

Rulada cu crema de iaurt si fructe

Rulada cu crema de iaurt si fructe

Ingrediente :

Pentru blat: 100 g faina, 25 g amidon, 3 oua, 160 g zahar, 25 g nuci macinate, 1 si 1/2 lingurita praf de copt, 5 linguri apa minerala. Pentru crema: 14 foi gelatina, 250 g mascarpone, 400 g iaurt, 50 g zahar, 250 fructe de sezon acrisoare, 2 linguri suc de lamiie

Preparare :

Se dizolva gelatina si se incalzeste la foc mic. Se amesteca mascarpone cu iaurtul, zaharul si zeama de lamiie. Se incorporeaza treptat crema de iaurt la gelatina. Se incorporeaza fructele de sezon si se da la rece pina cind incepe sa se solidifice. Intre timp se prepara aluatul: se bat ouale cu zaharul si un praf de sare, cu mixerul, cam 3-5 minute. Separat, se amesteca faina cu amidonul, praful de copt si nucile (sfat: daca folositi zmeura, inlocuiti nucile cu migdale macinate). Se incorporeaza la compozitia de oua, alternind cu cite o lingura de apa minerala. Se obtine un aluat lichid. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt si se dispune aluatul pe intreaga suprafata. Se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius pentru 10-12 minute, pe raftul al doila de jos. Se rastoarna pe un prosop umed, presarat cu zahar si se lasa citeva minute sa se raceasca. Se dispune crema si se ruleaza cu grija. Se da la rece pentru o ora si se serveste, presarat, dupa preferinta, cu zahar pudra, fructe, etc.