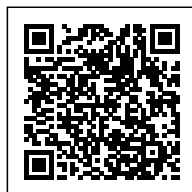




ŠOKOLĀDES – AUGĻU RULETE NO HUGO







Vienkārši, ātri, garšīgi!

Jums būs nepieciešams:

4 olas

60 gramu kristāliskā cukura

2 ēdamkarotes eļļas

100 gramu miltu

1/2 cepamā pulvera

1 vaniļas cukurs

šķipsniņa sāls

sukādes augļi 50 gramu (man gadījās papaija)

200 gramu Nutella

250 gramu 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 sagriežtiem sukādes augļiem.

Cepiet 180 grādos apmēram 15 minūtes. Mīkla būs gatava, kad tās virsmai būs zeltaini brūna krāsā un mīkla nelīp pie špīckas.

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:

Blondā 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

