

מגזין שופרסל

רולדה מנומרת



מתכון לעוגת רולדה שוקולד מנומרת

דרגת קושי: **בינוני** זמן הכנה: **עד 45 דקות** מספר מנות: **+5**

בעוגת רולדה ממולאות בקרם, יש תמיד משהו נוסטלגי ומנחם.

כל ביס ממנה הוא זיכרון ישן ומתרפק, שמעניק מיד תחושה של ילדות.

כל טעימה ממלאה את הפה בטורט אוורירי מפוצץ בקרם שנמס בפה,

ולמרות הפשטות שבה, היא מענגת יותר מכל קינוח רשם מפוצץ.

הפעם הרולדה הנוסטלגית מקבלת שידרוג מודרני, כשהיא מקושטת בעיטור עכשווי ומנומר,

אך למרות המראה המיוחד, עדיין מדובר בעוגה קלה ומהירה להכנה,

שגם אתם תוכלו להכין אצלכם בבית תוך פחות משעה של עבודה.

איך עושים את זה? אז ככה:

עבור דוגמת החבורות, נצייר על מחצית מנייר האפייה כתמים בגדלים שונים, בעזרת תערובת בחושה שנכין, ושקית זילוף.

הכתמים לא צריכים להיות אחידים או מדויקים בדיוק כמו החברבורות, אז אין לכם ממש לחשוש – תוכלו ליצור אותם בצורות שונות ובגדלים שונים.



כעת נצייר קווים כהים יותר, סביב כל הכתמים שיצרנו.

גם הפעם אפשר לזלף בצורה חופשית ואקראית, ולא לחשוש מאי דיוקים.



לאחר שהדוגמא שלנו מוכנה, נעביר אותה להקפאה למשך רבע שעה כך שהיא תתייצב ונוכל למרוח מעל את בלילת הרולדה ללא חשש.

נשטח מעל את תערובת העוגה, ונעביר לאפייה קצרה של 12 דקות בלבד.



זה הכל, הרולדה המנומרת שלכם מוכנה!

כל שנותר כעת הוא למלא את העוגה בקרם שאוהבים, לגלגל לרולדה הדוקה, ולזלול בהנאה

כמה דברים לפני שמתחילים:

- מילוי הרולדה תמיד בורח לכם החוצה בעת הגלגול? הקפידו להשאיר שוליים ריקים של כ-2 ס"מ בעת מריחת המלית, כך תוכלו לגלגל את הרולדה בלי בעיה.
- הקפידו להתחיל את הגלגול מהצד החלק של הרולדה, על מנת שהדוגמא המנומרת תישאר בחוץ ולא תיבלע.
- לקבלת חלדה קלה יותר לגלגול, ניתן לזלף את דוגמת החברבורות דווקא לרוחב התבנית במקום לאורכה.
- אוהבים את הרולדה שלכם עסיסית ורטובה? הברישו אותה בסירופ סוכר לפני המילוי.

החומרים:

לעיטור מנומר:

- 60 גר' חמאה, רכה מאוד
- 60 גר' (6 כפות גדושות) אבקת סוכר
- 2 חלבונים
- 5 כפות מחוקות קמח
- 5 כפיות לקאוו

לרולדה:

- 4 ביצים, בטמפרטורת החדר
- 100 גר' (חצי כוס) סוכר
- קורט מלח
- 120 גר' (כוס פחות 2 כפות) קמח
- 1/4 כפית אבקת אפייה
- 1 כפית תמצית וניל

לקרם שוקולד:

- 75 גר' שוקולד מריר, קצוץ
- 75 גר' שוקולד חלב, קצוץ
- 300 מ"ל (גביע ועוד חמישית כוס) שמנת מתוקה

אופן ההכנה:

לעיטור מנומר:

1. מרפדים תבנית תנור בנייר אפייה. במעבד מזון או פשוט בקערה עם מטרף ידני, מעבדים חמאה רכה ואבקת סוכר לקרם רך. מוסיפים חלבונים ו-4 כפות מהקמח, ומעבדים לתערובת חלקה.
2. מחלקים את התערובת לשני חלקים, מערבבים למחציתה כף קמח וכפית מתוך הקקאו, לגוון חום בהיר. מערבבים למחצית השנייה את 4 כפיות הקקאו הנוותרות, לגוון חום כהה.
3. מעבירים כל תערובת לשקית זילוף. מציירים על חצי מהתבנית כתמים בהירים בגדלים שונים,
4. ולאחר מולפים סביבם קווים כהים בצורה חופשית. מעבירים להקפאה לרבע שעה.

לרולדה:

1. מחממים תנור לחום 180 מעלות.
2. מקציפים במערבל חשמלי ביצים, סוכר ומלח במשך 5-7 דקות, לתערובת בהירה ותפוחה.
3. מנפים פנימה קמח ואבקת אפייה, מוסיפים תמצית וניל ומקפלים לתערובת חלקה.
4. משטחים על עיסור החברבורות בשכבה אחידה. אופים 12 דקות במדף העליון בתנור לגוון זהוב-שחום. מצננים.

לקרם שוקולד:

1. במיקרוגל או על בן מארי ממיסים יחד את שני השוקולדים, מצננים כך שהשוקולד אינו חם למגע אך עדיין נוזלי. מקציפים במערבל חשמלי שמנת מתוקה לקצפת יציבה. מוסיפים בהדרגה את השוקולד המומס תוך כדי הקצפה לקבלת קרם חלק.
2. מורחים את העוגה בקרם, ומגלגלים לרולדה הדוקה.
3. מעבירים לקירור לכמה שעות עד לילה. מומלץ להוציא את הרולדה לטמפרטורת החדר לריכוך מעט לפני האכילה.



עוגת אלסקה

למתכון המלא >>

עוגת שכבות אגוזים ושוקולד

למתכון המלא >>

טארט אנגסים וקרם פיסטוק חלומי

למתכון המלא >>