בישולים

רולדת פתי בר חגיגית

רכיבים

- גרם פתיבר קלאסי
- גרם שוקולד מריר
- מיכל שמנת מתוקה
- כף קקאו
- 2/1 1/2 כוס סוכר לבן
- כפית תמצית וניל
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל
- 4/3 3/4 כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- מיליליטר שמנת מתוקה
- גרם שוקולד מריר
- כפות סוכריות צבעוניות

הכנה

1. הכנת הבסיס: ממיסים בסיר קטן על אש נמוכה את השוקולד, השמנת המתוקה, אבקת הקקאו, תמצית הווניל והסוכר ומערבבים עד קבלת תערובת אחידה.
2. מכניסים את הפתי בר לשקית ובעזרת כף עץ שוברים לחתיכות קטנות.
3. מעבירים את הפתי בר המרוסקים לקערה, יוצקים לקערה את תערובת השוקולד ומערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
4. פורסים נייר אפייה ומשטחים עליו את התערובת כך שייווצר מלבן בגודל 25*35 ס"מ. מניחים בצד עד שיתקרר לטמפרטורת החדר.
5. הכנת המלית: שמים בקערת המיקסר אינסטנט פודינג וניל, חלב ושמנת ומקציפים עד שמתקבל קרם יציב.
6. מסדרים את העוגה כך שהחלק הרחב (אורך 35 ס"מ) יהיה קרוב אלינו. מתחילים למרוח את הקרם מהחלק הקרוב אלינו עד וממשיכים למרוח את הקרם עד 3/4 משטח העוגה. משאירים את הפאה הרחוקה מאיתנו ריקה.
7. מגלגלים את הרולדה בעזרת נייר אפיה כדי להדק את הגלילה. מתחילים בחלק הקרוב אלינו לכיוון החלק שאין עליו קרם. מסלקים את הנייר.
8. מעבירים את הרולדה למקרר ל-30 דקות.
9. הכנת הציפוי: שמים בקערה קטנה שוקולד ושמנת וממיסים במיקרוגל . מערבבים עד שמתקבלת תערובת אחידה.
10. יוצקים את רוטב השוקולד החם על הגלילה. מקשטים בסוכריות, פורסים ומגישים.

60 דקות

8 servings 8