

Cel mai simplu desert- Ruladă cu Gem de Zmeură – Un dulce de casă rapid și delicios



Acest desert ușor de preparat, o ruladă delicioasă cu gem de zmeură și un blat aerat, este alegerea ideală pentru orice moment festiv. Este un dulce de casă ce poate fi realizat rapid, având la bază ingrediente de înaltă calitate, garantând astfel un gust irezistibil și o textură plăcută. Esența de vanilie adaugă o notă aromatică rafinată, care îți va stimula simțurile.

Ruladă cu Gem de Zmeură



Gemul de zmeură, cu gustul său unic, dulce-acrișor, aduce o notă de complexitate ruladei, echilibrând perfect aroma vaniliei. Acest **deliciu culinar** este ideal pentru preparare rapidă, adaptându-se perfect oricărui eveniment festiv.

Rulada cu gem se poate înscrie cu ușurință în repertoriul tău de rețete, ca un **desert simplu și rapid** de preparat, ce nu compromite niciun moment pe gust și calitate.

- 500 g zmeură proaspătă sau congelată
- 200 g zahăr
- zeama de la 1/2 lămâie

Ingrediente pentru blat:

- 4 ouă
- 100 g zahăr
- 1/4 linguriță de sare
- 100 g făină
- 1 fiolă de vanilie, opțional
- 5 g mac
- 50 g zahăr pudră pentru topping, se poate folosi și frișcă sau cremă de ciocolată

1. Pune 500 grame de zmeură congelată într-o crăticioară.



2. Adaugă 200 grame de zahăr peste zmeură.

3. Opțional, adaugă și zeama unei jumătăți de lămâie pentru a deschide aromele și a păstra culoarea gemului.

4. Lasă la foc mic până capătă consistența mierii.

5. Strecoară gemul pentru a îndepărta semințele.



Pregătirea blatului:

1. Separă gălbenușurile de albușurile a 4 ouă mari.

2. Adaugă un vârf de linguriță de sare la gălbenușuri și amestecă.

3. Bate albușurile timp de 10 secunde, apoi adaugă un vârf de linguriță de sare și 100 grame de zahăr, continuând să mixezi.



4. Incorpora gălbenușurile în albușuri.

5. Adaugă 100 grame de făină și 5 grame de mac, amestecând ușor pentru a nu sparge bulele de aer.

6. Întinde compoziția într-o tavă și coace la 170 de grade pentru 10-15 minute.



Asamblarea ruladei:

1. Pudrează blatul cu zahăr pudră și întoarce-l pentru a nu se lipi.
2. Rulează blatul cât este încă cald, apoi înfășoară-l în hârtie de copt și lasă-l să se răcească.
3. Întinde gemul de zmeură peste blat și lasă să se însiropeze pentru 5-6 minute.



4. Rulează din nou blatul și înfășoară-l în hârtie de copt, apoi lasă la rece pentru 2-3 ore.
5. Opțional, pudrează cu zahăr pudră sau glazură de ciocolată înainte de servire.

