

רולדה קלאסית במילוי גבינה
או שוקולד



רכיבים

- ביצה מופרדות
- 3/4 4/3 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- 3/4 4/3 כוס קמח לבן
- כפית אבקת אפייה
- כף קקאו לקבלת רולדת שוקולד
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם גבינה
- שקית פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- גרם שוקולד מריר שבור לקוביות
- כפית נס קפה
- גרם שוקולד מריר
- גרם אגוזים קצוצים
- גרם דובדבנים

הכנה

1. מחממים תנור ל-180 מעלות.
2. במיקסר מקציפים חלבונים עם חצי כוס סוכר לקבלת קצף יציב וחזק.
3. בקערה נפרדת מערבבים רבע כוס סוכר, חלמונים, כפית תמצית וניל, מערבבים בעדינות עם קצף החלבונים לקבלת לתערובת אחידה.
4. מוסיפים לתערובת בתנועות קיפול את הקמח ואבקת אפייה ומערבבים בעדינות כדי שהקצף לא יישבר.
5. לקבלת רולדת שוקולד מוסיפים את כף הקקאו ומערבבים בעדינות עם הקצף.
6. יוצקים את הבליילה על תבנית תנור עם נייר אפייה.
7. אופים כ-13 דקות עד להזהבה. מוציאים מהתנור והופכים את העוגה על מגבת שפיזרו עליה מעט אבקת סוכר או סוכר רגיל ומקררים.
8. ניתן לבחור בין שני סוגי מליות, לפי הטעם:
9. למלית קרם וניל מקציפים במיקסר שמנת לקצפת יציבה, מוסיפים גבינה, סוכר ופודינג וממשיכים להקציף לקבלת תערובת אחידה.
10. למילוי גבינה ושוקולד מוסיפים לתערובת קרם הווניל גם שוקולד מומס וקפה וממשיכים בערבוב.
11. מקררים את המלית במקרר כ-60 דקות ומניחים לה להתקשות.
12. ממיסים בסיר קוביות שוקולד מריר עם רבע כוס מים עד לקבלת תערובת חלקה, מבריקה ואחידה (זהירות לא לשרוף את השוקולד).
13. מורחים את המלית הנבחרת על הבסיס האפוי ומגלגלים בעדינות לרולדה תוך הידוק קל.
14. מורחים על העוגה את ציפוי השוקולד ומפזרים אגוזים קצוצים/דובדבנים מסוכרים/ שוקולד לבן מגורד או כל תוספת אחרת שאוהבים.

90 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕