

רולדת שוקולד- במילוי שוקולד

בציפוי -שוקולד וקוקוס

של פסח 🥚🥚🥚

לבסיס הרולדה

5 ביצים חלבונים

$\frac{3}{4}$ כוס סוכר

5 חלמונים

3 כפות שמן

$\frac{3}{4}$ כוס קמח תפוח אדמה

1 כף קקאו לא מידי גדושה

מילוי שוקולד

2 ביצים

$\frac{3}{4}$ כוסות סוכר

3 כפות קקאו

2 כפות קפה נמס

4 כפות מים

$\frac{1}{2}$ כוס שמן

1 סוכר וניל

200 גר שוקולד מריר

קוקוס קלוי

50 גר קוקוס לשים בתבנית אפיה 180 מעלות עד לחום בהיר

אופן הכנה לרולדה

מקציפים חלבונים וסוכר

מוסיפים חלמונים ומערבים בעדינות מוסיפים שמן מערבבים מוסיפים קמח תפוח אדמה וקקאו מערבבים לאיחוד

מכניסים בתבנית חד פעמי ענק מרופדת בנייר אפיה - משומנת

אופים בתנור שחומם מראש 180 מעלות כ 12 דקות

מוציאים מהתנור מחכים דקה שתיים ומגלגלים לרולדה ומקררים לטמפרטורת החדר

מכינים את השוקולד

מכניסים לקערית סוכר וביצים ומערבבים-

מכניסים לסיר

קקאו. קפה. מים. שמן.סוכר וניל. שוקולד מריר.

מבשלים על אש קטנה עד להמסה מלאה - מכבים את האש מוסיפים התערובת של הביצים ומערבבים לאיחוד

מקררים לטמפרטורת החדר

פותחים את הרולדה מורחים כחצי מהכמות וסוגרים לאט לאט מורחים מהשוקלד את הרולדה מבחוץ ומפזרים מיד בקוקוס הקלוי מיד להכניס את הרולדה למקפיא לכמה שעות להתייצבות (יוצא מעט מהצדדים שמכניסים מיד במקפיא זה מתייצב)

בהצלחה ובתאבון🍪🍪🍪

