

# Rulada de bezea cu zmeura

written by Andreea



Rulada de bezea cu zmeura este un desert usor si tare delicat. Un strat subtire de bezea, presarata cu fulgi de migdale, umpluta cu o crema usoara de mascarpone si fructe proaspete.



Rulada de bezea cu zmeura

Despre bezea am mai vorbit aici pe blog si va spuneam ca eu nu sunt asa prietena cu ea pentru ca este prea dulce pentru gustul meu si ca este mai pretentioasa. In cazul acestei rulade, bezeaua aceasta este mult mai usor de facut, pentru ca se coace mult mai repede decat bezelele sau Pavlova.

Asa ca daca va plac deserturile cu bezea si vi se par mult prea complicate, puteti incerca aceasta rulada. O sa devina preferata voastra!



Rulada de bezea cu zmeura

Fiind vorba despre o bezea, evident ca avem nevoie de albusuri. Inainte de a va apuca sa bateti albusurile, asigurati-va ca acestea sunt la temperatura camerei. De asemenea, asigurati-va ca albusurile nu au in ele urme de galbenus. Galbenusul este grasime, iar grasimea impiedica albusurile sa isi mareasca volumul si sa incorporeze aer. Prin urmare, verificati si bolul (sa fie de sticla sau de inox, nu de plastic!) in care faceti bezeaua si paletele mixerului sa nu aiba urme de grasime. Pentru o mai buna siguranta, stergeti bolul si paletele mixerului cu suc de lamaie sau otet. Acidul va distruge orice urma de grasime ramasa.



## Rulada de bezea cu zmeura

Din categoria rulade, pe blog mai gasiti o rulada cu capsune si o rulada cu cirese si ciocolata

- Ingrediente:
- *pentru bezea:*
- 6 albusuri ou cantarite (180 grame)
- 300 g zahar pudra
- 1 lingurita suc de lamaie
- 30 g amidon
- 70 g fulgi de migdale
- pentru umplutura:
- 250 g mascarpone
- 250 ml frisca lichida
- 50 g zahar pudra
- 2 lingurite extract vanilie sau zahar vanilat
- 250 g zmeura proaspata

Pentru inceput incingeti cuptorul la 160 grade Celsius cu ventilatie. Pregatiti un bol de inox foarte curat fara urme de grasime si puneti albusurile in bolul pregatit. Pe deasupra presarati un praf de sare. Bateti albusurile impreuna cu sarea pana obtineti o compozitie spumoasa si usoara.

Adaugati treptat zaharul pudra cate 2-3 linguri odata. Bateti bezeaua pana ce isi tripleaza volumul si devine lucioasa. Desi in bezea aveti zahar pudra care se topeste destul de repede, verificati totusi bezeaua sa nu prezinte urme de zahar. In final trebuie sa aveti o bezea lucioasa. Luati intre degete putina bezea si simtiti daca mai sunt granule de zahar. Luati o cantitate mica de bezea intre degete si simtiti la atingere. La sfarsit adaugati amidonul si otetul si incorporati bine.



Folositi tava mare a aragazului. Tapetati-o cu hartie de copt, iar pe hartia de copt picurati cateva picaturi de ulei. Ungeti foarte bine hartia de copt cu ulei folosindu-va de un servetel de hartie, lasand o pelicula foarte subtire pe hartia de copt.

Intindeti bezeaua pe toata suprafata hartiei de copt, niveland foarte bine cu o spatula. Presarati fulgii de migdale pe toata suprafata bezelei. Coaceti bezeaua la cuptorul incins pentru 25-27 minute pana ce fulgii de migdale sunt usor rumeni.

Pentru umplutura: intr-un bol adaugati mascarpone la temperatura camerei impreuna cu zaharul si extractul de vanilie sau zaharul vanilat. Adaugati frisca batuta si amestecati usor pana obtineti o crema usoara. Lasati deoparte.



Lasati bezeaua in tava sa se raceasca usor, 10 minute. Pudrati cu zahar un strat subtire pe toata suprafata bezelei. Asezati o hartie de copt pe deasupra si intoarceti bezeaua pe partea cealalta (adica partea cu migdalele va fi dedesubt).

Dezlipiti hartia de copt de pe beza si intindeti in strat uniform crema pregatita anterior. Din loc in loc presarati zmeura proaspata.

Apucati latura mai scurta a blatului de beza si incepeti si rulati strans ajutandu-va de hartia de copt, avand grija ca partea pliata sa fie dedesubtul ruladei.

Transferati bezeaua pe platoul de serviti. Dati la frigider pentru 2 ore. Scoateti rulada de la frigider, pudrati cu zahar pudra si ornati cu zmeura proaspata si menta proaspata.



Rulada de beza cu zmeura

Serviti felii generoase! Este usoara ca un fulg!

Rezista in frigider pana a doua zi, insa nu isi va pastra forma la fel de bine si se va mai inmuia putin. Insa este la fel de buna!



Enjoy!