

Rulada cu cirese si ciocolata

written by Andreea



Rulada cu cirese si ciocolata cu blat ciocolatos, crema usoara si aerata de mascarpone, jeleu de cirese si aschii de ciocolata. Cu desertul acesta am cucerit-o eu pe mama soacra saptamana trecuta! ☐

Trebuie sa va spun ca mama soacra este mare iubitoare de ciocolata si cirese, asa ca atunci cand a vazut acest desert s-a bucurat tare mult!



Rulada cu cirese si ciocolata

Dupa ce am pregatit pufoasa mea rulada cu capsune, am zis ca neaparat trebuie sa incerc si un blat ciocolatos cu cacao. Si cum nu puteam sa las vara sa treaca fara sa fac un desert cu cirese si ciocolata, am gandit aceasta rulada.

Din categoria cirese si ciocolata, adica Black Forrest, mai gasiti pe blog si alte deserturi precum: Black Forrest Pavlova, tort de clatite cu cirese si ciocolata, sau tort de cirese si ciocolata.

- Ingrediente:
- ***pentru pandispan:***
- 4 oua
- 100 g zahar
- 60 g faina
- 30 g cacao neagra
- 10 g amidon
- 1 lingurita praf de copt
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 praf sare

- ***pentru crema:***

- 200 g mascarpone
- 250 g frisca batuta
- 30 g zahar pudra
- 2 lingurite zahar vanilat

- ***pentru jeleul de cirese:***

- 300 g cirese fara samburi
- 100 g zahar
- 1 lingurita suc de lamaie
- 50 ml apa
- 1 lingura amidon
- 5 g gelatina granule

- ***In plus:***

- 1 lingura ulei pentru uns hartia de copt
- cacao pudra pentru pudrat blatul
- cirese proaspete
- aschii ciocolata

Pentru inceput incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un bol cerneti faina amestecata cu cacaoa, amidonul, praful de copt si sarea. In vasul unui mixer adaugati ouale intregi impreuna cu zaharul si zaharul vanilat si bateti ouale la viteza mare pana isi tripleaza volumul.



Rulada cu cirese si ciocolata

Adaugati amestecul de faina, cacao si amidon si amestecati incet cu ajutorul unei spatule. Amestecati cu miscari largi si usoare avand grija sa nu scoateti tot aerul incorporat in oua.

Luati tava mare si adanca a aragazului (tava mea are 33×19 cm) si tapetati-o cu hartie de copt. Ungeti foarte bine hartia de copt cu o pelicula de ulei. Nu sariti peste acest pas de a unge hartia de copt cu ulei! La final riscati sa nu puteti scoate blatul intreg de pe hartie. Turnati compozitia in tava si nivelati foarte bine cu ajutorul unei spatule. Trantiti tava de blat de 2-3 ori astfel incat compozitia din tava sa se

niveleze bine.



Rulada cu cirese si ciocolata

Dati blatul la cuptorul incins pentru 10-12 minute pana ce este copt si pufos. Testati blatul cu o scobitoare si vedeti daca este complet copt.

Lasati blatul in tava sa se raceasca usor, 10 minute. Pudrati cu cacao un strat subtire pe toata suprafata blatului. Peste blatul pudrat cu cacao puneti o alta hartie de copt. Rasturnati blatul cu partea pudrata cu cacao si cu tot cu hartia de copt in jos si cu grija dezlipiti cealalta hartie de copt care a fost in tava.

Pudrati cu cacao si pe cealalta parte a blatului. Apucati latura mai scurta a blatului incepeti si rulati blatul strans cu tot cu hartia de copt de dedesubt. Tineti blatul rulat pana se raceste complet.

Intre timp pregatiti crema: intr-un bol adaugati mascarpone la temperatura camerei impreuna cu zaharul si zaharul vanilat. Adaugati frisca batuta si amestecati usor pana obtineti o crema usoara. Lasati deoparte.

Pentru jeleul de cirese: Hidratati gelatina in 2 linguri cu apa. Intr-o craticioara puneti ciresele, sucul de lamaie si zaharul. Amestecati totul bine si dati pe foc 10 minute pana ce ciresele se inmoaie.



Rulada cu cirese si ciocolata

Intr-un castron dizolvati amidonul in apa si turnati peste amestecul de cirese si lasati sa mai fiarba 1-2 minute la foc mic pana ce amestecul se ingroasa. La sfarsit adaugati gelatina hidratata. Amestecati bine pana ce gelatina este complet topita. Lasati sa se raceasca la temperatura camerei.

Pentru montaj: Desfaceti blatul din hartia de copt si

intindeti-l usor. In acest moment este usor manevrabil. Intindeti pe toata suprafata blatului crema de frisca si mascarpone. Cu ajutorul unei spatule nivelati crema foarte bine astfel incat sa aveti un strat cat mai uniform si mai egal. *Nu uitati sa pastrati cateva linguri de crema si pentru ornat, deci nu folositi toata crema la umplutura!*



Turnati din loc in loc cateva linguri de jeleu peste toata suprafata cremei, cu ajutorul unui cutit marmorati usor. Rulati din nou blatul tot pe latura mai scurta a blatului. Rulati strans pana la capat obtinand astfel rulada. Infasurati rulada in hartia de copt ramasa de la blat si dati la frigider pentru 2-3 ore sau peste noapte.

In momentul servirii taiati capetele ruladei pentru un aspect frumos. Ornati rulada cu crema ramasa, cirese proaspete cu codite si aschii de ciocolata.

Taiati felii generoase si serviti cu pofta!

Enjoy!

