ŠOKOLĀDES – AUGĻU RULETE NO HUGO





Vienkārši, ātri, garšīgi!

Jums būs nepieciešams:
4 olas
60 grami kristāliskā cukura
2 ēdamkarotes eļļas
100 grami miltu
1/2 cepamā pulvera
1 vaniļas cukurs
šķipsniņa sāls
sukādes augļi 50 grami (man gadījās papaija)
200 grami Nutella
250 grami Maskarpone siers

Procedūra:
Dzeltenumus saputojiet putās ar cukuru un vaniļas cukuru.
Mīklai pievienojiet eļļu, izsijātus miltus un 1/2 cepamā pulvera.
Baltumus, ar šķipsniņu sāls, saputo stingrās putās un viegli iecilā dzeltenumos.
Iesmērē cepamplāti ar sviestu un izklāj ar cepampapīru. Lejiet mīklu uz papīra un vienmērīgi izlīdziniet pa visu plāti. Pārkaisiet mīklu ar smalki sagrieztiem sukādes augļiem.
Cepiet 180 grādos apmēram 15 minūtes. Mīkla būs gatava, kad tās virsmai būs zeltaini brūna krāsā un mīkla nelīp pie špickas.
Tūlīt pēc cepamplāts izņemšanas no cepeškrāsns, uz mīklas uzlieciet jaunu cepamo papīru un apgrieziet mīklu otrādi, uzmanīgi noņemiet papīru, uz kā tā cepās. Tad, kopā ar svaigo papīru, gareniski sarullējiet gatavo ruleti un ļaujiet atdzist.

Sagatavojiet pildījumu:
Bļodā sajauciet 200 gramus Nutella un 250 gramus Maskarpones svaigā siera.
Atdzesēto ruleti uzmanīgi atrullējiet, izklājiet to ar krēmu un atkal rullējiet atpakaļ, šoreiz bez papīra. Neklājiet krēmu līdz pašai maliņai, lai tas neizplūstu ārā.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo