

## רולדה דובדבנים



### רכיבים

- ביצה
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- 2/1 1/2 כוס קמח לבן
- כפית אבקת אפייה
- כפות קורנפלור
- כף שמן קנולה
- קליפת תפוז
- דובדבנים (אני השתמשתי במשומרים)
- מיכלים שמנת מתוקה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 2/1 1/2 כוס חלב
- כוס ליקר פרנגליקו
- צנצנת ריבה
- גרם שוקולד מריר

### הכנה

1. מכניסים לקערה את הביצים, הסוכר ותמצית הוניל, ומעבדים בעזרת מיקסר במשך 7 דק'.
2. מוסיפים לקערה קמח, אבקת אפיה וקורנפלור, וממשיכים לערבול לאט עד קבלת מרקם אחיד וחלק. יוצקים לקערה את השמן, וממשיכים לעבד במשך כ-2 דק' נוספות.
3. יוצקים את התערובת לתבנית מרופדת בנייר אפייה, ומשטחים את התערובת על פני התבנית. מכניסים את התבנית לתנור אפייה שחומם מראש לטמפרטורה של 180 מעלות, ואופים במשך כ-20 דקות, עד שהעוגה תקבל גוון זהוב.
4. מוציאים את העוגה מהתנור. נותנים לה מעט להצטנן, ומגלגלים אותה לגליל עד לצינון מלא.
5. הכנת המלית: יוצקים חלב ותוכן של מיכל שמנת מתוקה לקערה. מוסיפים את האינסטנט פודינג, ומקציפים.
6. מורחים על העוגה ריבת הדובדבנים. מעל מורחים את הקצפת ומפזרים מעט דובדבנים. מגלגלים את הרולדה, ומעבירים אותה לתא ההקפאה למשך של כ-20 דק'.
7. שוברים את השוקולד לריבועים קטנים, ומוסיפים לסיר. יוצקים את תוכן מיכל השמנת המתוקה לסיר, ומחממים תוך כדי בחישה עד שהשוקולד נמס. יוצקים את ליקר הדובדבנים לסיר ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה וכהה.
8. מוציאים את הרולדה מתא ההקפאה, ומורחים את השוקולד מעל. מפזרים לאורך הרולדה דובדבנים מגולענים. מעבירים את הרולדה למקרר למשך כשעתיים. בתיאבון.

60 דקות

8 servings 8