pazesc cu strasnicie frigiderul ca sa v-o arat si voua! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE RULADA DE CACAO SI CREMA DE CIOCOLATA

Pentru blatul de rulada cu cacao:

- 5 oua
- 130 g de zahar
- 100 g de faina
- 30 g de cacao
- o lingurita cu extract de vanilie
- sare
- o lingura cu cacao pentru rulat

Pentru crema de ciocolata:

- 150 g de ciocolata alba
- 45 ml de smantana proaspata pentru frisca
- 240 ml de smantana proaspata pentru frisca, foarte rece
- cateva fructe taiate in bucatele (optional) – eu am folosit 2 portocale rosii

MOD DE PREPARARE RULADA DE CACAO SI CREMA DE CIOCOLATA

1. Cum se face blatul de rulada cu cacao. Incalzim cuptorul. Peste oua adaugam un sfert de lingurita cu sare, zaharul si extractul de vanilie si mixam intai la viteza mica, apoi o marim treptat, cam 5-7 minute, pana cand avem o compozitie cremoasa care isi trage volumul si se deschide la culoare. Cernem faina si praful de cacao peste crema de oua si zahar si amestecam usor, cu o spatula, miscari de jos in sus ca si cum am intoarce compozitia pana la incorporarea completa (exact ca la pandispan).

2. Cum si cat se coace blatul pentru rulada cu cacao. Turnam aluatul pentru foaia de rulada intr-o tava tapetata cu hartie de coacere de dimensiunile de 35x42 cm, il intindem pe toata suprafata si nivelam usor deasupra. Punem tava in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 13-15 de minute, cat foaia sa se rumeneasca putin.

3. Cum se ruleaza foaia de rulada. Imediat ce il scoatem din cuptor presaram peste blat pudra de cacao (sau zahar pudra), il acoperim cu o hartie de coacere, asezam deasupra o alta tava si il rasturnam folosind manusi de bucatarie. Ridicam tava care este acum deasupra si desprindem cu grija hartia de coacere de pe spatele blatului. Punem o alta hartie de coacere 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 coacere pe care este si cat mai strans. Apoi il lasam sa se raceasca invelit in hartia de coacere.

4. Cum se face crema de ciocolata alba si frisca. Intr-un bol termorezistent punem ciocolata alba, rupta in bucatele, si cei 45 ml de smantana pentru frisca. Asezam castronul deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet si amestecam pana cand ciocolata se topeste. Lasam apoi ciocolata alba sa se raceasca pana cand ajunge la temperatura camerei, amestecand in ea, din cand in cand. Turnam cei 240 ml de smantana proaspata pentru frisca intr-un castron mare si o batem, intai la viteza mica, apoi o marim treptat pana cand telul incepe sa lase urme adanci in ea si face "moate". Peste ciocolata alba, topita si racorita, punem frisca, in trei transe si amestecam usor, cu o spatula, pana la omogenizare.

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

6. Servire rulada cu cacao si ciocolata alba. Desfacem desertul din folie, presaram peste el zahar pudra sau ii puteti face o 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 de Cacao si Crema de Ciocolata.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Este bine ca ouale sa fie la temperatura camerei, pentru a se bate mai usor.
2. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru blatul de rulada, nu amestecam mai mult decat este nevoie, pentru ca vom pierde tot aerul acumulat in oua si prajitura nu va mai creste.
3. Blatul pentru rulada de cacao nu trebuie sa fie foarte rumen, dar nici necopt. Daca se usuca prea tare, nu-l vom mai putea rula.
4. 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.
5. Puteti sa rulati blatul cu cacao si pe una din laturile mai mici, o sa obtineti o rulada mai scurta si mai groasa.
6. Bolul in care topim ciocolata trebuie sa se aseze perfect peste craticioara cu apa, dar sa nu atinga apa fierbinte, care trebuie sa fie cat mai incet.
7. Nu incercati sa topiti ciocolata alba direct pe foc, este foarte delicata si instabila! Tocmai de aceea nu trebuie incalzita mai mult decat este necesar.
8. Smantana proaspata, dar si castronul si paletelile mixerului, trebuie sa fie reci, tinute cateva ore in frigider.
9. Va recomand sa folositi smantana naturala proaspata pentru frisca cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala.