

Rulada de ciocolata

Rulada de ciocolata

Ingrediente :

6 oua, 120 g ciocolata menaj, 80 g zahar, 50 g nuci sau migdale macinate, 100 g gem caise, capsuni, etc (acrisor), 250 ml frisca nebatuta, o lingura zahar vanilat

Preparare :

Se topeste ciocolata la foc mic. Se bat cremos galbenusurile cu zahar. Se adauga incet ciocolata. Se bat albusurile cu o lingura de zahar si un praf de sare. Se incorporeaza cu grija, alternativ, nucile/migdalele si albusurile la compozitia de galbenusuri. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt. Se intinde o foaie de aluat de 1 cm grosime si se coace la 225 grade Celsius 15 minute. Se ruleaza impreuna cu hirtia si se acopera cu un prosop de bucatarie. Se lasa sa se raceasca. Se desprinde hirtia si se intinde gemul si apoi frisca batura cu zaharul vanilat. Se ruleaza cu grija. Se pudreaza cu zahar.