

רולדת פירות יער חגיגית



רכיבים

- ביצה בגודל L
- גרם סוכר לבן
- גרם קמח
- גרם אבקת שקדים (שקדים טחונים)
- כפות שמן צמחי
- כפית תמצית וניל
- חבילה אינסטנט פודינג בטעם פירות יער
- מיכלים שמנת מתוקה להקצפה
- כף אבקת סוכר
- 1/4 4/1 כוס חלב
- חבילה פירות יער טריות (לקישוט)
- כוס סוכר לבן (לקישוט)
- כוס מים (לקישוט)

הכנה

1. הרולדה מתאימה להכנה בתבנית תנור סטנדרטית (40*30 פלוס מינוס).
2. להכנת הרולדה: מקציפים 4 ביצים ו-100 גרם סוכר במהירות גבוהה במיקסר, עד לקבלת קצף תפוח, בהיר ויציב.
3. מקפלים פנימה 2 כפות שמן ו-1 כפית תמצית וניל בעדינות, 2-3 קיפולים בלבד.
4. מסננים פנימה 80 גרם קמח ו-40 גרם אבקת שקדים ומקפלים עד לאיחוד, קיפול עדין מאוד.
5. אם רוצים רולדה תפוחה יותר - מוסיפים עם הקמח גם 1 כפית אבקת אפייה. אני מעדיפה רולדה דקה ומדויקת.
6. משטחים את הבלילה בתבנית מרופדת נייר אפייה ואופים על 200 מעלות כ-7-8 דקות עד להזהבה.
7. מוציאים וכעבור דקה מחלצים מנייר האפייה. מגלגלים את הרולדה במגבת נקייה ומניחים בצד.
8. להכנת הקישוט: מכינים סירופ – מבשלים על אש בינונית 1 כוס סוכר ו-1 כוס מים, רק עד להמסה מלאה של הסוכר. להשתדל לא להביא לרתיחה. מכניסים פנימה את האוכמניות ונותנים להם לספוג את הסירופ כ-5 דקות.
9. מוציאים ומייבשים על נייר סופג, מופרדות אחת מהשנייה שלא ידבקו. כעבור שעה מצפים את האוכמניות בסוכר לבן, שכבה עדינה.
10. להכנת הקרם: מקציפים 2 מיכלי שמנת מתוקה, 1 כף אבקת סוכר, 4/1 כוס חלב ו-1 חבילה פודינג פירות יער יחד לקבלת קרם סגול יפה ומגרה. במידה והקרם סמיך מדי הוסיפו עוד כמה כפות חלב עד לקבלת מרקם עדין ונוח. מורחים את הרולדה בקרם ומגלגלים.
11. מצפים את הרולדה מבחוץ היטב ויפה, מקשטים באוכמניות.

60 דקות

6 6